

フードペアリングにおける日本酒と食品のおいしさ評価

技術ジャンル 加工・利用・分析技術・流通 グローバル展開 地方創生・地域活性化・6次産業化

技術内容

本研究室では、食品や飲料の健康機能性とおいしさの評価について、調理加工や日常の食生活の視点から取り組んでいます。

フードペアリングに関する研究は、これまでワインで多く行われてきましたが、日本酒の味わいと日本酒に合う食との関係を探求する研究に国内外で注目が集まっています。ここでは、新潟を代表する日本酒と食品とのペアリングにより生じる複雑な風味を、味覚センサーで科学的に分析した事例を紹介します。



味覚センサー (Insert)

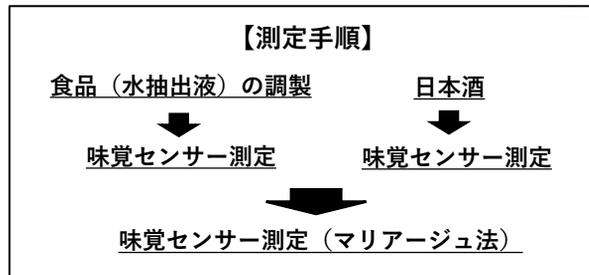


表1 測定に用いた日本酒の特徴

	原材料	精米歩合 (%)	アルコール度	日本酒度	酸度	アミノ酸度
A	米（新潟県産）、米こうじ（新潟県産米）、醸造アルコール	65	15	+7	1.2	1.3
B	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール	70	15	-4	1.4	1.7
C	米（新潟県産）、米こうじ（新潟県産米）	58	15	+4	1.4	2.1
D	米（新潟県産）、米こうじ（新潟県産米）、醸造アルコール	55	15	+6	1.2	1.5
E	米、米こうじ	50	15	+2	1.3	1.5
F	米（国産）、米こうじ（国産米）	60	15以上16未満	+4.8	1.4	1.6
G	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール	50	15	—	1.2	1.8

新潟の日本酒7種類となす漬け、からし舞茸のペアリングについて、味覚センサーを用いて評価した事例

なす漬け



からし舞茸

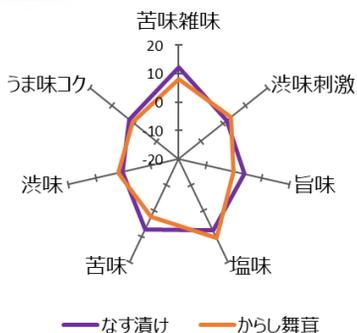


図1 なす漬け・からし舞茸の呈味

なす漬けのうま味（後味）

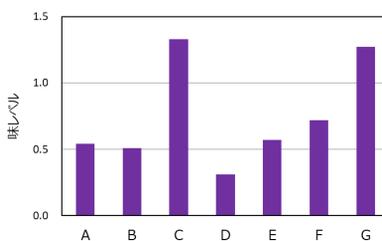


図2 なす漬けと日本酒7種のペアリング評価

からし舞茸のうま味（後味）

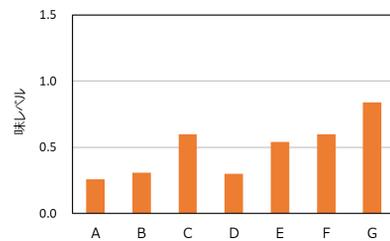


図3 からし舞茸と日本酒7種のペアリング評価

日本酒Cと日本酒Gのうま味（後味）の数値が高い
→料理を食べたあとに日本酒を飲んだ時、日本酒によってうま味の後味の感じ方が異なる。

事業化のイメージ

味覚センサーを用いて様々な食品・飲料の呈味評価が可能ですので、下記のような展開が考えられます。

- ・飲食店における日本酒と料理のペアリングの提案
- ・ペアリングデータを活用した商品やメニュー開発

マッチング目的 共同研究 情報交換 希望相手 研究機関 加工業 生産者 流通（販売）業