

[野菜部門]

17. おいしい黄ニラの特徴と部位による味の違い

[要約]

おいしい黄ニラは、「雑味」や「刺激味」が少なく、「旨味」や糖含量が多い。また、黄ニラの葉身部は、「旨味」が多く、「雑味」がやや少なく、さっぱりとした「旨味」が特徴である。

[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おいしさをわかりやすく明確にし、PRすることはブランディングを進めるために有効と考えられる。そこで、良食味黄ニラの味わいの特徴や、部位別の味の違いを味覚センサ等で明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 黄ニラは味のバラツキが小さいが、その中でも官能評価による総合評価が高い黄ニラは、味覚センサ分析による「雑味」、「刺激味」が少なく、「旨味」が多く、糖含量の分析値が高い（図1）。
2. 黄ニラの葉身は葉鞘に比べて、味覚センサ分析による「雑味」や「刺激味」がやや少なく、「旨味」が多い（図2）。
3. 黄ニラの部位別官能評価では、葉身部の方が「雑味」が少なく、「旨味」が多いと回答する人が多いが、「刺激味」や「甘味」に差はみられない（図3）。

[成果の活用面・留意点]

1. 供試したサンプルはすべて茹でたものを用いた。
2. 黄ニラの部位別比較のサンプルは、5月収穫のものを用いた。
3. 本成果の味わい成分含量（雑味、刺激味、旨味）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。
4. 味覚センサ分析による「雑味」は、苦味センサによる先味評価値、「刺激味」は渋味センサ先味評価値、および「旨味」は旨味センサによる後味評価値を用いた。
5. 糖含量は、高速液体クロマトグラフィーにて分析した。
6. 岡山県の地域特産ブランドである黄ニラのPRに活用できる。

[具体的データ]

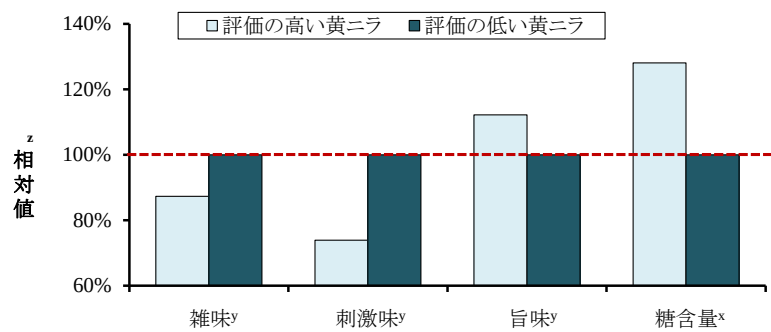


図1 官能評価による総合評価の低い黄ニラに対する総合評価の高い黄ニラの味わい成分含量及び糖含量の比較（10月調査）

^z 評価の低い黄ニラの値を100%としたときの相対値

^y 味覚センサ分析値（味覚センサ分析値は5倍希釈液による）

^x 液体クロマトグラフィー分析値

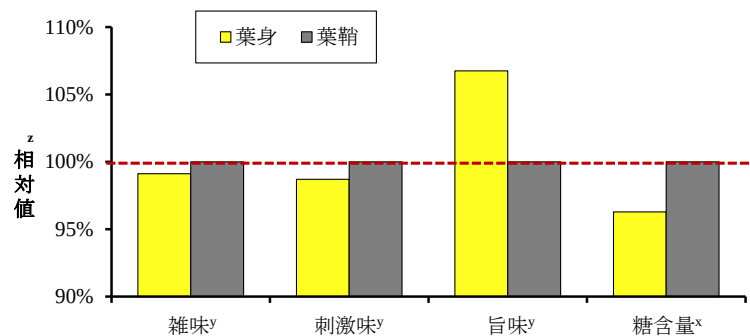


図2 葉鞘に対する葉身の味わい成分含量及び糖含量の比較（5月調査）

^z 葉鞘の値を100%としたときの相対値

^y 味覚センサ分析値（味覚センサ分析値は5倍希釈液による）

^x 液体クロマトグラフィー分析値

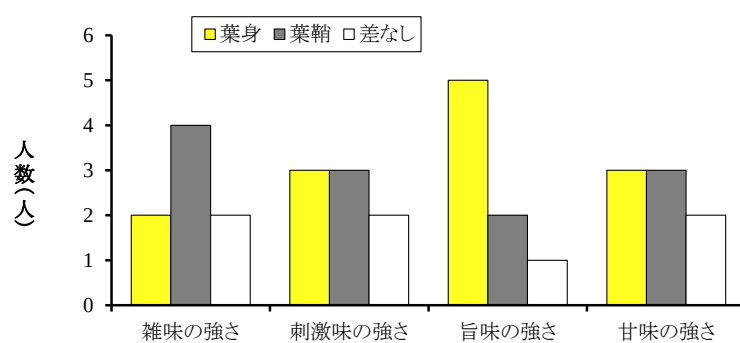


図3 官能評価による黄ニラ部位別の各味項目の強さ比較（5月調査）

[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25年度試験研究主要成果、59-60](#)