

## ジャムの品質を表現する用語

ジャムは農協の加工グループ等がしばしば取り上げる製品です。ジャムの原料はいちご、ブルーベリー、柑橘類などと多様であり、糖度も40度から65度を中心に幅広い製品でもあります。どのような特徴ある製品を作ってどう売するのか、そこが問題です。このために訴求性が求められますが、その方策としてジャムの品質が言葉でどう表現されているかを知っておくことも大切です。農研機構食品総合研究所ではこの課題の一助に資するために、ジャムの品質を評価するのに適した用語を明らかにしていますので、その概要を紹介します。

### ☆ 技術の概要

1. 以前に日本語のテクスチャー（歯ごたえ、舌触りなどの「食感」）を表現する用語を整理したことがあります。その結果445語を抽出しました（技術の窓 No. 1553 参照）。今回はこの445語をベースにしてそこから選択しました。訓練された分析パネル34名にジャムの用語として適性があると考えるものを3段階の尺度で評価してもらい、回答結果を多重コレスポネンシス分析法により解析し、整理したのが下の表です。
2. 表には妥当性の高い（正確でないが分かり易くいうと、よく使用される）と判断された60の用語をあいうえお順に並べています。このうち、より妥当性が高いと判断された20語には前に\*を付けました。妥当性の高い順に並べていないのは、活用にあたっては順位に引きずられないことが大切だからです。参考までに上位3つを挙げると、①「なめらか」、②「べたつく」、③「べとつく」でした。

表 ジャムのテクスチャーを表現するのに適した用語（上位60語）

液状の	固形の	とろける	濃厚な	* べとつく
重い	さらっ	とろっ	* 糊状の	* べとべと
かたい	ざらつく	* どろっ	分離した	まったり
塊状の	* 舌に残る	とろとろ	* べたっ	まとわりつく
軽い	しっかり	どろどろ	* べたつく	* まろやか
きめ細かい	しっとり	とろみがある	* べたべた	* 水飴状の
* 均一な	ジュシー	* とろり	* べちゃっ	水が多い
口あたりがよい	* ゼリー状の	* なめらか	べちゃべちゃ	* 水っぽい
* 口ざわりがよい	弾力がある	ねっとり	べちょべちょ	みずみずしい
* 口どけがよい	粒状の	ねばつく	べったり	* やわらかい
くっつく	つぶつぶ	ねばっこい	べっとり	軟らかい
こくがある	つぶれやすい	ねばりがある	べとっ	* ゆるい

\*は特に妥当性の高い20語。

### ☆ 活用面での留意点

1. テクスチャーの測定は一般に機器測定によるデータが用いられます。この場合、その計測値が目標とするテクスチャーを代表していることが前提となります。上の表を活用するのは、訴求性をどのようなテクスチャーに求めるかを定める段階です。
2. 詳細については、農研機構食品総合研究所食品機能研究領域食品分析ユニット(TEL: 029-838-8031)にお問い合わせください。 (食総研アドバイザー 柳本正勝)