

■ 参考資料

■ 評価方法

① QDA 法^{※2}を用いて、マグロとすし飯のそれぞれの品質、特徴の違いを評価。

※2 QDA 法(定量的記述分析法)…ヒトを分析型パネルとし、自らが作成した特性用語(例えば、甘い、辛い等)に基づいてその特性を定量化する方法。

② 順位法^{※3}を用いて、サンプルのマグロずしを喫食した際の各特性の強さを順位付けして評価。

※3 順位法…3 種類以上のサンプルに、ある特性(味の濃さ、大きさ、好ましさ等)について順位を付ける方法。

■ 評価対象

・マグロ

地中海産天然赤身マグロ、地中海産養殖中トロマグロ、国産養殖中トロマグロ(魚種は全てクロマグロ)の脂質含量の異なる3種類を冷凍し、解凍したものをネタとして使用。

表 1: 冷凍マグロの成分分析結果(100g あたり)

成分	地中海産天然赤身マグロ	地中海産養殖中トロマグロ	国産養殖中トロマグロ
脂質	0.5g	35.9g	10.9g
鉄	1.26mg	0.47mg	0.70mg

(一般財団法人 日本食品分析センター調べ)

・すし飯

三ツ判山吹(赤酢)を使用したすし飯、白菊[®](米酢)を使用したすし飯を使用。すし飯の比較対象として白飯を使用。

表 2: 酢の特徴まとめ

酢	特徴
三ツ判山吹(赤酢)	主原料は酒粕で、芳醇な香りと、旨みのある味が特徴
白菊(米酢)	主原料は米で、すっきりした香りと、まろやかな酸味が特徴



クロマグロ



三ツ判山吹



白菊(業務用)

■ 評価結果(QDA 法)

表 3: マグロの特徴まとめ

マグロ	特徴
地中海産天然赤身マグロ	マグロ特有の鉄っぽい風味、酸味がしっかりとした赤身
地中海産養殖中トロマグロ	最も脂を感じられる
国産養殖中トロマグロ	地中海産養殖中トロマグロより脂は少なめ、酸味は強め

表 4: マグロずしの特徴まとめ

マグロずしの特徴
すし飯の種類に関係なく、赤身ではマグロ特有の鉄っぽい風味や酸味、 中トロでは魚の脂の風味といったマグロ自体の風味が、特徴に大きく影響している

■評価結果(順位法)

マグロずしのおいしさの評価は、どの品種のマグロも、すし飯の種類に関係なく、すし飯との組み合わせが有意に高評価でした。中でも、地中海産養殖中トロマグロとすし飯(赤酢)の組み合わせが有意に高評価でした。

地中海産養殖中トロマグロは、マグロを QDA 法で評価した際、地中海産天然赤身マグロ、国産養殖中トロマグロに比べ脂が多いことが分かっており、脂がよくのったマグロと、すし飯(赤酢)の組み合わせが最もおいしいことが分かりました。

※表 5~7: 有意差検定、5%水準で有意差あり(NEWELL. & MACFARLANE. の検定表による)

有意差があった場合、下記の表 4~6 の棒グラフの右側に、「*」を表示。

表 5: 地中海産養殖中トロマグロのおいしさ評価

すし飯(赤酢)が有意に高評価で、次いですし飯(米酢)、大きく離れて白飯の順でした。

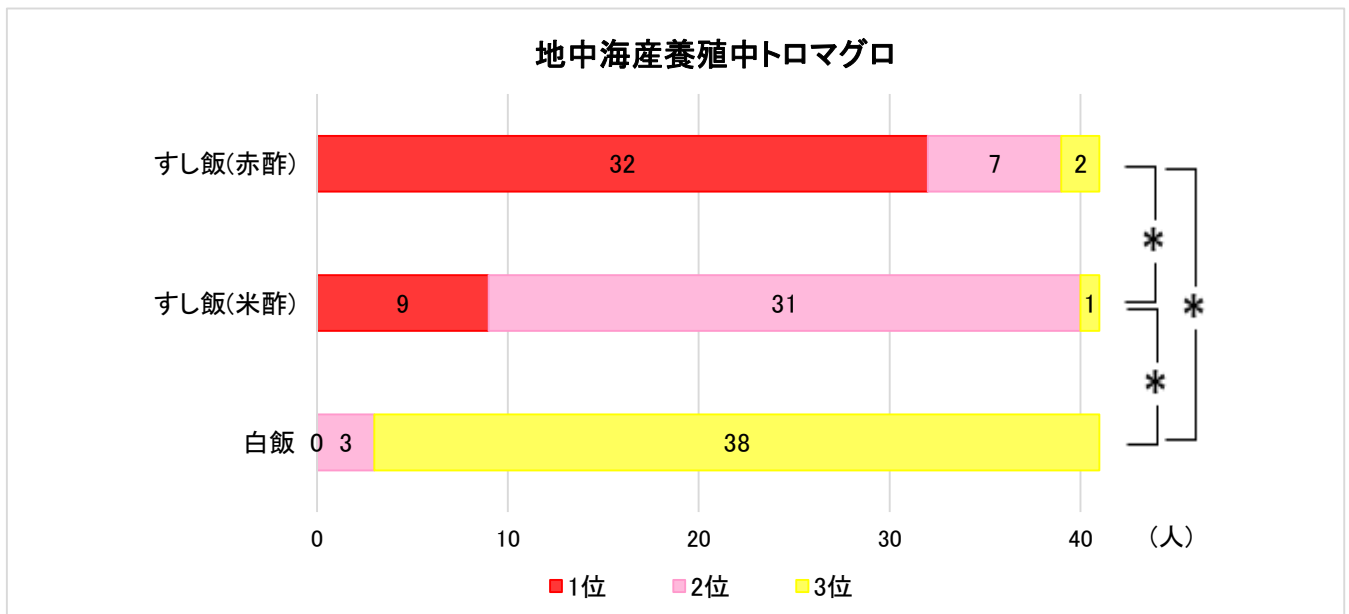


表 6: 地中海産天然赤身マグロのおいしさ評価

白飯が有意に低評価で、すし飯間に違いは見られませんでした。

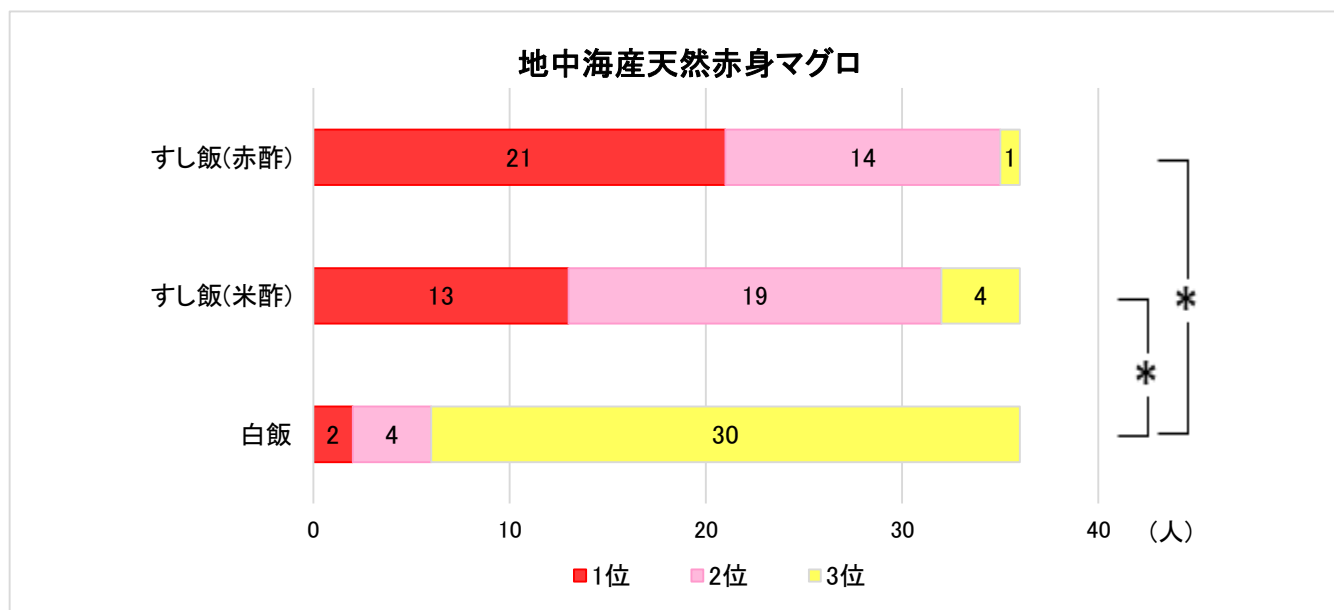


表 7: 国産養殖中トロマグロのおいしさ評価

白飯が有意に低評価で、すし飯間に違いは見られませんでした。

