

## NEWS RELEASE

## だしの調理特性に関する研究

### 日本調理科学会 2024 年度大会での研究発表のお知らせ

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、2024年9月6日（金）～7日（土）に鎌倉女子大学でおこなわれた日本調理科学会 2024 年度大会において、下記の通り研究発表をいたしました。

## 記

## ■研究発表概要

演題名：サバの塩焼きの食味におよぼすだしの影響

発表者：森勝哉

発表日：2024年9月6日（金）～7日（土）

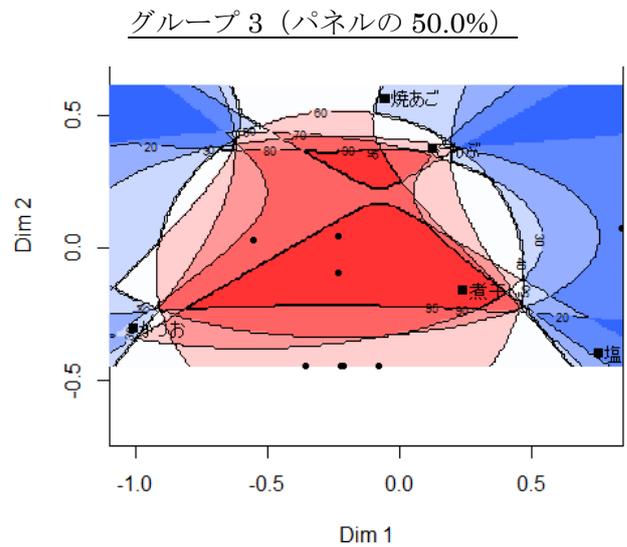
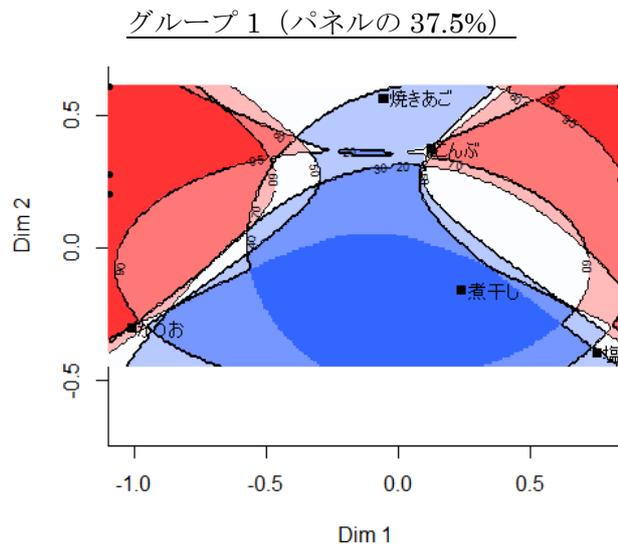
## ■研究内容の要約

## 概要

本研究はサバの塩焼きにおいて、食味におよぼすだしの影響を官能評価により調査しました。結果、かつおだしのように、生臭みが感じにくく、厚みがあるものが好まれるグループがみとめられた一方で、煮干しだしを好むパネルも一定数存在する、ということがわかりました。また、嗜好要因について調査を行ったところ、好きなだしの要素がサバの塩焼きの嗜好を決定づけているわけではなく、生臭みを抑えることが嗜好性を向上させる要因の一つと考えられました。以上により、消費者の嗜好を理解した上で、だしを上手に使いこなすことができれば、焼きサバの嗜好性向上につながる可能性が示唆されました。

## コメント

だしの好みは人それぞれ異なります。「鯉節屋・だし屋、ヤマキ。」として、消費者のだしへの嗜好傾向について実態を把握し、だしを活かした調理法や相性の良い食材を発信をすることで、皆さまの食卓に美味しいをお届けします。



好まれにくい  好まれやすい

- グループ 1 と 3 で、煮干しとかつおは相対する評価であった
- グループ 1 : かつおが最も好まれ、こんぶも好まれやすい傾向がみられた
- グループ 3 : 煮干しが最も好まれ、こんぶも好まれやすい傾向がみられた

資料 1.プリファレンスマッピング (クラスタ分類されたパネル別)

## ■学会概要

日本調理科学会は、調理科学に携わる研究者のほか、関連分野の研究者、教育者、技術者が参加して、調理に関する科学的研究の推進、その知識の普及を目的としている学会です。

※詳細は日本調理科学会ホームページをご参照ください。

サイト URL : <http://www.jscs.ne.jp/>

以上