

〈漬物のおいしさの見える化・解明に関する研究〉  
カラーチャートを用いた漬物の外観評価法を確立  
～日本家政学会 第 69 回大会で発表～

東海漬物株式会社(本社:愛知県豊橋市、社長:永井英朗)漬物機能研究所は、2017年5月26～28日に奈良市で開催された《日本家政学会 第69回大会》において、「カラーチャート<sup>※1</sup>を用いた漬物の外観評価の検討」と題し、漬物の官能評価法<sup>※2</sup>について発表しました。

### 背景と目的

官能評価は、漬物の商品開発や品質管理に必須であり、当社では「外観・香り・味・食感」の4項目について評価していますが、「外観」に関しては客観的な評価が難しく、評価者が変わると再現性が取れないという課題がありました。そこで、漬物の外観評価にカラーチャートが有効か検討しました。

### 研究の概要

サンプルは、「みぶ菜の浅漬」および白色と黄色の2種類が入った「2色たくあん」を用いました。10℃の冷蔵ショーケースで保存試験を実施し、製造直後から外観の商品価値がなくなるまで、評価者4名で外観を評価しました。また、色見本を用いて色調を確認し、商品価値がなくなる部位を特定しました。

#### 〈検討に用いた漬物サンプル〉

みぶ菜の浅漬



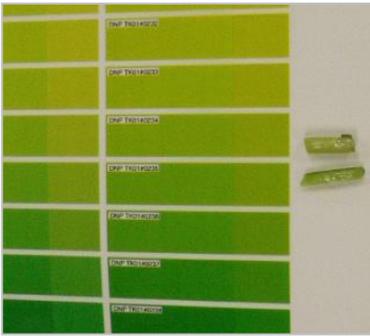
2色たくあん



## ●みぶ菜の結果

1. みぶ菜の浅漬は、「茎」と「葉」で色の変化が異なり、商品価値を決めるのは「葉」の色であった
2. みぶ菜の浅漬は、色見本を用いた評価が可能であった
3. 商品価値を失うタイミング:葉の色が、色見本 06、07 番台の色に変化した時

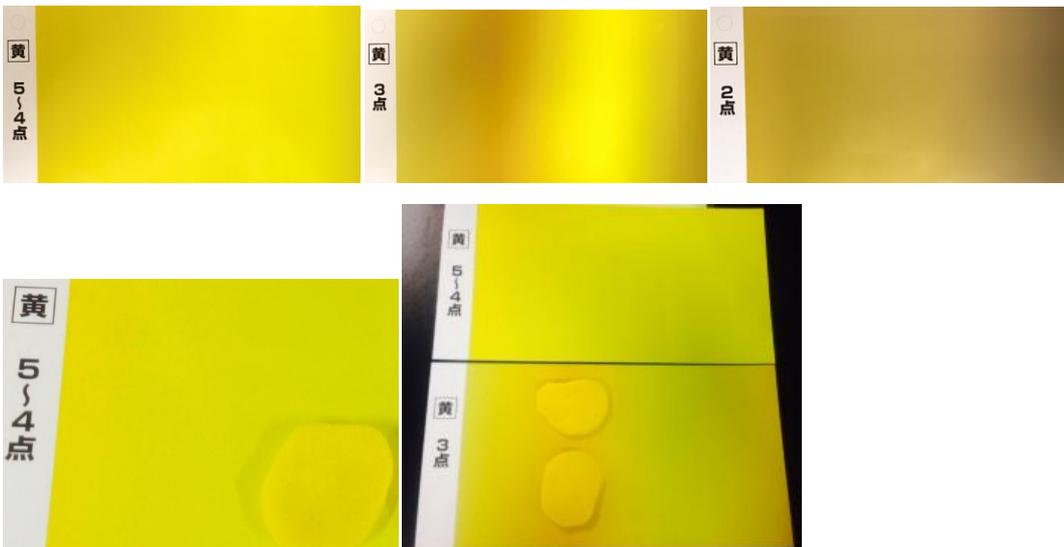
### <評価事例>



## ●2色たくあんの結果

1. 2色たくあんの商品価値を決めるのは、「白色」でなく「黄色」であった
2. 2色たくあんは色見本にない色が多く、新たに専用のカラーチャートを作成することで、評価が可能であった
3. 商品価値を失うタイミング:黄色から青みが抜け、全体がくすみ、褐変した時

### <作成した専用カラーチャートと 評価事例>



## まとめ

1. 今回検討した「みぶ菜の浅漬」、「2色たくあん」ともに、カラーチャートによる外観評価が有効である可能性が示唆されました。
2. “商品価値を決めている部位”の存在が確認されたことから、複数の色が存在しても、商品ごとに「商品価値あり・なし」の決め手となる“部位”および“色”を特定できれば、カラーチャートによる評価が可能と考えられます。
3. 今後、複数の素材を使用している漬物でも同様に評価が可能か検討し、漬物のさらなる品質強化や、おいしさの見える化・解明につなげたいと考えます。

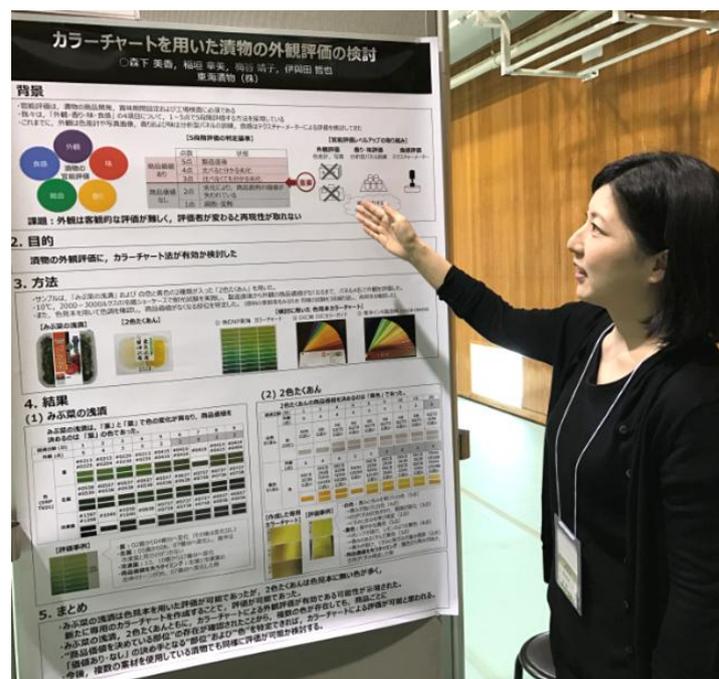
## 用語の説明

### ※1【カラーチャート】

色を系統的に配列した表。色彩の比較・測定のために用いられる。

### ※2【官能評価】

ヒトの感覚(視覚、嗅覚、味覚など)を用いて、商品の品質や特徴を評価すること。



学会発表の様子