



北伊醤油



内容

資料2

醤油用「甘味料」

豆知識 目次

▶ 醤油の豆知識TOPに戻る



http://kitashoyu.com/

しょうゆの豆知識

(資料) 醤油用「甘味料」ステビア、甘草等

甘味料-かんみりょう- (食品添加物)

甘味をつけるために加える食品添加物。合成甘味料にはサッカリン (サッカリンナトリウム), グリチルリチン酸ナトリウム, D-キシロース, D-ソルビット, アスパルテームなどがあり, **天然甘味料にはステビア, 甘草などがある。**

ステビア (ステビアサイド)

名前	ステビア stevia
種類	キク科・多年草
学名	Stevia rebaudiana Bertoni
用途	糖料 (甘味料)



引用写真

: 「太陽とCARROTCAKEとパイナップルセージ」
http://member.nifty.ne.jp/yearn/index.html

植物学的には、南米の北部が原生地であるアステル種として分類されます。葉に「ステビアサイド」という低カロリー甘味料があり砂糖の約300倍も甘いそうです。ステビアの特長はなんと入ってもその「甘味」です。ステビアの葉は何世紀もの間、ブラジルやパラグアイのに住む住民の人々の間で甘味料として利用されてきました。

ステビアが食品添加物として認可されている日本とブラジルではステビアエッセンスは、安全なノンカロリー天然甘味料として20年以上に渡り広く利用されています。

文献引用Webサイト

- Management Information Society for Agriculture (MISA) Home Page 「資源作物見本園」 : <http://misa.ac.affrc.go.jp/>
- にここハーブ畑へようこそ <http://www.mctv.ne.jp/~cat/index.htm>
- ステビア&食用ほうずき <http://www5.ocn.ne.jp/~lipia2/index.html>

アスパルテーム

分類	甘味料
品名	アスパルテーム
別名・簡略名	α -L-アスパルチル-L-フェニルアラニンメチルエステル
組成式・分子量	$C_{14}H_{18}N_2O_5$ 分子量294.31
性状	白色の結晶性粉末で、においがなく、強い甘味がある
基原・製法	アミノ酸のL-アスパラギン酸とL-フェニルアラニンメチルエステルを縮合させて製造されます。
用途	ダイエット甘味料, 炭酸飲料, ヨーグルト, アイスキャンデー, 菓子など
特性・効果	砂糖の約200倍の甘さを持ち、砂糖によく似たさわやかな甘味を持っており、果物などの風味改良効果があります。虫歯の原因となりません。
規格・基準	成分規格-含量: 98.0~102.0% 比旋光度: +14.5~+16.5 溶液 [0.2g+塩酸 (1→60)20ml] : 無色澄明 pH: 4.5~6.0(1→125) 重金属: 10 μ g/g以下 ヒ素: 4 μ g/g以下 5-ベンジル-3,6-シオキソ-2-ピペラジン酢酸: 1.5%以下 他の光学異性体: 限度内 乾燥減量: 4.5%以下 強熱残留物: 0.20%以下 使用基準は定められていません。
食品への表示	用途名併記で、「甘味料 (アスパルチーム・L-フェニルアラニン化合物)」のように表示されます。

	フェニルケトン尿症ではフェニルアラニン持取量を制限する必要があるため、含有していることを示すために、「L-フェニルアラニン化合物」の表示がされます。
参考文献	よくわかる暮らしの中の食品添加物, 食品添加物便覧 (1987年版) 月刊フードケミカル (1995年1月号)
メーカー・生産量	味の素, 100トン (1993年)

文献引用Webサイト

横浜市衛生局衛生研究所ホームページ：http://www.eiken.city.yokohama.jp/hp2/

甘草 (カンゾウ)



甘味料として醤油（しょうゆ）、煙草、菓子などに広く利用されています。輸入されている甘草（かんぞう）の多くは醤油の甘味剤として利用されています。カンゾウは、日本でも古くから多少栽培されていたようです。享保（きょうほ）8年（1723年）に植村左平次が甲州で栽培していた、甘草（かんぞう）を幕府の薬園に植えたとされています。現在では、日本のカンゾウの栽培は、北海道で試みられている程度です。

分類	甘味料
品名	カンゾウ抽出物
別名・簡略名	甘草, 甘草抽出物, 甘草甘味料, 甘草エキス, グリチルリチン, リコリス
組成式・分子量	C ₄₂ H ₆₀ Na ₂ O ₁₆ 分子量866.92
性状	白～淡黄色の粉末
基原・製法	マメ科の植物である甘草の根から水で抽出し、精製して製造されます。
用途	漬物, つくだ煮, みそ, しょうゆなど。
特性・効果	主成分はグリチルリチンで、砂糖の約250倍の強い甘味を持ち、また塩味の食品の塩なれや不快味を矯正する効果があります。特異な持続性のある甘味で、多くの場合他の甘味料などと併用して用いられます。
規格・基準	成分規格、使用基準は定められていません
食品への表示	用途名併記で、「甘味料（甘草抽出物）」のように表示されます。
参考文献	よくわかる暮らしの中の食品添加物, 食品添加物便覧 (1987年版)、月刊フードケミカル (1995年1月号)、別冊フードケミカルー4
メーカー・生産量	丸善化成、常磐植物科学研究所、山陽国策パルプほか 140トン (1993年)

文献引用Webサイト

横浜市衛生局衛生研究所ホームページ：http://www.eiken.city.yokohama.jp/hp2/

甘草 (かんぞう)

甘草の原植物は、マメ科(Leguminosae)の植物、ウラルカンゾウ(*Glycyrrhiza uralensis* Fischer)やスペインカンゾウ(*G. glabra* L.)などです。根およびストロン（地下茎）を乾燥し、漢方薬、食品の甘味料、スパイス、たばこの香料などに利用していて、最も広く使われる植物のひとつとされています。

甘草は多年草で、地に深く張った根からは多数の地下茎を出し、夏には淡青色の小さな花を咲かせます。原産地は、ヨーロッパ南部からアフガニスタン、中国西部から内陸部などと広範囲に野生し、日本には主に中国のものが輸入されています。

中国最古の本草書『神農本草経』に出てくる薬用植物のひとつで、漢方薬に配合されてきました。また、エジプトのパピルスなどにも記録があるそうです。ヨーロッパでも、古くは胃潰瘍などに用いられていました。

日本への渡来も古く、正倉院に御物として保管されていて、徳川幕府が栽培を奨励するなど、外国から砂糖が輸入されるようになるまでは貴重な甘味料とされていました。

甘草に含まれるグリチルリチンという成分には、砂糖の数十倍から百数十倍の甘味があって、現在でも天然の甘味料として食品に添加されるなど、消費量も相当なものです。

甘味料とされた証は学名にも現れています。属名の*Glycyrrhiza*は、ギリシャ語の「甘い」と「根」が合わさってできた単語です。因みに英



名はリコリスlicoriceで、ヒカンバナ科のリコリス属 (Lycoris) と綴りがよく似ています。こちらはヒガンバナに代表される有毒植物ですが、外観が全く異なるので取り違えはないでしょう。

添加物表示などでよく目にするのは、生薬名の「甘草」、英名の「リコリス」、成分の「グリチルリチン」などです。菓子類、しょう油、佃煮、清涼飲料水などに甘味料として使うのみならず、香料などとして石鹸、歯磨き、シャンプー、化粧品、たばこなどにと広く使います。漢方薬以外の医薬品にも効能を期待して用いるほか、医薬品添加物として味を調える目的で使用できます。

▲ [このページの先頭へ](#)