

■研究・実践の課題（テーマ）

お弁当において、米ベースの可食性区切り容器の開発

■主任研究者 和泉秀彦

■共同研究者 黄ロビン

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

【目的】

日本人の米摂取量が低下しつつである。新たな摂取源として、米ベースの可食性弁当容器を検討している。このため、米加工品の食感についての基礎研究が本研究の目的である。

【方法】

まず、加工法を確立する実験を行った。米を白くなるまで浸水してから焼く工程を実験で（ β デンプンが膨張して α デンプンの配列構造を破壊、糊性になる）試料の製作手順を決定した。

次にコンジョイント分析を用い、塩味・色・香り 3つの属性を4つの水準に分けて 16 のコンセプト（見本、試料）を作成した。（塩味：無し・薄味・中・濃味、色：無地・赤・青・緑、香り：無味・アーモンド・ゆず・のり。コンセプトの組み合わせを右表に参照。）

【結果】

色、匂い、味、歯応え、風味などの総合評価項目で、14 名の被験者に嗜好型官能評価調査を行った。その後、総合食感に対して各属性の寄与率を算出し、性別や年齢との差異を考察した。

【考察】

全般的に香りの寄与率が高く、ゆず香りの効用値が一番高かったが、若年層は香り重視、中高年齢層は塩味重視の傾向が判明した。

【展望】

最初の計画では発表会で試食・評価調査を予定したが、発表会の中止と共に、今回は被験者数が少なくなった。今後追加調査で確認する必要がある。

コンセプト	塩味	色	香り
A	なし	なし	なし
B	なし	赤	アーモンド
C	なし	青	ゆず
D	なし	緑	のり
E	薄い	なし	アーモンド
F	薄い	赤	なし
G	薄い	青	のり
H	薄い	緑	ゆず
I	中	なし	ゆず
J	中	赤	のり
K	中	青	なし
L	中	緑	アーモンド
M	濃い	なし	のり
N	濃い	赤	ゆず
O	濃い	青	アーモンド
P	濃い	緑	なし



属性	水準	効用値	寄与率
1. 塩味	なし	-0.0241	0.2
	薄い	0.10627	
	2 0 0 0 mm	-0.1127	
	5 0 0 0 mm	0.0266	
2. 色	なし	0.09972	0.1
	赤	-0.081	
	5分	-0.0647	
	緑	0.04603	
3. 香り	なし	0.80695	99.7
	アーモンド	1.41402	
	厚紙も可	-3.438	
	のり	1.217	

(全体寄与率)

属性	水準	効用値	寄与率
1. 塩味	なし	-0.0241	97.1
	赤	0.10627	
2. 色	なし	0.09972	16.6
	赤	-0.081	
3. 香り	なし	-0.6001	23.1
	赤	1.41402	

(中高年齢層寄与率)

また、商品化に向かって、実用新案の出願やメーカーと連携して形状や金型の開発も視野に入る。	
---	--