

令和2年度 試買テスト

「だしパック」の成分・表示について

【札幌市消費者センター】

令和3年2月16日

## 1 目的

料理における基本の味は、「甘味・塩味・酸味・苦味」と「旨味」です。旨味が凝縮した手間ひまかけて取った「だし」は料理を引き立て、減塩効果も期待できます。

しかし、「だしにはこだわりたいけれど時間がない」という消費者ニーズに合わせ、最近、顆粒状の風味調味料に加え、粉碎した風味原料をティーパックに入れ煮だして使う、より本格的な商品（以下「だしパック」）も増えています。

また、だしの自動販売機や、だしをテイクアウトできるお店も見かけるようになりました。

そこで、だしへの関心が高まっている中、手軽に使える「だしパック」について、旨味成分・塩分・糖類の含有量及び官能検査による味の比較を行い、また、併せて価格と表示についての調査を実施し、その結果を情報提供します。

## 2 旨味成分等のテスト

### (1) テスト品目(別添1「テスト品目一覧(写真)」参照)

ア だし素材タイプ

5 銘柄【No.1～5】

イ うま味調味料とだし素材混合タイプ(以下「混合タイプ」という)

5 銘柄【No.6～10】

ウ 参考品

鰹節と昆布の混合だし

### (2) テスト項目及びテスト方法

ア グルタミン酸【LC/MSMSによる測定】

イ イノシン酸【HPLCによる測定】

ウ 塩分【電位差滴定法による測定】

エ 糖類(グルコース・スクロース)【HPLCによる測定】

オ 参考品との比較官能検査

15名のモニターにより、参考品とNo.3【A】、No.4【B】、No.5【C】、No.6【D】、No.7【E】、No.9【F】について、甘味・塩味・旨味・苦味それぞれを5段階で比較し、さらに「美味しいと感じた」ものの順位付けを行った。

※(ア)～(エ)のテストについては北海道立消費生活センターへテストを依頼

※(ア)～(オ)のテストにおけるだしは、各商品の表示(別添2「テスト品目一覧(表記等)」参照)に従って調製したのち、蒸発量の過失分を加水し定量化した。

### (3) テスト結果概要

ア グルタミン酸、イノシン酸、塩分、糖類について

① グルタミン酸の値は、添加物として調味料(アミノ酸等)の表示がある2銘柄(No.6、10)の含有量が高く、イノシン酸の値は、混合タイプで最低2.8mg/100ml(No.6)、最高26.9g/ml(No.9)と銘柄による差が大きかった。

- ② 同一メーカーの一般品(No.8)と減塩品(53%減塩/No.9)を比較すると、減塩品のグルタミン酸とイノシン酸の含有量は、いずれも一般品の1.5倍と高かった。
  - ③ 塩分の値は、原材料に「食塩」の表示がある混合タイプの4銘柄(No.6~8、10)が高めで、だし素材タイプの平均が0.07%に対し、混合タイプの平均は0.39%であった。
  - ④ 糖類(グルコース・スクロース)は、原材料に「ブドウ糖、砂糖」の表示がある混合タイプの3銘柄(No.6、7、10)からのみ検出された。
- イ 参考品との比較官能検査について
- ① 参考品(鰹節と昆布の混合だし)と比べ、だし素材タイプは全体的に同等からやや低めの傾向、混合タイプは全体的にやや高めで、特に旨味、塩味、甘味にその傾向が見られた。
  - ② だし素材タイプは、2銘柄(A、C)の旨味が高かった。3銘柄はいずれも原材料に「かつお節、いわし煮干し、昆布」を使用しているが、更に1銘柄(A)は「焼きあご」(グルタミン酸)、1銘柄(C)は「椎茸」(グアニル酸)を使用しているため、旨味が高くなったと思われる。
  - ③ 混合タイプの塩味、甘味、旨味が高めの要因として、原材料に2銘柄(D、E)で「砂糖、食塩」、1銘柄(D)で「調味料(アミノ酸等)」が使用されていることも考えられる。
  - ④ 「だしに関するアンケート」結果から、だしパックの使用割合は15名中6名(40%)で、購入する際の目安として「国産原材料使用」(22.9%)と「使用しているだしの種類」(20.8%)が高めであった。

#### (4) テスト結果詳細

- ア グルタミン酸、イノシン酸、塩分、糖類  
別添3「成分等のテスト結果」を参照
- イ 官能検査  
別添4「官能検査結果」を参照

### 3 表示・価格の調査

#### (1) 調査品目

テスト品目10銘柄(「表示」項目のみ他の同種商品53銘柄も対象)

#### (2) 調査項目

- ア 表示  
「食品表示法」に基づく「食品表示基準」に準じて適正に表示されているかを調査。  
その他の表示として、使用上の注意表示と添加物の無添加・不使用表示及び定義が不明確な用語の表示状況を調査。

## イ 単位価格

購入価格（税込）から、実際に使用する個包装当たりの単価との一パック当たりのグラム数（7g～10g）と幅があることから100g単価を併せて調べた。

### （3）調査結果概要

#### ア 表示

概ね適切に表示されていたが、一部表記について改善が望まれるものもあった。

##### ① 名称について

「風味調味料」の表示について、一部、日本農林規格に準じていないと思われる表示等があった。

##### ② 原材料名（アレルギー表示を含む）

アレルギー表示において、「さば」の拡大表記として「さば節」の表現が認められているが、アレルギー注意喚起の観点から、原材料名に「一部にさばを含む」等の追加表示が望まれる。

##### ③ 原料原産地名

改正食品表示基準における加工食品の原料原産地表示は、経過措置期間であるためか、新表示で記載があったのは10銘柄中3銘柄のみであった。改正から既に3年が経過しており、できるだけ早期の変更が望まれる。

##### ④ その他の表示

テスト品購入前の店頭での見取調査において、テスト品を含む63銘柄中1銘柄に「合成添加物不使用」、20銘柄に「化学調味料無添加（または不使用）」の旨が、強調しているかのように表示されていた。これらの表示は法令上特に定めがなく、定義が不明確となっている。

そのため、食品表示基準等の一部改正により「人工」・「合成」の用語が削除（経過措置：令和4年3月31日）されており、「無添加」・「不使用」の用語についても、今後ガイドラインが作成予定であることから、今後の表示状況を注視したい。

## イ 単位価格

##### ① 一パック単価

だし素材パック5銘柄（No.1～5）は、最低12.1円（No.4）～最高124.2円（No.3）と価格差は10.3倍と大きかった。混合パック5銘柄（No.6～10）は、最低53.7円（No.7）～最高84.2円（No.9）と価格差は1.6倍であった。

##### ② 100g単価

だし素材パック5銘柄（No.1～5）は、最低134.7円（No.4）～最高1,380.0円（No.3）と価格差は10.2倍、混合パック5銘柄（No.6～10）は、最低594.0円（No.10）～最高1,052.5円（No.9）と価格差は1.8倍であった。

### （4）調査結果詳細

#### ア 表示

別添5「表示についての調査結果」を参照

イ 単位価格

別添2「テスト品目一覧（表記等）」の「税込価格」覧を参照

#### 4 消費者へのアドバイス

##### (1) 保存方法について

だしパックの保存は、開封前が「常温保存」に対し、開封後はほとんどの商品が「冷蔵庫保存」です。乾燥品ですが、原材料の酸化による品質劣化も考えられますので表示を確認して正しく保存することが望まれます。

また、令和2年11月16日に東京都の保育園で食中毒が発生し、化学物質ヒスタミンが原因と断定されました。ヒスタミンは赤身魚などで繁殖する菌によって生成されるため、料理に使用された「だしパック」の煮過ぎによる食中毒の可能性がある旨の報道がありました。だしパックの煮過ぎは可能性の一つですが、今回購入した商品10銘柄も、水の量、煮だし時間、火の強さ等細かく使い方が記載されていました。保存方法と併せて美味しいだしをとるためには、表示をよく確認することが必要と思われれます。

##### (2) 味の違い等について

だしパックには、だし素材のみを使用した商品とだし素材とうま味調味料を混合した商品があります。使っている原材料により味に違いがあり、だし素材とうま味調味料を混合した商品は、砂糖、食塩、調味料等を使用しているものが多く、全体に味が濃厚になっています。原材料を確認し、好みや使う目的に合わせて選ぶことをお勧めします。

なお、今回購入した商品については、一パック当たりの価格が高い商品の方が美味しく感じる傾向が見られました。