

日本在住の米国、中国、台湾出身者を対象とした 日本産米の食味官能評価試験

成果の特徴

- 日本産米の販売先として海外マーケットを開拓することは喫緊の課題となっています。
- 主要輸出先国・地域である米国、中国、台湾出身の日本在住の方々（各15名）を対象に日本産米を用いた米飯の食味官能評価試験を行い、嗜好性を調査しました。
- 小規模、簡易な炊飯米の食味官能評価試験でも、米国、中国、台湾で嗜好性に違いがあることがわかりました。

成果の内容

・パネリスト



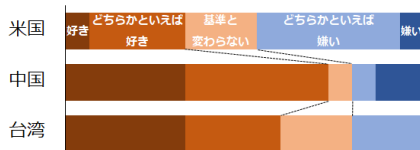
- ・評価炊飯米
コシヒカリ（2021年新潟県産）
あきたこまち（2021年岩手県産）
- ・基準炊飯米
コシヒカリ（2021年新潟県産）
- ・炊飯
家庭用炊飯器
- ・試験実施日、実施場所
2022年12月13日、14日
東京都内

「日本食のご飯」として食べることを
想定しての評価

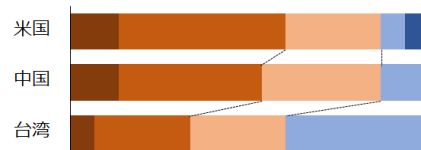
コシヒカリ

あきたこまち

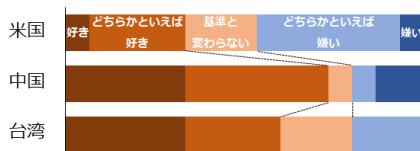
【総合評価】



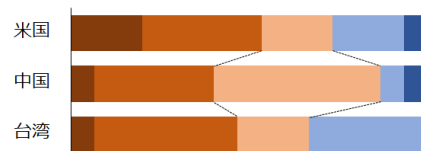
【総合評価】



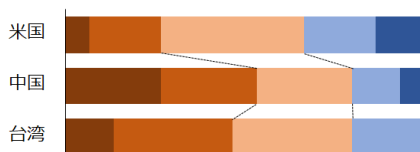
【味の好み】



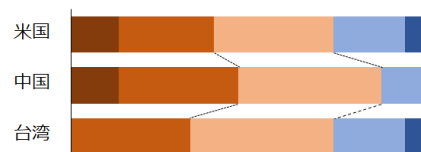
【味の好み】



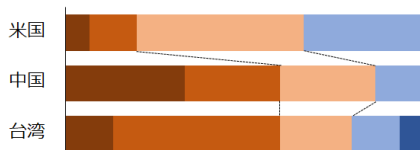
【硬さの好み】



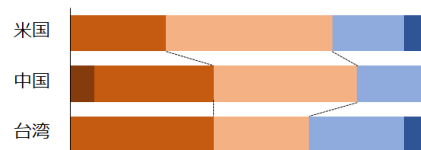
【硬さの好み】



【粘りの好み】



【粘りの好み】



想定される用途

さらに精度の高い官能評価を実施することで、輸出やインバウンド市場における日本産米に対する外国人の嗜好性ニーズ把握が可能であると考えています。

謝辞

本研究は、R4年度農林水産省委託事業「農林水産物・食品輸出促進緊急対策事業のうち品目団体輸出力強化緊急支援事業」に係る一般社団法人全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会からの委託研究業務「日本産米の優位性をアピールするための調査研究」として実施しました。

担当研究者：荒木 悦子
所 属：食品研究部門
食品流通・安全研究領域