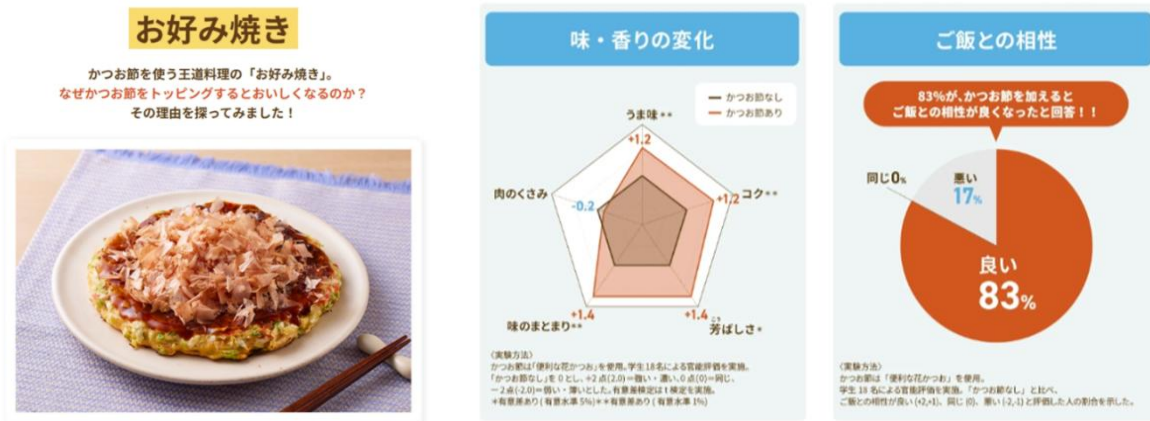


本コンテンツでは、かつお節の有無による味や香りの変化をイラストやグラフを用いてわかりやすくまとめている他、学生の感想や本田講師のコメント、各メニューのレシピも紹介しています。

例:お好み焼きのおいしさ解析

官能評価の結果、お好み焼きにかつお節を加えることで「うま味」「コク」「芳ばしさ」が強まり、味にまとまりが出る事が確認されました。また、肉のくさがりが弱まる傾向も見られ、ご飯との相性が良くなったと回答した学生が83%にのぼりました。学生からは、「かつお節のうま味がソースの風味を向上させていた」、「かつお節をかけた方がご飯との相性が良かった」といった声が寄せられました。加えて、調理学の視点から本田講師のコメントも掲載し、科学的な観点からお好み焼きとかつお節の相性を検証しています。



■今回の研究について 本田智巳講師のコメント

日常の食事にかつお節を取り入れる機会を増やそうと、現代の食生活にも合うかつお節の新たな調理展開を探究して5年目となります。今回の取り組みでは、かつお節を加えることで納豆やお好み焼きのうま味とコクが増し、ご飯との調和が高まることが確認されました。日本の食文化を支えるかつお節の魅力を次世代に伝えていくため、かつお節の味や香り、食感などがもたらすおいしさの広がり、今後も多様な料理を通して探究していきたいと思ひます。

■「鯉節の日」とは

11月24日はヤマキが制定した「鯉節の日」です。

「いい(11)ふ(2)し(4)=いい節」の語呂合わせに由来しており、
「かつお節の魅力やおいしさ、上手な使い方などをもっと多くの人に知ってもらいたい」という思いから制定しました。
(一般社団法人 日本記念日協会に認定・登録)

鯉節の日

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス。」

ヤマキでは、生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動として、
「ヤマキ かつお節プラス。」を展開しています。

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、「鯉節屋・だし屋、ヤマキ。」として鯉節とだしを通じて、「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>