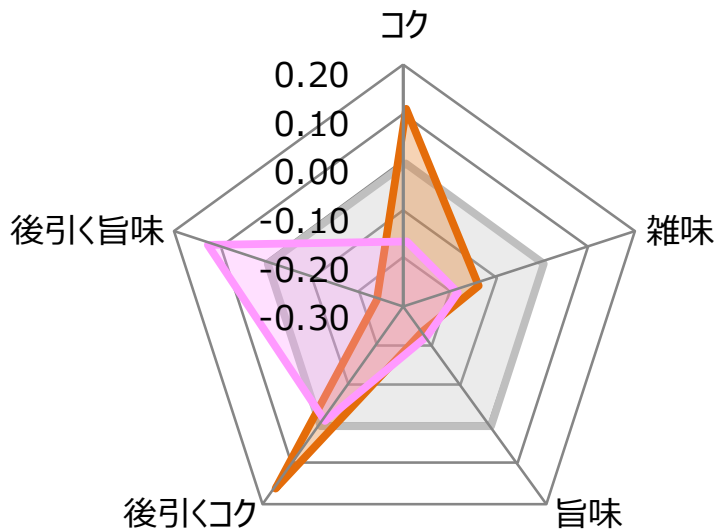


プロをも越える「味覚センサー」の舌で見た、飲料、食品の“これまで”と“これから”をレポート！

 Report No.  
 1304-302

**純国産鶏種が産んだ卵の味わいとは？**

日本の食料自給率を、牛乳とともに押し上げていると言われている卵。しかし、実はこの卵、産んでいる鶏は94%が外国種もしくは外国種の血が入った鶏だという(採卵鶏の場合)。その中で、唯一純国産種の採卵鶏と言われているのが「もみじ」と「さくら」。海外種に比べて卵黄の比重が3%程度多いのも特徴的な種だ。果たして、純国産種の産む卵の味わいとは。

**図1**


- 一般的な赤玉外国鶏のたまご
- 国産鶏もみじたまご
- 国産鶏さくらたまご

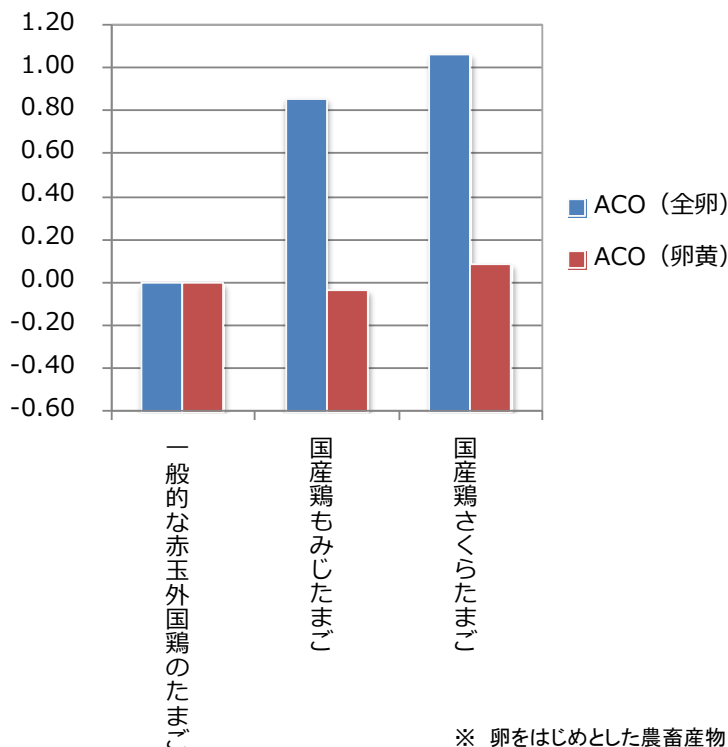
**図2**

**ミネラル由来の味が濃い！**

図1は鶏卵の味データである「ココ」(苦味雑味/食)、「雑味」(渋味刺激)、「旨味」(旨味)、「後引くココ」(苦味/薬)、「後引く旨味」(旨味ココ)について、レーダーチャートに描画したものの。

今回は、飼育農場、日令が異なるが飼料は同一レベルの鶏が産んだ卵を測定サンプルとした。

サンプル処理方法は、卵黄だけでなく全卵を測定溶液とし、弊社データベースより算出した、「一般的な赤玉外国鶏のたまご」をゼロとして、「国産鶏もみじたまご」及び「国産鶏さくらたまご」について表記した。

「一般的な赤玉外国鶏のたまご」に比べて、純国産鶏のたまごは雑味が少なく穏やかな味わいであり、また、「国産鶏もみじたまご」はココに特化した味わい、「国産鶏さくらたまご」は後引く旨味に特化した味わいを持つが、いずれも人が違いを感じる1の差異以下であるため、微差であるものと思われる。

しかし、外国種と純国産種との違いは、通常卵の味分析で使用する図1の5軸以外の軸に表れた。

図2は味覚センサーで使用する9本のセンサーのうち、ACOと呼ばれるセンサーの値である。ACOはH<sup>+</sup>、Na<sup>+</sup>、Mg<sup>2+</sup>、K<sup>2+</sup>などの陽イオンに反応する。卵黄のみで測定した場合は差異はほぼなかったが、全卵で測定した場合は外国種と国産鶏とで明確な差異があった。卵黄の比重が大きいことにより、ミネラル感が強くなり、味の強さに結びついているのではないかと推測された。

※ 卵をはじめとした農畜産物は、個体差、季節間差によって味が異なる場合があります。

味トレンドレポートに、題材として取り上げてもらいたいカテゴリー、商品群のご希望は、弊社担当までご相談ください。

記載されている味覚データは、株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー (URL: <http://www.insent.co.jp/>) の味覚センサー (SA402B) にて測定、解析したものです。目盛りは相対値であり、「1目盛り=濃度換算で20%の差=人間が感じられる差異」と設定されています。

本レポートのお問い合わせ先: 株式会社味香り戦略研究所マーケティングサービス部 [sales@mikaku.jp](mailto:sales@mikaku.jp) まで