

【論文】

ヒラタケ属新品種子実体がすまし汁の呈味性に及ぼす影響

安積良仁¹⁾、小木曾加奈²⁾、土居香織¹⁾、下坂 誠³⁾、大内謙二¹⁾、稲富 聡^{1)*}

1) ホクト(株) きのこと総合研究所 〒381-0008 長野県長野市下駒沢800-8

2) 長野県短期大学生活科学科 〒380-8525 長野県長野市三輪8-49-7

3) 信州大学繊維学部応用生物科学系 〒386-8567 長野県上田市常田3-15-1

Effect of general palatability in soy sauce soup added with fruit bodies of a novel strain belonging to *Pleurotus* sp.

Yoshihito AZUMI¹⁾, Kana KOGISO²⁾, Kahori DOI¹⁾, Makoto SHIMOSAKA³⁾,

Kenji OUCHI¹⁾ and Satoshi INATOMI^{1)*}

1) Mushroom Research Laboratory, Hokuto Corporation, 800-8 Shimo-komazawa, Nagano 381-0008, Japan

2) Department of Health and Nutrition, Food Science Laboratory, Nagano Prefectural College, 8-49-7 Miwa, Nagano, 380-8525, Japan

3) Division of Applied Biology, Faculty of Textile Science and Technology, Shinshu University, 3-15-1 Tokida, Ueda, Nagano 386-8567, Japan

(Received 1 December 2015 / Accepted 26 January 2016)

[Abstract]

The effect of enhancement of general taste of soy sauce based soup by adding broth of commercial mushrooms was investigated using a sensory evaluation. We evaluated general taste of soy sauce soup with six different mushroom broths using scoring methods. All mushroom broths were found to have enhanced general taste. Investigation of the relationships among saltiness, palatability and sodium chloride concentration revealed that richness was increased and saltiness was suppressed in new mushroom strain, IC1 broth compared to the control soy sauce soup. Taste scores of IC1 broths were significantly higher than those of onion and radish broths, indicating that IC1 was an excellent foodstuff enhancing the general taste of soy sauce soup. Equivalent umami concentration value calculated from the contents of taste components indicated that IC1-mediated enhancement of general taste was related not only to umami compounds, but also to unknown compounds suppressing saltiness and enhancing umami taste.

Key words: Novel strain of *Pleurotus* sp., Palatability, Saltiness suppression, Soy sauce soup, Umami taste

[摘要]

きのこが料理全体の呈味性にどのような影響を及ぼすか、官能評価手法を用いて評価した。6種類のきのこ煮汁を用いて作製したすまし汁を評点法で評価した結果、全てのきのこで呈味性が向上することが示された、その中でヒラタケ属新品種IC1株について、食塩濃度と塩味およびおいしさの関係について詳しく試験した結果、IC1には塩味緩和や味を濃くする効果が確認できた。また、タマネギや大根の煮汁との比較においても、有意に評点が高く、IC1は料理全体の呈味性を向上させる優良な食材であることが示唆された。各種すまし汁に含まれる旨味成分量から等価うまみ濃度 (EUC) を算出した結果、IC1の呈味性向上作用は、旨味成分だけではなく、塩味を緩和するもしくは旨味を増強する他の成分が関与していることが推察された。