



調味料類にみる食生活

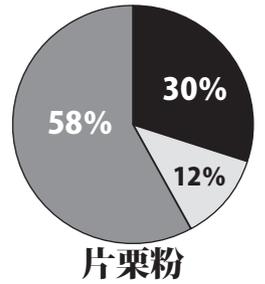
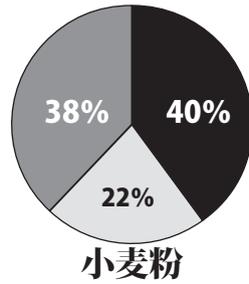
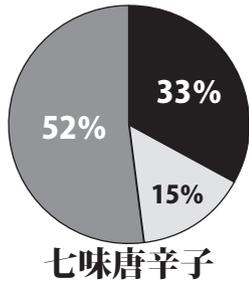
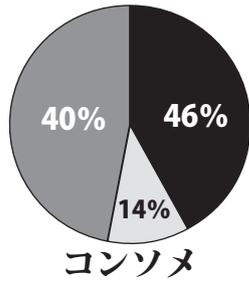
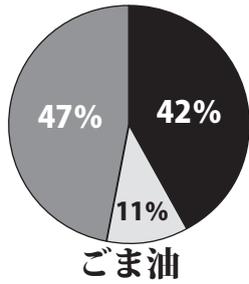
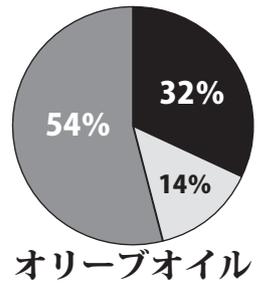
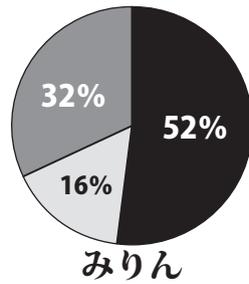
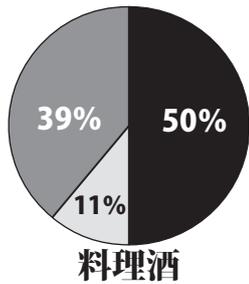
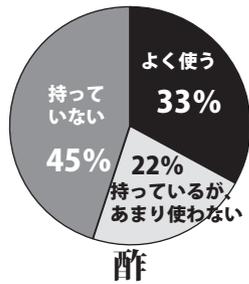
京大生のみなさんはいったいどのような食生活を送っているのでしょうか？今回は料理に欠かせない調味料類にスポットを当ててみました。この記事で他の人の食生活を知り、自分の食生活を振り返ってみてはいかがでしょうか？（おーたっち）



①こんなもの持ってる？

下宿生に右記の調味料類を持っているか尋ねてみたところ、右のような結果となりました。

これらの調味料類は自宅生に聞いてみたところ、ほとんどの家庭でよく使われているようです。せめて和食に欠かせないみりんぐらいは持っておきたいですね。



②これは珍しいっ！ という調味料類

▼スパイス類

- ガラムマサラ
- ターメリック
- クミン
- カルダモン
- シナモン

▼中華風調味料

- テンメンジャン
- ねぎ油
- ドウチジャン
- XOジャン

▼その他

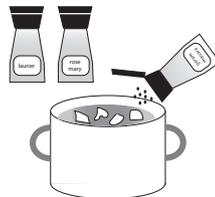
- 寒天
- にがり
- 豚丼のたれ
- お茶うけみそ

▼アジア風調味料

- ナンプラー
- スイートチリソース
- コーレグース
- チベットの塩

▼ハーブ

- ローリエ
- エルブドプロバンス
- ローズマリー



自分の持っている調味料類から、「これは珍しいっ！」というものを挙げてもらいました。

個性的な京大生らしく、なんと85種類もの調味料類が挙げられました。左に示したのはほんの一部です。

スパイス類は主にカレーや紅茶、ハーブはハーブ焼きやだしの臭み取りなど、中華風調味料は主に炒め物、アジア風調味料は生春巻きやチャンプルーなどに使われているようです。みなさんいろいろ調味料類を活用しているみたいです。

あなたも自分だけの「これは珍しいっ！」という調味料類を手に入れてみてはいかがでしょうか？

はみだし
すてーじ

研究室配属になったが、何となくはみだしているような気がする。
⇒すごい人間は往々にしてはみだすものです。

(工・4 虚構)
(はみだしてるけどすぐくはない編)