

米飯の官能評価用語体系の開発とその利用

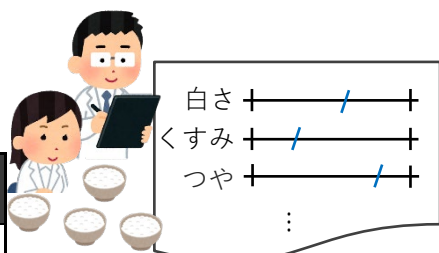
－効果的な品質評価設計とおいしさ表現－

成果の特徴

- 米飯の食味や食感を表す言葉を広く収集し、120語から成る用語体系を構築しました。
- 各用語に定義、補足情報、類義語・対義語を付しているのので、さまざまな米飯の品質評価の設計や、おいしさを表現するための言葉選びの際に、辞書のように使うことができます。

成果の内容

120語		米飯の官能評価用語体系			
大分類	小分類	用語	定義	補足	類義語・対義語
外観	色	白い	くすみ、黄色み、茶色みがなく、全体的に白い…	搗精度、品種、…等が影響する。	
		くすんだ	灰色がかった色あい。	蛋白質含有率が高いとくすんだ…	ぼやけた、明るい
		:	:	:	
	つや・透明感	つやがある	粒表面で光が反射して、粒が光っているよう…	粒表面が「おねば」で覆われて…	マットな
		:	:	:	
香り	甘い香り	甘い	米飯特有の甘い香り。	ポジティブな表現として使われる。	ひなあられ… ジャスミン…
	:	ポップコーンのような	香り米に感じられるような特有の甘い香り。	:	
	:	:	:	:	
味風味	基本味	甘味がある	基本味のうちの甘味。	ポジティブな表現として使われる。	
	:	:	:	:	
テクスチャー	食べ始めてすぐ	ばさばさした	粒の表面が乾燥している状態。	米飯を口に入れて少し動かし…	ばさばさした、…
		ふんわりした	粒がしっかり糊化して、粒と粒の間に空気が…	乾燥したり、老化したりしていな…	
	:	:	:	:	



訓練されたパネルによる
詳細な定量的官能評価



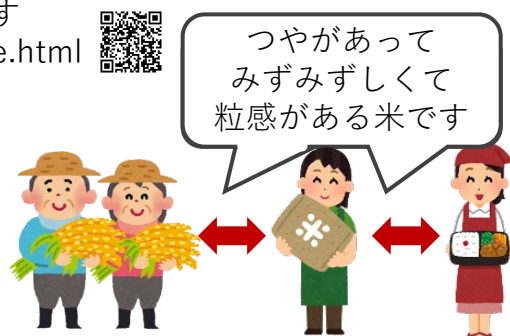
米に特化していないパネルによる
簡易官能評価

一覧は農研機構食品研究部門ホームページでも公開しています
<https://www.naro.affrc.go.jp/org/nfri/yakudachi/terms/rice.html>



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、加工、流通、販売、外食等、米・米飯に携わる皆様との連携を希望します。
- さまざまな食品の新たな官能評価用語体系の開発に関心をお持ちの皆様との連携を希望いたします。



米・米飯関係者の情報共有

参考

早川文代, 梅本貴之, 風見由香利, 中野優子, 吉澤浩二, 諏訪憲久, 安藤美紀子, 米飯の官能評価用語体系の構築. 日本食品科学工学会誌, 72巻6号 177-201 (2025)

※伊藤忠食糧株式会社との共同研究です

担当研究者：早川 文代
 所 属：食品研究部門
 食品流通・安全研究領域