

1. 官能評価とは

産業界の中では品質の良否の判断や市場製品の特性を表現するための一手法として、官能評価が実施されてきた。官能検査と呼ばれていた頃から日本工業規格JISで規定され、その後、この国内の規定を国際規格ISOに整合させる目的から改正され、名称は官能評価分析と変更されたが、現在でも、多くの企業の中で用いられている技術である。食品においても官能評価は実施されているが、その一方で、人の感覚の特性として避けることのできない疲労や順応、感度や嗜好の個人差、あるいは訓練効果や実験環境への配慮等、その主観的であいまいさを残すデータに対する懐疑的な見方があることも否めない事実である。そのため、理化学分析や生理計測から得られるデータと比較して客観性に欠けるという指摘から、官能評価に置き換わる方法が常に模索されてきた。しかし、この問題は、人の感覚や行動の特性を知ること、ある程度、解決できるものであるし、官能評価データは、理化学分析や生理計測で得られるデータと組み合わせることで、実験者自らに多くの気づきをもたらしてくれるはずである。

2. フレーバーの官能評価

食品の香気成分の各々がどのような匂いの質でどの程度の強度を有するものであるかを把握していることは、調合をする上で重要であり必須である。香料会社には欠かせない仕事であるが、現在では、GC/MSに匂い嗅ぎ装置をつけて、香気成分とその匂いの質を紐づけることは、香料会社以外でも実施されている。食品の香気に対する関心への高まりは、食品を特徴づけるフレーバーを理解し、制御できる策があれば、様々な製品に応用できると考えられているからであろう。ここで問題となるのは、多くの消費者が感じているフレーバーを的確に表現することが難しいということである。嗜好も体調や環境、情報に左右されるが、それ以上に風味の表現に多くの人は苦勞する。身近な食品の匂いを提示した場合でも、その匂いから関係する食品を連想できるとは限らない。

3. 匂いの質への理解と共有

官能評価に用いる評価用語は、評価者が理解できる特徴を評価者自身があげて、それらの中から評価用語として選定されるが、多様な食材や食品のフレーバーの特徴を表現するためには、それらを学習し、共有する機会が必要である。そのためのひとつの方法として、フレーバーホイールがある。フレーバーホイールは食品の風味が持つ特徴を細分化し表現したものである。決して新しい手法ではないが、そのひとつひとつの表現に対してリファレンスがあってもそのリファレンスを経験している人は決して多くはないはずである。その食品の風味を構成する要素を理解するために、これまでは企業や業界内で使われてきた方法であるが、官能評価技術として、消費者が分析的な評価に参加する評価方法が用いられる中で、今後、このフレーバーホイールが風味の辞書として、多くの人が利用できるツールとなることが期待される。

【講演者の紹介】

國枝 里美（くにえだ さとみ）立命館大学 食マネジメント学部教授

略歴：1987 年高砂香料工業株式会社入社。 フレーバー・フレグランスの官能評価および生理心理研究に従事。2018 年 3 月同社退職。2018 年 4 月立命館大学食マネジメント学部教授

オフフレーバー研究会理事。日本官能評価学会理事。においかおり環境学会誌編集委員。ISO/TC34/SC12 国内対策委員。