

オリーブの国際機関、インターナショナル・オリーブ・カウンシル  
味博士協力のもと、オリーブオイル×和食の味覚実験を実施  
**オリーブオイルでおいしさアップ、和食との相性を科学的に証明**  
味覚センサーで分析、「旨味」と「コク」の上昇を確認

健康を気にする人たちに、人気が高いオリーブオイル。家庭用オリーブオイルの消費量は伸びている一方、「和食中心の食生活では使い方がわからない」という声が多く聞かれます。

こうした中、国際協定により設立された政府間機関で、オリーブオイルおよびテーブルオリーブの国際取引の促進や、国際取引規格の策定および更新、そして品質向上に取り組むインターナショナル・オリーブ・カウンシル(International Olive Council/以下 IOC、本部:スペイン、マドリッド)は、このたび、オリーブオイルと和食の相性について、慶應義塾大学で共同研究員として味覚を研究し、「味博士」としてテレビ・新聞・雑誌など多数のメディアに出演している株式会社 AISSY 代表取締役・鈴木隆一氏の協力のもとオリーブオイルと和食の相性に関する味覚実験を実施しました。

今回試した和食は、朝食や昼食などで登場頻度が高いと思われる「味噌汁」、「焼魚(鮭)」、「牛丼」の3品。適量のオリーブオイルを添加した場合と添加していない場合のものを、それぞれ味覚センサー「レオ」を使用し、甘味、塩味、酸味、苦味、旨味、コクでどう変化をするか比較しました。その結果、オリーブオイルを添加した方が、「味噌汁」「焼魚(鮭)」「牛丼」のいずれの場合も、おいしさの指標である「旨味」「コク」の数値が高くなっており、オリーブオイルと和食の相性が非常に良いことが科学的に証明されました。



《実験に関する味博士コメント》

「今回の実験では、オリーブオイルを添加していない場合と添加した場合の味の違いである有意差 0.2 以上がはっきり出ました。おいしいと感じる旨味とコクがオリーブオイルをかけることで明らかに増加しています。和食のおいしさをより感じやすくしてくれるのがオリーブオイルの役割だったといえるのではないのでしょうか。」

※ 差異である「0.2」は、肉に塩を少量かけることで増すおいしさと同じ数値であり、味博士が「よりおいしくなる」と判断する基準値でもあります。

《IOC コメント》

「これまで、日本向けキャンペーンの一環として、寿司や刺身にかけたり、有名な料理人の協力を得て和食レシピを提供してきたりして、和食とオリーブオイルの相性の良さを訴求してきたが、今回の実験で数値化されたことで、科学的にもそのおいしさが証明された。オリーブオイルの健康効果は様々な医学ジャーナルでも発表されてきており、特に塩分を控えた和食にオリーブオイルを組み合わせれば、より健康的な食生活が送れると思う。ぜひ、日常の食事に取り入れて欲しい。」

なお、「Believe in Olive Oil」キャンペーンサイト(<http://believeoliveoil.jp>)にて、今回の実験結果と味博士のインタビュー記事を公開中です。

インタビューでは、味博士が語る「おいしさのヒミツ」についても紹介しています。

(インタビュー記事はこちら:<http://believe-oliveoil.jp/interview/detail15.html>)

本実験の詳細は以下のとおり。

### 《味覚実験概要》

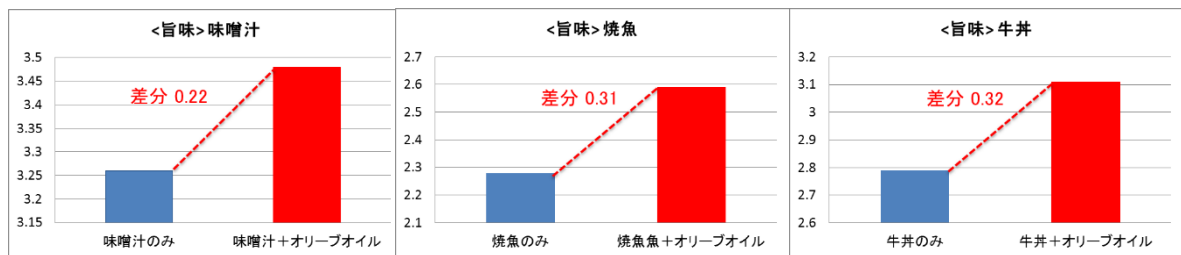
- ① 「味噌汁」、「焼焼魚(鮭)」、「牛丼」にオリーブオイルを添加せず、味覚センサー「レオ」で分析
- ② 「味噌汁」、「焼焼魚(鮭)」、「牛丼」にオリーブオイル(適量)を添加し、味覚センサー「レオ」で分析

### 《実験結果》※数値単位「レベル」

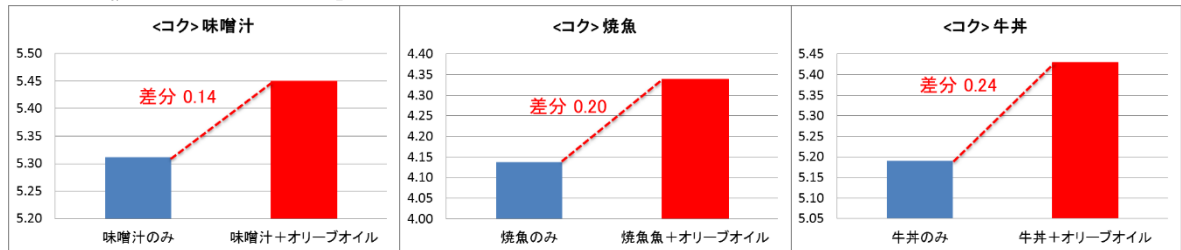
- ・「味噌汁」、「焼焼魚(鮭)」、「牛丼」にオリーブオイルを適量加えると、いずれも旨味が増す。
- ・「味噌汁」、「焼焼魚(鮭)」、「牛丼」にオリーブオイルを適量加えると、いずれもコクが増す。

### ▼詳細の数値

#### 《旨味比較》※数値単位「レベル」



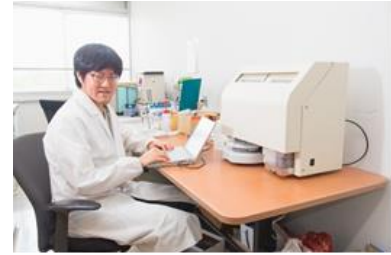
#### 《コク比較》※数値単位「レベル」



	甘	塩	酸	苦	旨	コク
味噌汁のみ	1.78	3.45	1.13	1.11	3.26	5.31
味噌汁+オリーブオイル	1.86	3.39	1.16	1.14	3.48	5.45
焼魚のみ	1.56	2.65	1.07	1.15	2.28	4.14
焼魚+オリーブオイル	1.67	2.62	1.09	1.13	2.59	4.34
牛丼のみ	2.58	3.15	1.15	1.12	2.79	5.19
牛丼+オリーブオイル	2.73	3.13	1.09	1.17	3.11	5.43

### 鈴木隆一 / 味博士プロフィール

味覚研究者。AISSY 株式会社代表取締役社長 兼 慶応義塾大学共同研究員。味覚を数値化できる味覚センサーを慶大と共同開発。味覚や食べ物の相性の研究を実施。メディアにも多数出演。ブログ『味博士の研究所』(<http://aiissy.co.jp/ajihakase/blog/>)で味覚に関するおもしろネタを発信中。



### 味覚センサーレオとは

味覚センサー『レオ』は、慶應義塾大学と AISSY で共同開発された、ヒトの味を感じる仕組みを模倣したマシンです。『レオ』は、味蓄の代わりにするセンサー部分で食品サンプルから電気信号を測定し、独自のニューラルネットワーク(人工的な知能の実現)を通し、5つの基本味(「甘味」「旨味」「塩味」「苦味」「酸味」)を定量的な数値データとして出力します。

<http://aiissy.co.jp/services/taste/aboutsensor/>

以上

---

### ■国際オリーブ・カウンシル(International Olive Council/IOC)について

IOC は、スペイン・マドリードに本部をおく、オリーブオイルとテーブルオリーブの国際協定に基づく政府間機関です。1959 年に、オリーブ栽培と生産の保護と開発のため国際連合によって、国際オリーブオイル協会 (International Olive Oil Council/IOOC)として設立。その後、2006 年に国際オリーブ・カウンシル (IOC)に改名されました。IOCは、オリーブ業界における唯一の世界的な機関として、加盟国と協議をしながら、オリーブ業界発展のための政策作りを行っています。また、持続可能なオリーブ栽培の発展にも貢献しています。  
(<http://www.internationaloliveoil.org/>)

### ■「Believe in Olive Oil」キャンペーンについて

IOC が、2015 年 7 月から 2016 年 12 月末までの約 1 年半展開する、日本向けの啓発キャンペーンです。期間中、①オリーブオイルの健康効果 ② オリーブオイルの和食への応用 ③ オリーブオイルの国際規格に関する理解を促進し、消費者が価格に見合った商品が選択できるよう、品質基準の重要性を訴求するための活動を展開いたします。キャンペーンタイトル「Believe in Olive Oil」には、オリーブオイルのちからを再認識してもらいたいという願いが込められています。今後の活動予定など、詳細はウェブサイト(<http://believe-oliveoil.jp/>)をご覧ください。

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

Believe in Olive Oil 事務局

(エム・エム・エス・コミュニケーションズ株式会社 MSLGROUP in Japan 内)

Tel: 03-5719-8931 / Fax: 03-5719-8919 / E-mail: olive@mslgroup.com