

# もっと知ってほしいエキスのあれこれ

## お答えしますエキスQ&A

### 暮らしの中のエキスについて

**Q1:調味料としてのエキスの原料にはどのようなものが使われていますか？**

**A1:**食品として用いられる農・水・畜産物や食用の酵母が原料として使われています。

**畜産物**では、牛、豚、鶏の肉と骨が主に使用されます。食肉処理場や食鳥処理場で食肉を採取した後の骨、いわゆるガラが使用されます。

**水産物**では、各種の食用の魚介類が原料となり、鰹節製造時や鮭、鰹などの缶詰製造時、干しホタテ貝製造時の煮汁が主として使用されます。また、かまぼこなどの製造や加工時の端材肉、多量に漁獲された魚などが原料として使用されます。

**農産物**では、食用に用いるたまねぎ、にんにく、白菜、椎茸など多種の野菜、きのこが原料となります。味は全く同じでも形状が規格外のものや、旬の時期に大量に収穫された新鮮な素材を原料として使用します。また契約栽培された野菜類を原料として使用することもあります。

**酵母**は、ビールの醸造終了後に、分離されるものが主体ですが、パン酵母やトルラ酵母のように食用の酵母も原料となります。

**Q2:調味料としてのエキスにはどのような種類がありますか？**

**A2:**調味料としてのエキスは使用する主原料によって次のように分類されます。

大分類	中・小分類
畜産エキス	ポークエキス(豚肉エキス、豚骨エキス)、チキンエキス(鶏肉エキス、鶏がらエキス)、ビーフエキス(牛肉エキス、牛骨エキス)、他
水産エキス	鰹節エキス、鰹エキス、まぐろエキス、昆布エキス、ほたてエキス、かにエキス 他
農産エキス	たまねぎエキス、にんにくエキス、白菜エキス、キャベツエキス、椎茸エキス 他
酵母エキス	酵母エキス(ビール酵母、パン酵母、トルラ酵母)

### Q3：エキスの日本での生産量はどのくらいですか？

A3: (株)食品化学新聞社は、エキスの製造企業に対して、毎年アンケート調査を実施されています。その結果によると、各エキスの生産量(販売量)は次のようになっています。

#### 各エキス原体の年度別生産量(トン)

(全て食品化学新聞社調べ ※アンケート回答企業には出入りがあります。)

年 分類	1997	1999	2011	2014	2015	2016	2017	2018	2019
畜産エキス	50,000	60,000	81,105	83,855	86,512	79,416	76,690	78,353	74,484
水産エキス	28,000	40,000	47,363	46,277	56,362	66,028	53,881	54,300	53,610
農産エキス	5,100	7,000	8,291	28,382	26,563	26,584	10,152	10,324	8,617
酵母エキス	6,690	7,800	11,317	14,201	15,289	13,728	13,982	14,041	14,335
合計	89,790	114,800	154,039	172,715	184,726	185,756	154,705	157,018	151,046

