

味の科学ノート

【売れ味、好き味etc. データでわかるヒットのヒミツ】

最終回 ■ カップうどん・そば

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！

カップうどん・そばの味は東と西でどう違う？



2次元グラフは基準サンプルと分析サンプルの味の強弱を数値化したデータで表示。レーダーチャートで使われている「コク」は苦味(先味)、「ダシ由来の渋味」は渋味(先味)、「香ばしさ」は塩基性苦味(後味)を使用し、分析値を0~4のレンジの正の数値として表示。各うどん・そばのつゆは商品パッケージに記載されている手順どおりに作製し、完成品から採取した。各商品の価格は取り扱い店舗により違う場合がある。

世界各国の中でも味へのこだわりが強いと言われる日本人。その一例として、うどん・そばのつゆの味が、東日本、西日本、関西、北海道と地域別に異なるというのはいくぶん知られた話だ。そこで今回は東洋水産「赤いきつね」と「緑のためき」、日清食品「どん兵衛」に焦点をあて、うどん・そばつゆの地域差を検証する。

別の味わいを演出している。次に旨味(後味)、コク、ダシ由来の渋味、香ばしさを加えたレーダーチャートで4品について東日本と西日本の違いを示した。各商品ともそれぞれの味の形を持っており、バランスを保ちながら地域別に微調整されているのがわかる。また、うどんの場合、西日本に比べ、東日本では塩味と香ばしさが強くコクが弱い。一方、そばではコクがやや強く、塩味と香ばしさは弱い——というように両地域ではうどんとそばで求められているつゆの味バランスが正反対である。これはその地域特産原料や環境・文化によるものだ。

国内を旅した際に購入し、家で食べ比べるのもおもしろいだろう。

そば		うどん	
<p>日清食品 「日清のどん兵衛 天ぶらそば[東]」</p> <p>食べた瞬間のコクが強く、飲み込んだ後の香ばしさ、旨味(後味)が余韻として感じられる。170円。</p>	<p>東洋水産 「緑のためき天そば(東向け)」</p> <p>西日本より相対的にやや抑えられたバランスであり、そばを生かす柔らかい味わいに仕上がっている。170円。</p>	<p>日清食品 「日清のどん兵衛 きつねうどん[東]」</p> <p>塩味と香ばしさに特徴があり、シャープな味わいのつゆ。後味も感じられ、満足度は高い。170円。</p>	<p>東洋水産 「赤いきつねうどん(東向け)」</p> <p>東日本らしくしょう油の塩味と香ばしさがしっかりと効いているうどんつゆ。食べ飽きない味わい。170円。</p>
<p>日清食品 「日清のどん兵衛 天ぶらそば[西]」</p> <p>東日本と比べ、旨味(先味)、塩味がやや強く、ダシの味わいにふくらみがあり、バランスが良い。170円。</p>	<p>東洋水産 「緑のためき天そば(西向け)」</p> <p>うどんとは違い、塩味と香ばしさは西日本が強く、しっかりとしたつゆがそばを引き立てる。170円。</p>	<p>日清食品 「日清のどん兵衛 きつねうどん[西]」</p> <p>東日本と比べ、塩味は抑えられ、逆にコクと旨味(先味)がやや強く、ダシにこだわった味わい。170円。</p>	<p>東洋水産 「赤いきつねうどん(西向け)」</p> <p>塩味、香ばしさを抑え、かわりにコクが強いつゆ。旨味(先味)を含め、ダシ由来の味わいが楽しめる。170円。</p>