



**減塩の漬物で美味しく健康に！**

## 大阪・関西万博で 「減塩水なす漬け」のアンケート調査を行いました！

おおさか環農水研は、令和7年6月12日に大阪・関西万博会場内大阪ヘルスケアパビリオンのイベント広場にて、大阪産（もん）の紹介ブースを出展しました。前回の第73号では「泉州きくなの草餅」について、ご紹介しました。今回は、こちらも大変好評であった「減塩漬物」について、紹介します。

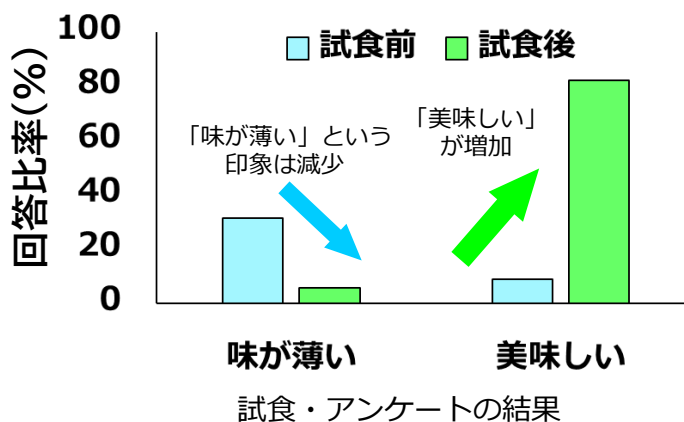
食品グループでは、令和6年度のテーマ設定型共同研究事業において、堺共同漬物株式会社と共同で「塩分を減らしても味に納得感がある水なす漬けの製品化」に取り組みました。この事業では、旨味やコクを加えることができる昆布だしを用いた減塩漬物の製造条件を検討しました。

大阪・関西万博では、新開発の減塩水なす漬けと通常の水なす漬けを食べ比べてもらい、減塩漬物に対する、試食前の印象と試食後の感想についてアンケートにお答えいただきました。

アンケートでは、減塩水なす漬けの試食前は「味が薄い」と思っていた人が約3割いましたが、試食後には1割未満まで少なくなりました。また、試食後は8割の人が「美味しい」と回答し、減塩水なす漬けは、「塩分を減らしても味に納得感がある」ことが示されました。



減塩水なす漬け



- ・環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。  
詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。
- ・お問合せは、  
食と農の研究部 **食品グループ**（072-979-7063）まで。

<技術支援制度詳細>

<http://www.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/>

環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索



地方独立行政法人 大阪府立 **環境農林水産総合研究所**  
Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Prefecture

大阪府羽曳野市尺度 442  
shokuhin@knsk-osaka.jp

メルマガの  
ご登録は  
こちらから▶

