

ご飯のおいしさを表す言葉のリスト化

「ふっくら」「もっちり」などの言葉は、消費者へ米飯のおいしさを伝える際によく使われます。それだけでなく、米や米飯の流通、稲の栽培、新品種の育成といった様々な現場で、品質の評価や表現のためにも使われます。このような言葉は数多くありますが、これまで整理はなされていませんでした。そのため、限られた言葉しか使われずに詳細な品質を評価しきれていない、言葉が曖昧に使われているために特徴を明確に伝えきれていない、などの問題点が指摘されていました。そこで、農研機構では、伊藤忠食糧株式会社と共同で、「米飯の官能評価用語体系」の作成を目指して、2021年に研究を開始しました。その最初の成果として、約120語の官能評価用語リストを作成することができました。

☆ 技術の概要

1. 用語は、熟練した評価員が様々な品種の炊飯米や業務用米飯を実食して特徴を言葉にしたものです。また、米に関する多くの先行研究や書籍などからも表現を収集しました。得られた約7500語（のべ数）の表現を集計、整理して、用語リストを作成しました（図1）。
2. 官能評価の設計、パネルの訓練、米に関する様々な関係者間での品質に関する情報交換、消費者への情報発信等において、参照資料として使用できると考えています。

外観	香り	味・フレーバー	テクスチャー
つやがある	甘い	甘味がある	硬い
透明な	ポップコーンのような	うま味がある	弾力がある
くすんだ	香ばしい	酸味がある	こしがある
白い	でんぷん糊のような	苦味がある	歯ごたえがある
全体的に黄色い	だんごのような	えぐみがある	しっかりした
全体的に茶色い	もちのような	香ばしい風味がある	しゃっきりした
色ムラがある	粉っぽい	甘い風味がある	粘りがある
：	：	：	：

図1 米飯の官能評価用語リスト（一部）

☆ 活用面での留意点

1. 現在、各用語に、定義、補足情報、類義語・対義語を付し、辞書のように使える用語体系を目指して研究を継続しています。用語体系は、2025年以降、農研機構のホームページなどで公開する予定です。
2. 本件については2023年にプレスリリースを行いましたのでご参照ください。

https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/nfri/159423.html

（農研機構 食品研究部門 食品流通・安全研究領域 早川文代）