

1人1成果

美味しいナメコ栽培技術の開発

—味認識装置を用いた味分析によるナメコの味の数値評価—

長野県林業総合センター特産部 増野 和彦

○研究の背景（きのこ産業の課題）

- ・ 供給過剰により単価が低迷し生産者の経営状況が厳しい。
- ・ 改善には消費の拡大と付加価値の向上が必要である。
- ・ 消費拡大・付加価値向上のため「美味しいきのこ生産」を目指す必要がある。

○研究の目標

- ・ 研究の最終目標は、「味」を客観的に評価し、数値を基準に「美味しいきのこ」の生産方法及び品種開発を行うことである。

○現在までの成果

1. 酸味、苦味、渋味、旨味、塩味などの各センサーを内蔵する「味覚認識装置」が開発されている。この装置を一般社団法人長野県農村工業研究所（以下、農工研）が導入したのを契機に、共同してナメコの味を数値評価する研究を始めた。その結果、ナメコの旨味、旨味コク、苦味雑味、苦味、渋味、渋味刺激が数値評価可能なことを確認した。
2. 食味官能試験の結果、多くの人が野生のナメコ子実体が「美味しいナメコ」と評価した。そこで、暫定的な目標とする味を「野生ナメコ子実体の味」として、味認識装置により数値化し標準値とした。また、野生ナメコ子実体は対照と比較して苦味雑味が少なかった(図-1)。
3. 標準値を基準として、菌床栽培及び原木栽培の市販品・保存方法別・商品形態別の分析値と比較しつつ、美味しいナメコの生産・流通方法を探った。水洗いした足きりナメコ市販品は、水洗いしない市販品に対して旨味が小さくなる傾向を示した(図-2)。

○今後の研究

- ・ 引き続き、標準値を基準として、菌床栽培及び原木栽培の市販品・保存方法別・商品形態別の分析値と比較しつつ、美味しいナメコの生産・流通方法を探っている。具体的には、美味しさを保つ冷蔵時間、美味しさを保つ冷凍温度・時間を検討している。

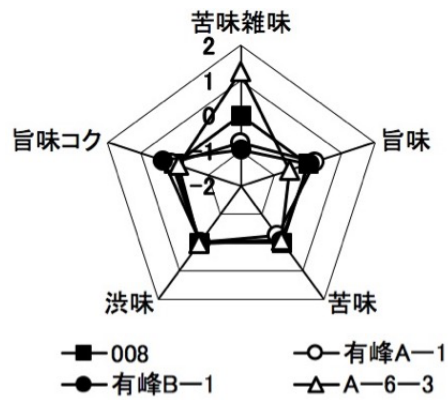


図-1 ナメコ野生子実体の味分析結果
(N008 を 0 とした値に換算)

市販品種(対照):N008,野生菌株(対照):むつ市 A-6-3,野生子実体:有峰 A-1,有峰 B-1

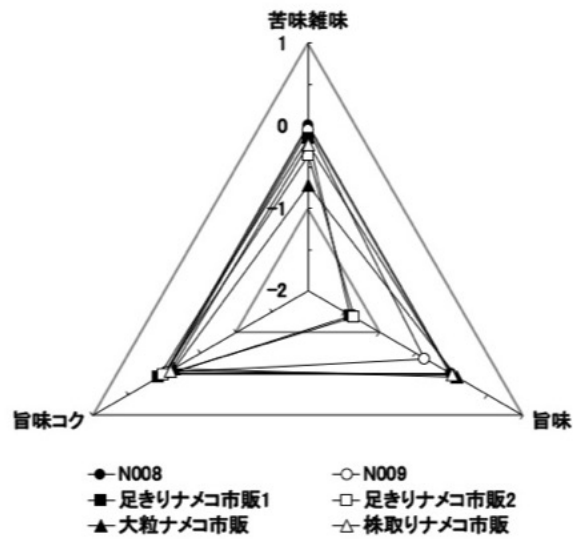


図-2 市販ナメコ子実体の味分析結果
(N008 を 0 とした値に換算)

対照:市販品種 N008 及び N009 の菌床栽培子実体