

プロをも越える「味覚センサー」の舌で見た、飲料、食品の“これまで”と“これから”をレポート！

Report No.
710-401

卵かけごはんのおいしさに迫る

子どもから大人まで親しまれている卵かけごはん。生卵を用いる点、主食のごはんと混ぜて食べる点など、日本特有の食文化と言える。最近では、「卵かけごはん専用醤油」と銘打った商品が数多く世に出回っている。そこで今回は、卵かけごはんのおいしさについて、材料の取り合わせによる味わいの特徴、また卵かけごはん専用醤油の特徴を味覚センサーを使った分析により考察する。

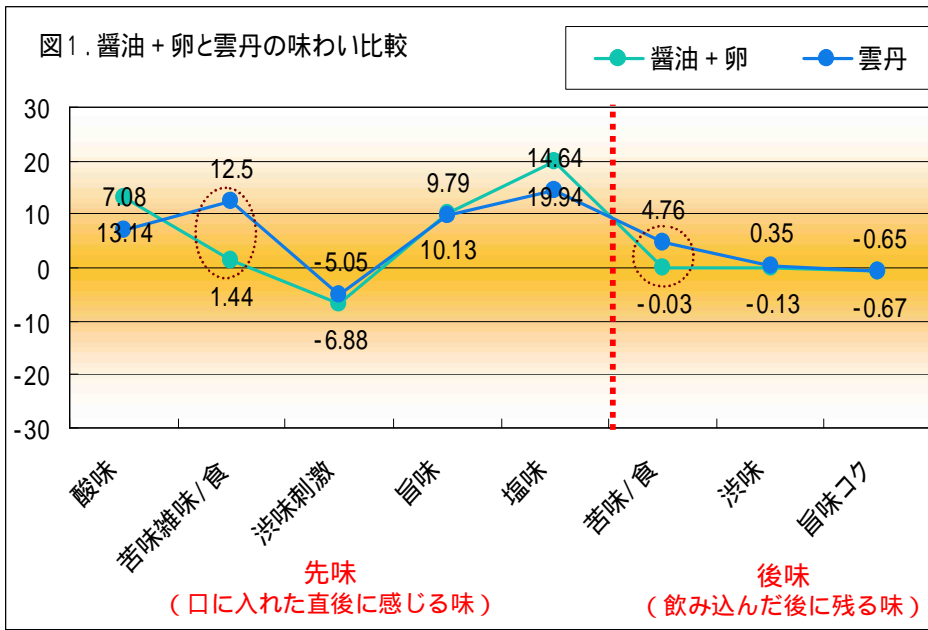
素材 卵 + 醤油 雲丹？

「プリンに醤油でウニになる」とは、味覚センサーの生みの親である都甲潔教授の言葉である。この言葉を手がかりに、卵かけごはんの2大材料である卵と醤油を混ぜたものと雲丹の味わいを比較する実験を行った。

図1は、卵液に醤油を混ぜたサンプルと雲丹サンプルを味覚センサーにて測定し、味覚9軸について、結果を比較したものである。

渋味刺激、旨味について先味、後味ともに両者の値は近似値である。酸味、塩味については卵 + 醤油の値が高く、苦味雑味/食、苦味/食については、雲丹の値が突出している。

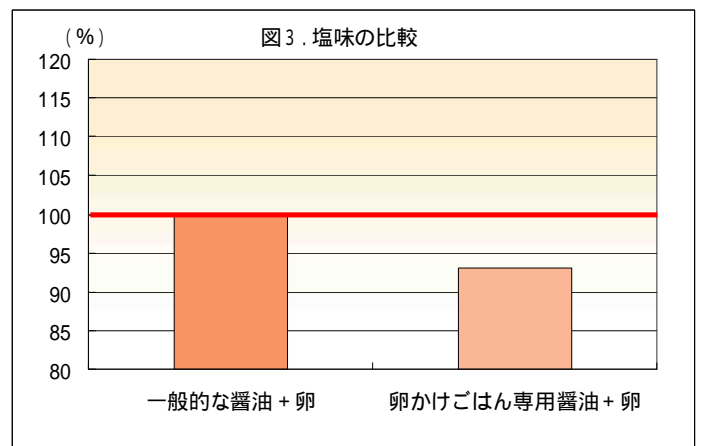
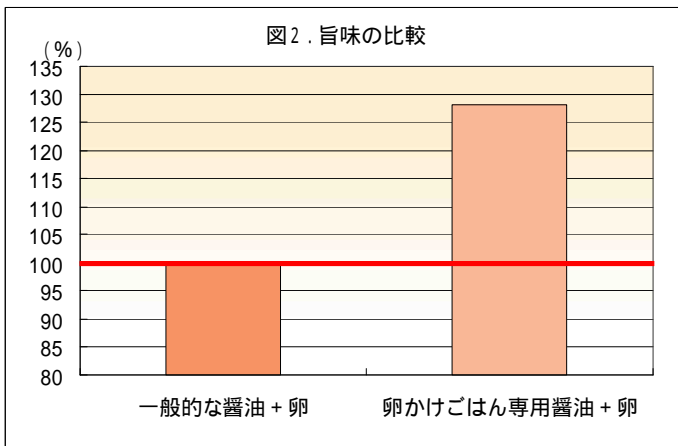
ベースとなるコクともいえる苦味雑味/食及び苦味/食において圧倒的に雲丹の値が高く、高級食材といわれる所以であると考えられる。一方で、全体として、両者の味わいのバランスは似ている。卵かけごはんは、庶民的でありながら雲丹を思わせるような味わいがあると言えそうである。



素材 卵かけごはん専用醤油を使うと塩味を抑えて旨味をUP！

図2、図3は『一般的な醤油 + 卵』と『卵かけごはん専用醤油 + 卵』について、旨味(アミノ酸、核酸由来の先味)と塩味(無機塩由来の先味)の強度を『一般的な醤油 + 卵』を100として対比したものである。これによると、一般的な醤油を加えたサンプルと比べて、卵かけごはん専用醤油を加えたサンプルは塩味が約7%ほど低く、旨味が約28%高い。

つまり、卵かけごはん専用醤油を使うと一般的な醤油を使うよりも塩味を抑えながら卵の旨味を引き出すことができると考えられる。



今回の分析により、卵 + 醤油は雲丹に似た味わいのバランスがあること、また卵かけごはん専用醤油を用いることにより、塩味を抑えつつも卵の旨味が引き出されることが分かった。卵かけごはんのおいしさは、庶民的な食材でありながら、高級食材を連想させる材料の取り合わせに裏付けられたものといえそうである。卵の旨味を十分に引き出す専用醤油の今後の動向にも注目したい。

本レポート内容に関するお問い合わせ、味トレンドレポートに、題材として取り上げてもらいたいテーマのご希望は、弊社担当までご相談ください。

記載されている味覚データは、株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー (URL: <http://www.insent.co.jp/>) の味覚センサー (SA402B) にて測定、解析したものです。目盛りは相対値であり、「1目盛り = 濃度換算で20%の差 人間が感じられる差異」と設定されています。本レポートのお問い合わせ先: 株式会社味香り戦略研究所マーケティングサービス部 sales@mikaku.jp まで