

NEWS RELEASE

「かつお節×〇〇」の相性を徹底解析した 「おいしさ解析！かつお節自由研究」に新メニューを追加 ～「チャーハン」や「キムチ」、和食以外にもプラスした結果は…！？～

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩 以下 ヤマキ)は、11月24日「鰹節の日」に際し、公式HP内「ヤマキ かつお節プラス®」のコンテンツである「おいしさ解析！かつお節自由研究」をアップデートしたことをお知らせします。本コンテンツは、かつお節の価値や魅力を広める活動「ヤマキ かつお節プラス®」の一環として、様々な料理とかつお節の相性を研究・解析したものです。

今回のアップデートでは、武庫川女子大学と連携し、新たに「チャーハン」「キムチ」「塩&天ぷら」「麻婆豆腐」の4メニューを追加しました。

URL:<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/special/katsuobushikenkyu/katsuobushixoo/>



■研究概要

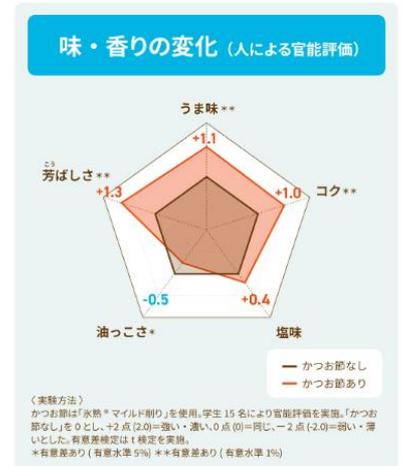
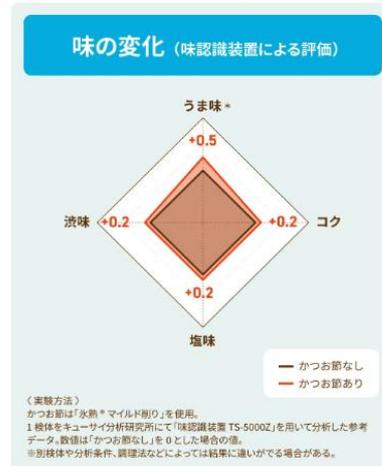
かつお節と様々な料理との相性研究は2021年度より実施しており、その結果をまとめたものを公式HP内「ヤマキ かつお節プラス®」のコンテンツ「おいしさ解析！かつお節自由研究」として公開しています。

第3弾となる今回は、武庫川女子大学の本田智巳講師と同大学の学生と連携し、「チャーハン」「キムチ」「塩&天ぷら」「麻婆豆腐」の4メニューについて研究。これまでの15メニューに、中華料理や韓国料理などの追加を行い、メニューの幅をさらに広げました。また、麻婆豆腐ではひき肉量を減らして代わりにかつお節を加えるなど、かつお節を主材料として活用する研究も行いました。

研究では、味認識装置による「理化学的評価」や学生15名による「官能評価」を実施し、かつお節を加えることによる味や香り、栄養バランスなどの様々な変化を徹底解析。サイトでは、解析結果にもとづいた味・香りの変化や栄養成分の数値を示したグラフなど各料理の特徴の他、官能評価による学生の感想や本田講師の考察コメント、各料理の作り方も紹介しています。

例:チャーハンのおいしさ解析

理化学的評価、官能評価のどちらの結果からも、うま味、コク、塩味が強くなることが分かりました。また、理化学的評価ではかつお節を入れることで渋味が増すこと、官能評価では油っこさが弱まり、芳ばしきは強くなることが明らかに。さらに、学生からは「かつお節との相性が良く、味にまとまりがあった」といった声があがりました。油っこさの軽減については、「口の中の油っこさは渋味によって低減されるというファクトが報告されていることから、かつお節が持つわずかな渋味によって、油っこさが弱まったと推測される」といった本田講師からのコメントが得られました。



■今回の研究について 本田智巳講師のコメント

日本の食文化を支えるかつお節を次世代に繋いでいくために家庭での食事にかつお節を取り入れる機会を増やそうと、かつお節の新たな調理展開の探究を始めて3年目になりますが、今回は料理の味や香りを増強あるいは緩和する副材料としての使い方だけでなく、麻婆豆腐のひき肉をかつお節に置き換えるなどの主材料としての使い方を見出すことができました。だし素材やトッピング、和え衣などとしてさまざまな料理に活用されてきたかつお節を、今後は料理のたんぱく質源としての使い方を展開していくことで、健康、おいしさ、そして持続可能性の側面から探究していきたいと思っております。

■「鰹節の日」とは

11月24日はヤマキが制定した「鰹節の日」です。“いい(11)ふ(2)し(4)=いい節”の語呂合わせに由来しており、「かつお節の魅力や美味しさ、上手な使い方などをもっと多くの人に知ってもらいたい」という思いから制定しました(一般社団法人日本記念日協会に認定・登録)。

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス®」

生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動、

「ヤマキ かつお節プラス®」を実施しています。

かつお節を“プラス”することで、生活がちょっと“プラス”になる情報をお届けしていきます。

「ヤマキ かつお節プラス®」WEBサイト:<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/>



ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>