

【売れ味、好き味etc. データでわかるヒットのヒミツ】

味の科学ノート

第18回 ■ 新米

自分の好きな食べ物・飲み物の「味」を言葉で表現するのは非常に難しいもの。では、それが数値化できるとしたら……。この連載では、「味覚センサー」などを使って様々な商品を科学的に分析。気になるあの「味」を視覚化します！

有名ブランドから新ブランドまで。平成21年新米の味を科学する



2次元グラフは分析サンプルの味の強弱を数値化したデータで表示。グラフ内の平成20年「特Aランク地区米」エリアは分析サンプルの中で日本穀物検定協会の食味ランキングにて特Aランク地区米に認定された14サンプルの分布で決定した。レーダーチャートは分析数値の最大値と最小値を求め5段階に標準化したデータで表示。またチャート内の赤線は同じ商品の平成20年度の値を示している。お米は地域・季節・個体間差が顕著なため同一銘柄でも味数値が異なることがある。金額は販売店により異なることがある。

※1 日本穀物検定協会では産地・品種についてその年のお米の食味試験を行ない、食味ランキングを発表している。最高の「特Aランク」から「Bランク」までの5段階に分類される。

梅雨明けの遅れなど天候不順が伝えられた今年。今回は平成21年の「新米」の味を検証する。左のグラフには昨年と今年のお米の味わいの分布と、平成20年日本穀物検定協会による格付け(※1)で「特Aランク地区米」のエリアを楕円で示した。有名ブランドである「新潟こしひかり」(新潟岩船産)やトップブランドとして認知されている「魚沼こしひかり」は昨年のエリア内に存在し昨年からの変化が小さいが、比較的豊作だった昨年と比べ、エリア外のものも多くみられる。

レーダーチャートには特Aランク米を中心に個別商品の昨年/今年の変化を示した。有名ブランド米である「魚沼こしひかり」をひとつの基準としてみると、最近誕生した2つの新ブランドのうち「のびのび」は味バランスが「魚沼こしひかり」に非常に近く、「ゆめぴりか」は味の大きさは異なるがバランスは類似していると言える。また、隠れた逸品と評される「幻の米」や「おおきに米」は独自の味のバランスを持つことがわかる。生育環境の良し悪しはあるものの、有名ブランドの多くは年による味の変化が少なく、新ブランドでも高い品質を示しているニッポンの米。これは厳しい検査基準のもとでブランド力の保持が行なわれているためだと考えられる。炊飯器の性能も上がった今、いろいろなお米を食べ比べるのもおもしろいだろう。

新ブランド

「ゆめぴりか」(北海道産)

期待の北海道米。食味はコシヒカリ並みと言われている。昨年と比較して味のバランスは魚沼産コシヒカリ方向へ変化したことがわかる。2kg 1180円。

隠れた逸品

「幻の米」(北信州みゆき産)

北信州みゆき産の特Aランクに認定されているコシヒカリ。味わいのバランスは「特選コシ」(福島会津産)と類似している。5kg 2577円。

有名ブランド

「魚沼こしひかり」(新潟魚沼産)

トップブランドで人気の高い新潟県魚沼産コシヒカリ。旨味、甘味では昨年とはほぼ同様で、今年も品質は保持されている。1kg 900円。

「のびのび」(山形庄内産)

山形県庄内産でありながら関西限定販売。昨年も今年も味わいのバランスは非常に魚沼産コシヒカリに類似している。5kg 2300円。

「おおきに米」(京都丹後産)

京都丹後産の特Aランクに認定されているコシヒカリ。今年、昨年の両方ともに独自の味わいのバランスを持つ。2kg 1000円。

「特選コシ」(福島会津産)

検査基準が他県に比べて厳しいと言われ、魚沼産コシヒカリと肩を並べる福島県会津産コシヒカリ。味わいのバランスは魚沼産とは若干異なる。5kg 2073円。

取材・文/高野和志 イラスト/伊藤よりのり 分析協力/味香り戦略研究所 www.mikaku.jp/ 本誌担当/宮澤明洋

※九州大学大学院 都市・林研究室によって、研究・開発が進められ、インテリジェントセンサーテクノロジージャパン社によって商品化された装置。甘味、酸味、旨味、酸味、苦味、渋味などを測定する。おいしさとは、測定された味覚だけでなく、食感や食事をとする際の環境、心身の健康状態など様々な構成要素から成り立っています。したがってここでの分析は製品の優劣を表すものではありません。