

# ご飯のおいしさを表す言葉をリスト化

## － 米飯の官能評価用語体系の構築に向けて －

### 成果の特徴

- 米飯の食味や食感を表す言葉を広く収集・整理して、133語から成る用語リストを作成しました。
- さまざまな米飯の品質を詳細に評価する際や米の品種や炊飯方法などによるおいしさの違いを具体的に伝える際の参考資料として使うことができます。
- 今後、辞書のように使える「米飯の表現体系」として展開する予定です。

### 成果の内容

- ✓ 官能評価による言葉出し 32品種（2019年度全流通量の約80%）、業務用米飯等
- ✓ 文献調査による表現収集 先行研究（87報）や書籍（18冊）等

約7000語



集計・整理

米飯の官能評価用語リスト（抜粋）

外観	香り	味・フレーバー	テクスチャー
明るい	甘い香り	甘味	かたい
くすんだ	ゆでたとうもろこしのような香り	うま味	弾力がある
つやがある	ポップコーンのような香り	酸味	こしがある
透明な	香ばしい香り	苦味	歯ごたえがある
白い	だんごのような香り	えぐみ	しっかりした
全体的に黄色い	もちのような香り	渋味	しゃっきりした
全体的に茶色い	もち米のような香り	香ばしい風味	ねばりがある
色ムラがある	新米のような香り	甘い風味	ねちゃつく
:	:	:	:

133語

(2023年9月時点)

### 想定される用途・連携希望先

白飯として食べる炊飯米の品質評価や品質表現での利用が想定されます。品種育成、栽培、加工、流通、販売、外食等、米・米飯に携わる業界の皆様との連携を希望します。



### 参考

プレスリリース「ご飯のおいしさを表す言葉をリスト化しました」2023年8月23日  
URL：[https://www.naro.go.jp/publicity\\_report/press/laboratory/nfri/159423.html](https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/nfri/159423.html)

※伊藤忠食糧株式会社との共同研究の成果です

代表研究者：早川 文代  
所 属：食品研究部門  
食品流通・安全研究領域



農研機構