

[野菜部門]

4. 味覚センサ分析で明らかになった黄ニラの味わい

[要約]

黄ニラの味は、青ニラと比較して「雑味」や「刺激味」が少なくすっきりしており、さっぱりとした「旨味」が特長である。また、糖含量は他の葉菜類と比較して多く、さらに「雑味」や「刺激味」が少ないために、「甘味」が強く感じられる。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 環境研究室 野菜・花研究室

[連絡先] 電話086-955-0532

[分類] 情報

[背景・ねらい]

岡山県特産野菜の黄ニラのブランディングを進めるには、黄ニラならではの味の特長を消費者に理解してもらうことが重要である。そこで、黄ニラの味わいを消費者に分かりやすく伝えるため、味覚センサ等を用いて黄ニラの味の特長を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 黄ニラは他の葉菜類と比べて、苦味やえぐみ等の「雑味」や「刺激味」が少なく、糖含量は多い（図1）。
2. 黄ニラは青ニラと比べて、「雑味」や「刺激味」が少なく、「旨味」は多いが、「後に残る旨味」は少ない。このため、すっきりしており、さっぱりとした旨味を強く感じる（図2）。
3. 黄ニラの糖含量は青ニラよりもやや少ない（図2）。しかし、官能評価においては黄ニラの「甘味」のほうが強くと感じられたことから、「雑味」や「刺激味」の少なさが「甘味」を引き立てていると考えられる（データ省略）。
4. 黄ニラは、秋から冬にかけて「雑味」が減少し、糖含量が上昇する。そのため、黄ニラの「甘味」は冬により際立つ（図3）。

[成果の活用面・留意点]

1. 供試したサンプルは全て茹でたものを用いた。
2. 本成果の味わい成分含量（旨味、後に残る旨味、雑味、刺激味）は、味覚センサSA402B（株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー）分析における濃度差変換値を用いた。
3. 糖含量は、高速液体クロマトグラフィーにて分析した。
4. 岡山県の地域特産ブランドである黄ニラのPR等に活用できる。

[具体的データ]

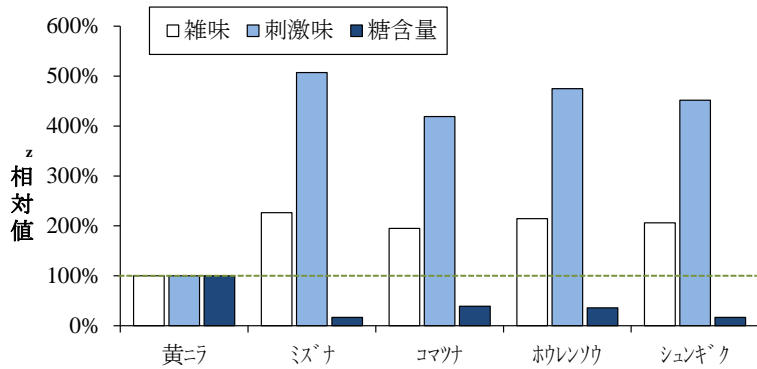


図1 黄ニラに対する葉菜類の味わい成分含量及び糖含量の比較 (5月調査)
 * 黄ニラの値を100%としたときの相対値

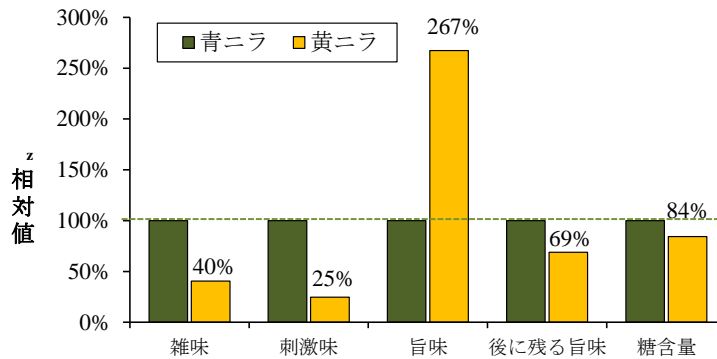


図2 青ニラに対する黄ニラの味わい成分含量及び糖含量比較(5月調査)
 * 青ニラの値を100%としたときの相対値

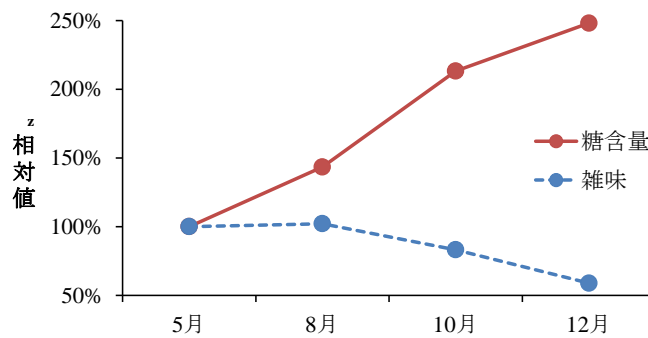


図3 収穫時期の違いによる黄ニラの雑味と糖含量の変化
 * 5月の値を100%としたときの相対値

[その他]

研究課題名：味覚センサを用いた県産野菜の味の視覚化手法の開発

予算区分：県単（外部知見活用型・産学官連携研究事業）

研究期間：2013～2015年度

研究担当者：鷺尾建紀、藤原宏子、田村尚之、岡修一

関連情報等：[平成24年度試験研究主要成果、49-50](#)