

NEWS RELEASE

「かつお節×〇〇」はおいしい！？ 定番料理からバニラアイスまで、かつお節との相性を徹底解析！ 立命館大学と産学連携、「おいしさ解析！かつお節自由研究」コンテンツを公開

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)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、立命館大学 食マネジメント学部と連携し、ハンバーグやポテトサラダなどの定番料理からバニラアイスまで、様々な料理とかつお節の相性を味や香り、栄養バランスなどの観点から研究・解析いたしました。

その結果をまとめたコンテンツ「おいしさ解析！かつお節自由研究(<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/special/katsuobushikenkyu/>)」を、ヤマキ公式サイト「ヤマキ かつお節プラス」内で2月28日(月)より公開いたします。



■研究概要

かつお節を題材とした大学生向け調理教育の一貫として、立命館大学 食マネジメント学部の本田智巳助教と本田助教が担当する「入門演習(※)」の受講生とともに研究・解析を実施。学生やヤマキ社員が提案した「かつお節に合いそうな料理」の中から厳選した10品について、味認識装置による「理化学的評価」と、学生20名による「官能評価」を行い、かつお節を加えることでもたらされる、味や香り、栄養バランスなどの様々な変化を徹底解析いたしました。

※食マネジメント学部の基礎的な学びをより具体的に実社会の諸活動と結びつける少人数授業

研究を行った10品について

ハンバーグ/ポテトサラダ/無限ピーマン/グラタン/卵スープ/から揚げ/カレー/トマトスープ/
しょうゆ&シュウマイ/バニラアイス

ハンバーグやポテトサラダといった食卓でおなじみの料理から、朝食やお弁当に使える料理、ヤマキ社員がおすすめする「かつお節×バニラアイス」という意外な組み合わせまで幅広く研究。

官能評価を行った学生からは、かつお節を添加したことで、「ハンバーグはうま味が出ておいしくなった」、「ピーマンの苦みが和らいだ」、「から揚げのうま味とコクが強くなった」、「バニラアイスはきなこ味のアイスクリームを食べているように感じた」など様々なコメントがあがりました。

■「かつお節自由研究」サイトを公開

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、学生コメント、本田助教の総評など、各料理の特徴をまとめたコンテンツ「おいしさ解析！かつお節自由研究」を作成・公開いたしました。官能評価による学生の感想や、本田助教の考察コメント、各料理の作り方も紹介しています。



例:ハンバーグのおいしさ解析

うま味・コク・芳ばしさ・味のまとまりが向上しただけでなく、雑味や肉の臭みが軽減され、おいしさの向上に繋がることがわかりました。また、調理後の重量を比較したところ、かつお節を添加すると重量減少を抑えられ、肉汁をキープする効果が示されました。肉汁流出が抑えられると、うま味が保持されるだけでなく、肉の軟らかさやジューシーさも増します。

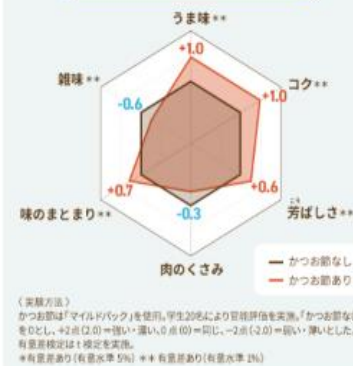
ハンバーグ

社内で試食をした際、ヤマキ社員がおいしさを実感した一品。タネに混ぜ込むパン粉の半量をかつお節に置き換えるだけで、みんな大好きハンバーグがもっとおいしくなる!?

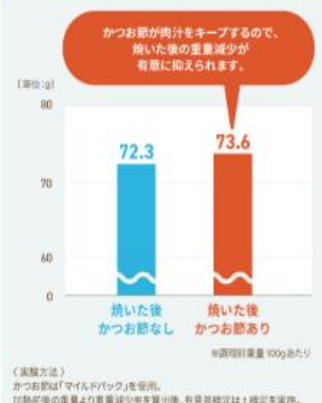


味・香りの変化

おいしさランキング No.1



調理後の重量比較



うま味、コク、芳ばしさが強くなり、肉のくさみが弱くなることで、ハンバーグがおいしくなったという評価に！かつお節を混ぜ込むことで、肉汁の損失を防ぐ効果がアップし、食感とうま味の向上も確認された。

今回の研究について 本田助教のコメント

日本の食文化を象徴する食材の一つでもあるかつお節は、古くからだし素材や上置き、和え衣などとしてさまざまな料理に活用されてきました。しかし、近年の日本人の食生活の変化は全国各地で伝統的に受け継がれてきた多様な食材の存続にも影響し、かつお節も例外ではありません。今回の研究で、かつお節にはさまざまな料理をよりおいしく、健康的に、そしておもしろくする魅力があるということを見出したのではないかと思います。日本の伝統的な食材を次世代に繋ぐ一助となれるよう、今後もかつお節の新たな価値を探究していきます。

■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2021年9月より開始しました。

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>