

欧州への輸出を目指した米粉パンの嗜好性調査

－フランス人は米粉バケットや米粉カンパーニュを好むか？－

成果の特徴

- 農研機構が育成した米粉向き品種「笑みたわわ」等について、輸出を含むバリューチェーンの構築に取り組んでいます。本研究では、欧州への米粉加工品の輸出を目指し、米粉パンに対するフランス人の嗜好性を調査しました。
- 「笑みたわわ」米粉が含まれる米粉バケットや米粉カンパーニュについて、フランス人はクラム（中身）の「しっとり感」や「モチモチ感」を好ましくないと感じましたが、「色」や「風味」、「味」、クラスト（外側）の「食感」は好ましいと評価しました。

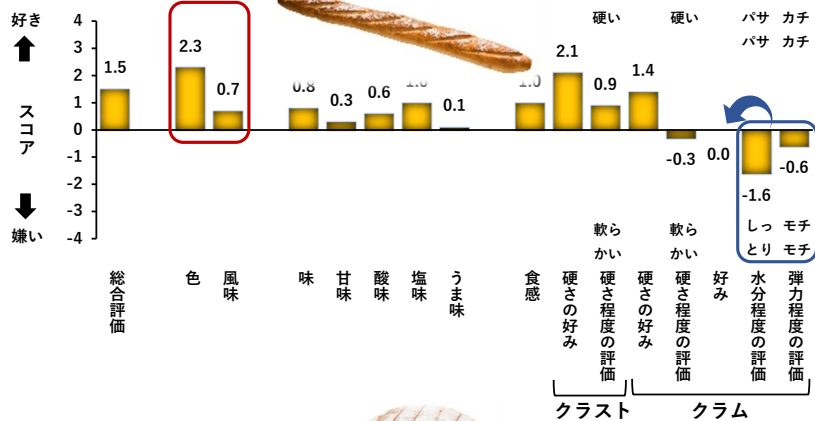
成果の内容

フランス人嗜好性調査

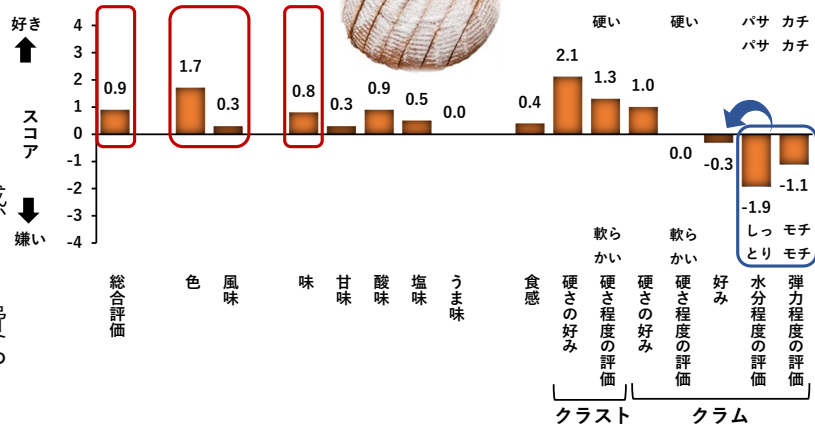
- 大分県のベーカリーが製造した米粉バケット、米粉カンパーニュをフランスへ冷凍空輸
- 試食ブース（写真）で加熱調理したパンを食べてもらい、アンケート調査を実施
- モニター：フランスで暮らすフランス人 81名
- 調査日時：2021年12月16日 11:00～15:00
- 場所：Centre des Sciences du Goût, France, Dijon
- 実施機関：農研機構 調査設計、Sensostat社



米粉バケット



米粉カンパーニュ



◎ 好ましい

色 風味 味（甘味やうま味）
クラストの食感

× 好ましくない

クラムのしっとり感、モチモチ感

成果の活用

フランス人嗜好性調査は、現地消費者のニーズに合わせた商品の改良や食べ方の提案の一助となります。

※農水省補助事業 地域の加工食品の国際競争力強化支援事業「フランス人の食嗜好を反映した九州の加工食品輸出強化事業（2021）」で実施した試験です。