

新米シーズン到来！BRITA がおいしい米の楽しみ方をご提案 水が決め手？！米の味覚分析を実施 BRITA の水が米の甘みを引き出す AISSY 味博士が徹底分析

BRITA Japan 株式会社(東京都渋谷区、代表者:山崎利恵)は、BRITA の水のおいしさを皆様に伝えるため、新米がおいしい時期に合わせて、BRITA で浄水した水(以下、BRITA 浄水)と水道水、ミネラルウォーターそれぞれの水で炊いたお米の味覚分析を実施いたしました。

新米とは、JAS法に基づく「玄米及び精米品質表示基準」で、収穫された年の12月31日までに精米されて袋詰めなどがされ、販売できる状態になっているお米のことを指します。通常の米より柔らかくて粘り気が強く、香りが良いというのが特徴です。

米離れが深刻といわれている中、近年の和食ブームを背景に、再び米への関心が高まっています。一年で一番米がおいしい新米の季節に、より一層おいしさを味わって頂くため、洗米・炊飯をする水により米の味に差がでるのか探るべく実施に至りました。ヒトの感覚を模倣した分析・解析技術を用いた「味覚センサー」で味覚分析サービスを行うAISSY株式会社(東京都港区、代表者:鈴木隆一)のご協力のもと、味博士こと鈴木隆一さんに分析して頂きました。

今回、それぞれの水で洗米・炊飯した米の味の比較分析結果を発表いたします。

■味覚分析とは

今回の実験で使用した「味覚センサー」とは、AISSY株式会社と慶應義塾大学の共同研究グループが開発した技術です。

■ヒトが実際に感じる味を再現し、数値化

ヒトの味覚は「甘味」・「塩味」・「酸味」・「苦味」・「旨味」の基本五味から成り立っています。舌にある「味蕾」という細胞がこれら基本五味をキャッチし、ヒトは味を感じ取っています。そのメカニズムを模倣した「味覚センサー」により、その食品が持つ基本五味を数値化し、主観的な表現に陥りがちな「味」の「見える化」を実現しました。



味覚センサー

分析結果概要

1. BRITA が叶える新米の“甘み”“旨み”“コク”の三拍子

BRITA 浄水で炊いたお米は甘味・旨味・コクが強く、奥深い味になる。

2. 冷めても分かるおいしさの違い！

BRITA 浄水で炊いた米は冷めても雑味が少なく、米の旨みが引き立ちます。

3. 意外に知らないお米を炊く時のポイント

洗米の工程から炊きあがりのおいしさに違いが出ます。

※本リリースに含まれる分析結果をご掲載頂く際は、必ず「BRITA Japan 調べ」と明記下さい。

1. BRITA が叶える！新米の“甘み”・“旨み”・“コク”の三拍子

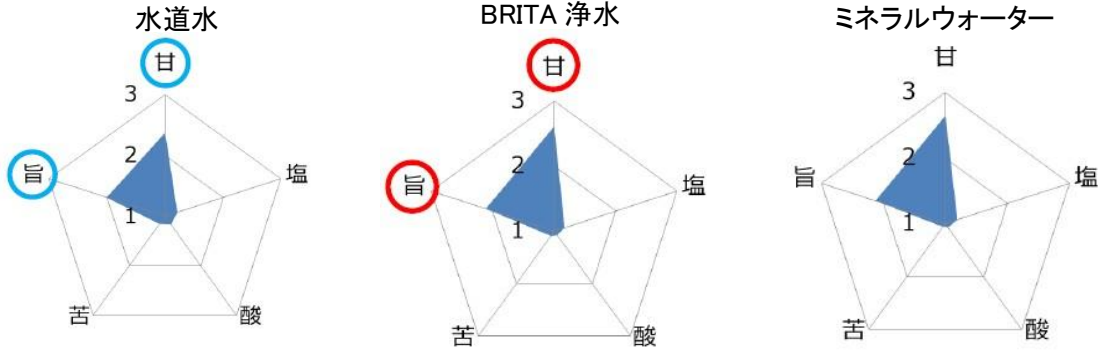
「水道水」、「BRITA 浄水」、「ミネラルウォーター」使用し、それぞれの水で、洗米及び炊飯をした米の味を比較しました。味の個性は、「甘み」と「酸味」と「苦み」と「旨味」と「コク」の5種類の強弱が、複雑かつ微妙に混ざり合い、形成されています。米のおいしさを決める要素にはご飯のツヤ・香り・粘り気の強さ・硬さなど様々ありますが、「味」がおいしさを大きく左右します。中でも、「甘味」がお米の味の構成比の中で大きな比重を占めると言われています。

今回の分析では、水道水で炊いた米に比べて、BRITA 浄水で炊いた米は甘味が 0.23 高いという結果となり、BRITA 浄水を使用すると米の味わいがしっかりと出るという結果になりました。さらに甘みだけでなく、旨味が 0.12、コクが 0.18 高いことが分かり、全体的な味の底上げがされていると言えます。

一般的に人の味覚は、数値が 0.2 違うと 95%の人が、0.1 違うと約 60%の方が味の違いを認識できると言われていたため、「水道水」と「BRITA 浄水」で炊く米の味には、はっきりと違いが出たといえます。BRITA 浄水は甘み・旨み・コクを合わせもった米本来の奥深い味を引き出します。

《温かいご飯の味覚調査》

	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味	コク
ご飯 水道水	2.38	1.21	1.16	1.15	2.01	3.72
ご飯 BRITA浄水	2.61	1.17	1.08	1.09	2.11	3.87
ご飯 ミネラルウォーター	2.65	1.19	1.07	1.06	2.13	3.9



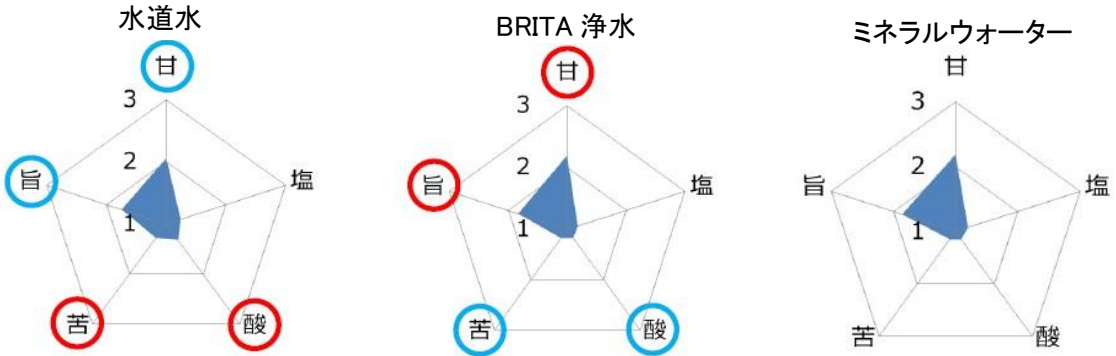
2. 冷めても分かるおいしさの違い！

上記は温かい状態のご飯で分析した味覚の数値ですが、甘味・旨味の違いは、冷めた状態でも見受けられました。水道水とBRITA 浄水で炊いた米を冷めた状態で比較すると、BRITA 浄水で炊いた米の甘味が 0.13、旨味が 0.11 高いという結果になりました。

また、BRITA 浄水で炊いた米は雑味(酸味+苦み)の合計が 0.30 低く、冷めた状態でも水道水で炊いた米と比較すると、おいしさに違いがでるといことが判明しました。BRITA 浄水で炊いたご飯は、甘味や旨味が多く、雑味が少ないため、新米特有の新鮮な味を最大限感じることができます。

《冷めたご飯の味覚調査》

	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味	コク	雑味		
							酸味	苦味	雑味
ご飯 水道水	2.06	1.2	1.32	1.28	1.75	3.50	1.32	1.28	2.60
ご飯 BRITA浄水	2.20	1.1	1.17	1.17	1.83	3.51	1.17	1.17	2.34
ご飯 ミネラルウォーター	2.19	1.2	1.15	1.15	1.86	3.51	1.15	1.15	2.30



3. 意外と知らないお米を炊く時のポイント

上記より、米を炊く時に BRITA 浄水を使用すると、新米のおいしさの要素である、甘味と旨味とコクが増すということが分かりました。

また、これまでご紹介した科学的な数値による分析とは別に実際に BRITA の水を飲んで頂いたお米マイスター5つ星である小池精米店三代目店主の小池理雄氏から、「BRITA の水は米のポテンシャルをあげるなので甘味・ふっくらさ加減が1ランクあがるでしょう。」とのコメントを頂いております。

更に、お米マイスターの小池理雄氏からおいしい米の炊き方について教えて頂きましたのでご紹介します。



“お米マイスター5つ星” 小池精米店三代目店主 小池理雄氏が教えるおいしい米の炊き方とは？

■ポイント①: 軟水を選ぶ

米を炊く時は、分子の細かい軟水を選びましょう。分子が細かい方が米粒によく水が浸透し、熱が伝わりやすくふっくらした米が炊けます。やわらかい BRITA の水も最適です。

■ポイント②: 良い水で洗米する

米は最初に触れた水を一番よく吸うので、炊く水だけでなく洗米時の水も肝心です。洗米にも良い水を使いましょう。また、洗米水はすぐに捨てましょう。洗米水に米を浸けたまましていると、汚れた水が米に戻ってしまうので注意が必要です。

■ポイント③: やさしく研ぐ

研ぐ時には、指を立てて粒が割れないように軽く研ぎましょう。そうすると食感の良い米が炊きあがります。

■ポイント④: 炊きあがりの米をほぐす

炊きあがった米がほぐれると、適度に水分がとび、ふっくらと仕上がります。

BRITA のポット型浄水器でろ過した水は 1L 約 7 円です。BRITA 浄水をたっぷり使って、経済的に新米の季節を楽しんでみてはいかがでしょうか。

【分析概要】

○分析対象 : 水道水、BRITAでろ過した水道水、ミネラルウォーター(国産)

○分析方法 : 常温水にて検査

- ①米を1号計量し、釜に入れる。
- ②洗米。1回目の洗米は米がぬか臭くならないようにするため、軽くひと混ぜしてすぐに水を捨てる。
- ③その後、水を2~3回程度換えて洗米。(水は完全に澄むまで洗う必要はない。)
- ④規定の分量(線迄)水を注ぎ、30分間浸水させる。
- ⑤通常炊飯をスタート。

※洗米時・浸水時の水は、必ず炊き水と同一種類を使用。

※洗米時の手、各種調理器具はすべて清潔な状態で実施。

※本リリースに含まれる分析結果をご掲載頂く際は、必ず「BRITA Japan調べ」と明記下さい。

【BRITA について】

ブリタは、1966 年ドイツで誕生。現在では、17 の子会社、40 のパートナーシップのもと、世界 60 カ国以上で広く親しまれている浄水器のリーディングブランドです。欧州では家庭用浄水器だけでなく、業務用ろ過システムの開発、製造、販売も展開しています。

会 社 名: BRITA Japan 株式会社(ブリタ・ジャパン株式会社)

本 社: 東京都渋谷区神宮前 6-19-20 第 15 荒井ビル 7F

ウェブサイト: www.brita.co.jp / モバイルサイト: www.m.brita.co.jp