

ヤマキ かつお節プラス®サイトで人気の 「おいしさ解析！かつお節自由研究」に洋食メニューを追加 ～「ミートソースパスタ」や「アヒージョ」との相性はいかに！？～

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 以下ヤマキ)は、11月24日の「鰹節の日」に向け、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®」のサイト内コンテンツ「おいしさ解析！かつお節自由研究」をアップデートしたことをお知らせします。

今回のアップデートでは、武庫川女子大学と連携し、新たに「ミートソースパスタ」「アヒージョ(えび&きのこ)」「クリームシチュー」「焼プリン」の洋食4メニューを追加しました。

URL: <https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/special/katsuobushikenkyu/katsuobushixoo/>



■研究概要

ヤマキでは、2021年度よりかつお節とさまざまな料理との相性を研究・解析し、かつお節の魅力や新しい使い方をまとめた情報を、公式HP内「ヤマキ かつお節プラス®」のコンテンツ「おいしさ解析！かつお節自由研究」で公開しています。

第4弾となる今回は、前回に続き、武庫川女子大学の本田智巳講師と同大学の学生と連携し、これまでに公開した20メニューに加え、喫食頻度が高い「ミートソースパスタ」「アヒージョ(えび&きのこ)」「クリームシチュー」、そしてチャレンジメニューとして「焼プリン」の計4メニューを研究対象としました。

研究では、学生15名による官能評価を行い、かつお節を加えた際の味や香りの変化を徹底解析。また、「ミートソースパスタ」では麺との相性、「アヒージョ」や「クリームシチュー」ではバゲットやご飯といった主食との相性について、かつお節を加えることでどのような変化があるのか解析しました。サイトでは、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:ミートソースパスタ

かつお節を加えるとうま味やコクが増し、肉の臭み、トマトの青臭さが軽減されることが分かりました。また、かつお節を加えることでミートソースと麺との相性がアップすることが明らかに。学生からは「味に深みが出た」、「汁気がかつお節によって少なくなるので麺と絡みやすくなり、かつお節の味をより感じる」という評価を得ることができました。

うま味やコクが増したという評価結果について本田講師は、「ソースに使われているトマトのグルタミン酸とかつお節のイノシン酸の相乗効果によるものと考えられる」とコメントをしています。

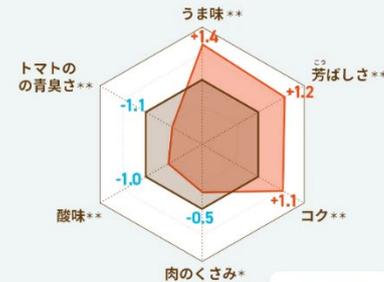
ミートソースパスタ

パスタメニューの定番「ミートソース」。
トマトとかつお節は相性がいいので、

ミートソースに加えるとおいしくなるのでは?と思い、検証してみました!



味・香りの変化



〈実験方法〉
かつお節は「氷熟*マイルド削り」を使用。学生15名による官能評価を実施。
「かつお節なし」を0とし、+2点(2.0)=強い・濃い、0点(0)=同じ、
-2点(-2.0)=弱い・薄いとした。有意差検定はt検定を実施。
*有意差あり(有意水準5%) **有意差あり(有意水準1%)

麺との相性

半数近くがかつお節を加えると
麺との相性が良くなったと回答!!



〈実験方法〉
かつお節は「氷熟*マイルド削り」を使用。
学生15名による官能評価を実施。「かつお節なし」と比べ、
麺との相性が良い(+2, +1)、同じ(0)、悪い(-2, -1)と評価した人の割合を示した。

■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、現代の日本人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4年目となります。今回調査した4つのメニューでは、かつお節の添加の有無によって主食であるパスタやパン、ご飯との嗜好性や食べやすさの面からみた相性に変化が生じることを見出しました。日本の食文化を支える食材のひとつであるかつお節を次世代に繋いでいくために、今後も健康、おいしさ、そして持続可能性の側面からかつお節の新たな調理展開を探究していきたいと思っております。

■「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、「かつお節の魅力や美味しさ、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)。

■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®」を実施しています。

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、「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>