

市販されている災害食の官能試験結果- 将来の宇宙食の味つけのために- The results of sensuality examination of the commercial disaster food - For seasoning of the future space foods-

片山 直美^{1*}

Naomi Katayama^{1*}

¹ 名古屋女子大学 家政学部 食物栄養学科

¹ Nagoya Women's University, Food Science and Nutrition

背景と目的：宇宙に長期滞在が可能となった現在、宇宙における食事の重要性はさらに高まっている。火星への探査並びに移住計画を考えるためにも、長期間保存可能な食品の開発は急務である。しかし、宇宙飛行士の精神面を無視して、単に栄養があり、健康が保たれることだけを重視した宇宙食の開発は望ましくない。やはり「おいしい」ということは重要である。そこで本研究は地上で市販されている長期間保存可能な食品について官能試験を行い、その結果をもとに、将来の宇宙食における味付けを考えることを目的とした。

38名の女子大学生(20 - 21歳)に対して、5年間保存可能な市販されているご飯物(8種類)、パスタ(3種類)を試食させ、官能試験を行った。項目は「味」「香」「見た目」「量」「総合」であった。評価は10段階評価とし、自記式で行った。市販品はマジックライス(サタケ社製)の「五目御飯」「エビピラフ」「しそわかめご飯」「ちらし寿司」「白飯」「炒飯」「牛飯」「ドライカレー」「ナポリタン」「ペペロンチーノ」「カルボナーラ」をお湯で15分戻したものをを用いた。

結果：味は「五目御飯」「ドライカレー」「牛飯」「エビピラフ」「ナポリタン」「ちらし寿司」「炒飯」「しそわかめご飯」「ペペロンチーノ」「カルボナーラ」「白飯」の順に評価が高かった。最高点は香は 9.4 ± 0.79 、最低点は 7.9 ± 1.4 であった。香は「ドライカレー」「五目御飯」「牛飯」「ナポリタン」「炒飯」「ちらし寿司」「エビピラフ」「ペペロンチーノ」「しそわかめご飯」「カルボナーラ」「白飯」の順に評価が高かった。最高点は 9.3 ± 0.9 、最低点は 7.8 ± 1.6 であった。

考察：味も香も「五目御飯」「ドライカレー」「牛飯」が上位を占めていた。今回の被験者が20代の学生であったことも影響していると思うが、日本以外の国の人々にも受け入れられる製品が高い評価であった。このことは今後の宇宙食において重要視しなければならないユニバーサルスペースフード作製に役立つと考える。お湯で戻して食べるフリーズドライ方式の食品である今回のマジックライスは災害食として用いられている。このまま宇宙食として海外の宇宙飛行士にも受け入れられる製品にするためには、海外の宇宙飛行士の嗜好を調査して、ご飯またはパスタの味付けと香り付けをさらに考える必要がある。「ちらし寿司」は酢の香が強いと感じる被験者もいたことから、調味料の工夫は必要である。今後はおかずのフリーズドライ製品を官能試験し、食事としての組み合わせについても考えたい。

キーワード: 長期保存食, 官能試験, 味, 宇宙食, 匂い

Keywords: Long-term Preservation Food, Sensuality examination, Taste, Space Foods, smell