

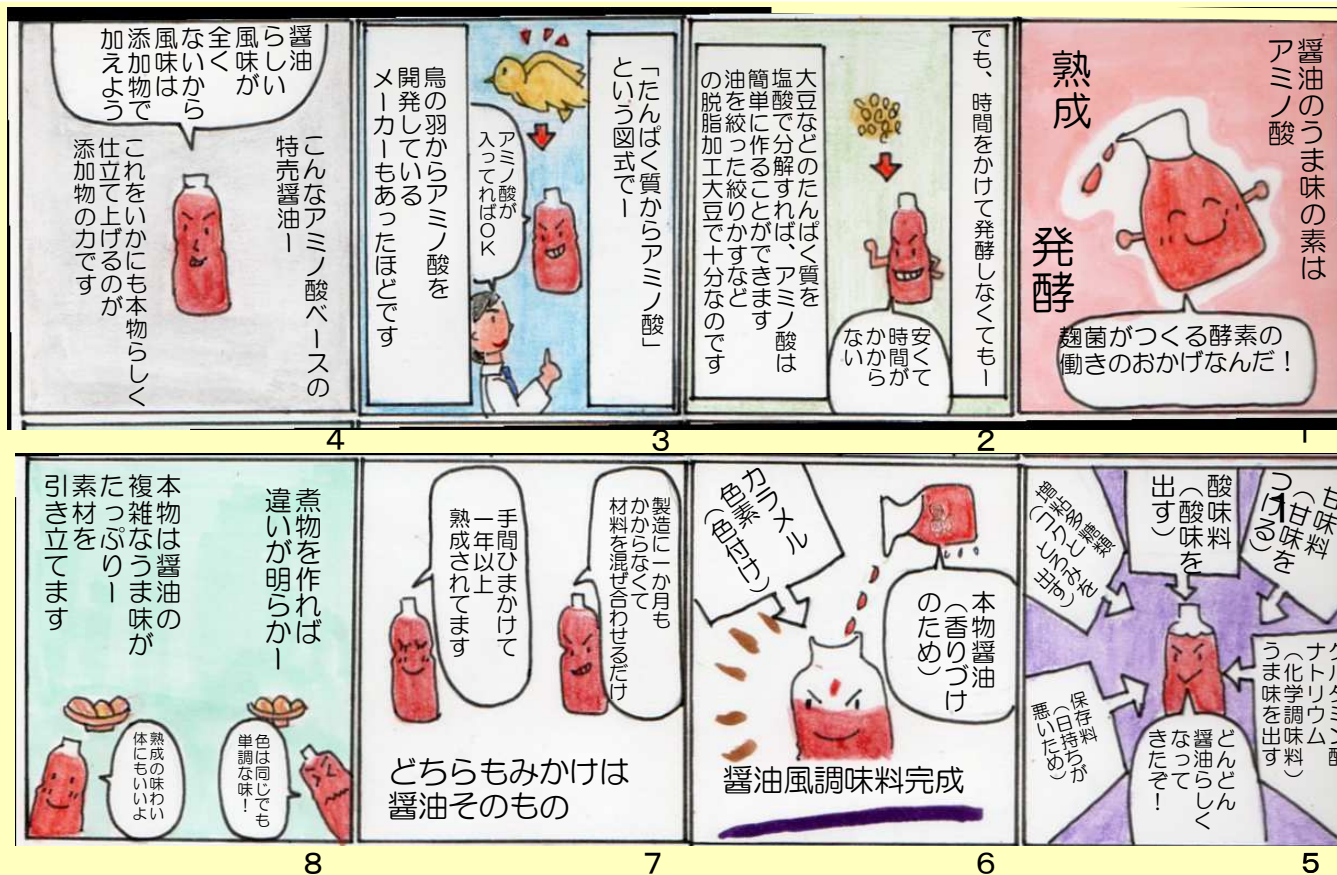
その調味料は本物ですか？調味料の現状を憂う

弁当などに入っている醤油は大半が醤油風調味料という模造品が実態です。
その醤油の成分欄には「醤油」ではなく「醤油風調味料」と表示されています。
本物の醤油ならば、主な材料は「大豆、小麦、塩」です。
しかし、「醤油風調味料」の原材料表示には
「脱脂加工大豆、調味料、PH調整剤、甘味料、カラメル色素」などという表示となっています。



ベストセラーになった
「食品の裏側」
安倍司の本

醤油風調味料の作り方



醤油の原材料と添加物

丸大豆醤油 ・丸大豆
・小麦
・食塩

新式醸造醤油 ・脱脂加工大豆・アミノ酸液・ブドウ糖果糖液糖
・グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム
・グリシン・天草・ステビア・サッカリンナトリウム
・CMC-Na(増粘多糖類)・カラメル色素・乳酸・コハク酸・安息香酸ブチル

みりん風調味料の作り方



みりんの原材料と添加物

純米みりん ・もち米
・米こうじ
・米焼酎

みりん風調味料 ・糖類(水あめ、ブドウ糖果糖液糖)・調味料(アミノ酸等)
・酸味料(乳酸等)・カラメル色素

テレビの普及に伴って、メーカーのコマーシャルによって大量生産、大量消費、価格競争の時代になりました。
1年、2年とかけて発酵させる日本の伝統技術である発酵調味料が化学技術の発達により、
分子式だけ同じの添加物が生産され、国の認可を得たために、発酵せずに材料を混ぜただけのような、
日本の良き伝統食とかけ離れた調味料がスーパーの店頭に並んでいます。
いつの間にかそれが家庭で普通に使われるようになり、料理屋、惣菜屋も使っています。
大手でなく昔からの伝統を守っているメーカーの調味料を使ってください。
美味しい料理が本当に簡単に作れ、家族中の方に喜ばれ、健康にもなります。

