

# 甘味や苦味…日本人の味覚危機？

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています  
ライスアイランドメールマガジン♪

お正月のおせち料理で久々に和食を楽しんだ方も多いのではないのでしょうか？  
今回は『味覚』についてお話ししていきます♪

## ■ 日本人の味覚が危ない？

「薄い味では物足りない」「甘いものは大好きだが酸味・苦味は苦手」  
そんな若い人たちが増えてきています。  
味覚の変化に対応して食品メーカーの商品づくりも変わりました。  
市販の濃い味に慣らされた若者の舌から繊細さが失われつつあると危惧する声も  
増えています。駆け出しの料理人でさえ、出汁をしっかりとった味噌汁を飲むと  
70%もの人が「物足りない」と感じるそうです。

味覚には下記の5つがあります。

- ・甘味
- ・塩味
- ・酸味
- ・苦味
- ・うま味

苦味は本能的には毒性を判断するための指標とされており、本能的に避けがちな  
味覚であるため味わえるようになるには学習が必要です。

子どもの「苦味」を育てるには家族で食事をして大人が美味しそうに食べ、  
子どもに興味を持たせる方法が良いそうです。

## ■ 甘いけど健康？ギフトにも最適な玄米甘酒

年末年始の甘味といえば「甘酒」。高まる健康志向に対応して、白米を使わず  
玄米や雑穀を使った玄米甘酒がオススメです。

飲用だけでなく、天然の甘味調味料にも。お歳暮・お中元の健康ギフトといえば

野菜ジュースやドレッシングなどが多いですが、これからは玄米甘酒が主流になるかも知れません。

砂糖入りの甘酒や「白い甘酒」にはご用心。

原料が白米なので糖質過剰摂取の恐れがあります。大麦や玄米に含まれる食物繊維と一緒に摂取して「からだに優しい甘酒」を楽しみましょう♪

<商品のご紹介>

甘酒用雑穀玄米

JAN : 4900390709087

内容量 : 5kg

★今週の穀物繊維キーワード『TPP11』

ニュースにもなっておりますが2018年12月30日「TPP11」がついに発効し、5億人超の巨大な経済圏が誕生しました。

果実は「関税即時撤廃」となった品目が多く、TPP11参加国からの輸入実績がほぼ無い「もも」や「なし」国産品の出回る時期が限られており時期的な棲み分けが可能な「キウイフルーツ」や「いちご」など事情は様々。

ちなみに「米」「小麦」「大麦」など主食となる穀物類は最大輸入国となりうるアメリカへの配慮から軒並み枠外税率が維持され「様子見」といったところでしょうか。既に発効されている日豪EPAの兼ね合いもありしばらくは、ややこしい状態が続くことになりそうです。



スーパーマーケットトレードショー2019に出展します

2019年2月13日(水) 14日(木) 15日(金) @幕張メッセ

出展ブース番号【7-208】

<http://www.smts.jp/>



配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>