

ナメコの味の見える化

林業総合センター特産部
(一社)長野県農村工業研究所

● ナメコ生産の現状と研究の背景

- 菌床栽培による効率的な生産技術が進展
- 一方で、消費が伸び悩み単価が低迷
→生産者の経営を圧迫
- 消費拡大のためには質の向上が必要
→より「美味しい」ナメコ生産…研究の目標



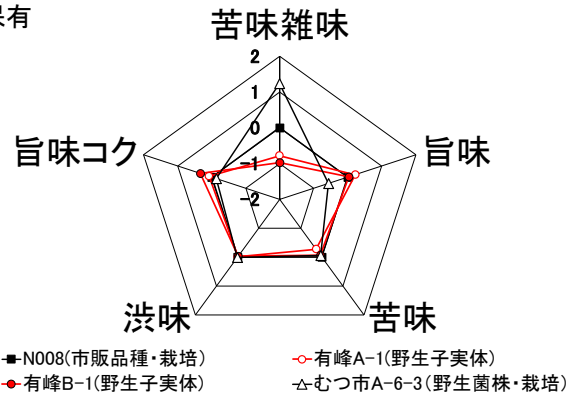
空調施設栽培での発生状況

● 味認識装置による「味」の数値評価と評価基準の設定

味認識装置 TS-5000Z 長野県農村工業研究所保有



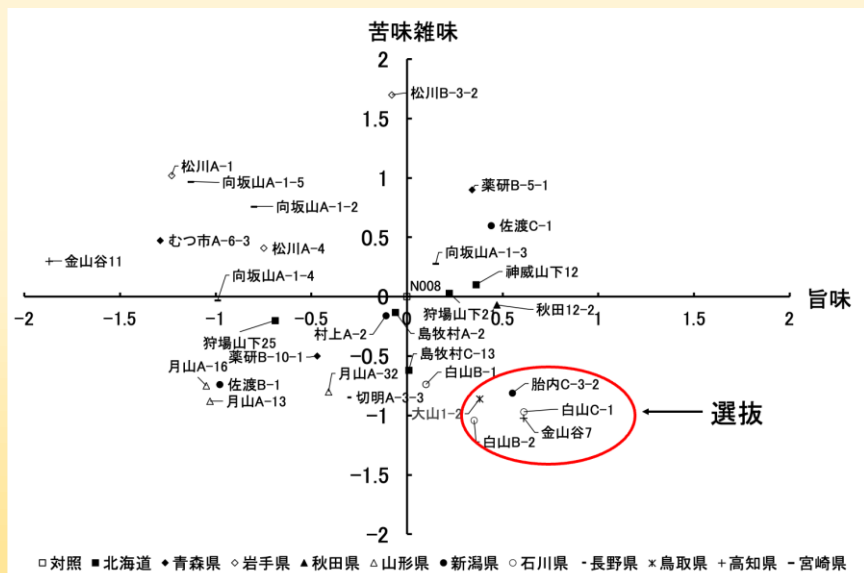
Taste Sensing System TS-5000Z



(株)インテリジェントセンサーテクノロジー製 ナメコ野生子実体の味分析結果(市販品種N008の値を0として換算)

- 官能評価で多くの人が美味しいと感じる野生子実体の味分析の結果、**苦味雑味値が小さく旨味値が大きかった。…評価基準**

● 全国から収集した野生株からの美味しいナメコの選抜



味分析結果の散布図(市販品種N008の値を0として換算)



- 栽培子実体を味分析…**評価基準に基づき優良素材5系統を選定。**