

お米は味噌汁で、より美味しく。 マルコメが初めてペアリング分析を検証！

お米だけを食べるよりも、味噌汁と食べ合わせた方が お米の甘みや旨みを引き出してくれる！？

マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）と、味覚に関するデータの提供やコンサルティング等を行うAISSY株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：鈴木隆一、以下「AISSY」）は、慶應義塾大学が開発した味覚センサーAI「レオ」※を用いて、和食で親しまれている米と味噌汁の相性を味覚の観点で探りました。

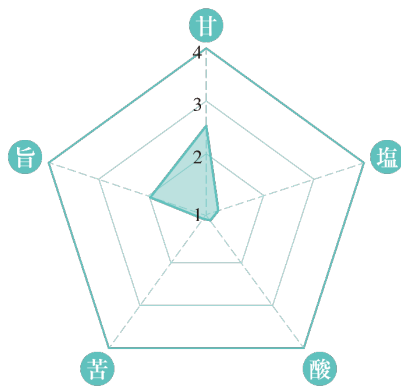
味噌が米の甘味と旨味、コクを引き出す可能性を示唆する結果に

ご飯と味噌汁の組み合わせ。その美味しさを示す科学的根拠を、11月24日「和食の日」を前に味覚の観点で探ってみました。味噌が持つ単体のポテンシャルをみるため、他のスープ類との比較ではなく、水に対してどの程度の違いが生じるのかを確認しました。味噌は一般に流通している当社の米みそ「糀美人」を湯で溶かしただけの状態で①水→炊き立てのご飯、②味噌汁→炊き立てのご飯の2種類を味覚センサーAI「レオ」が測定、経時分析しました。

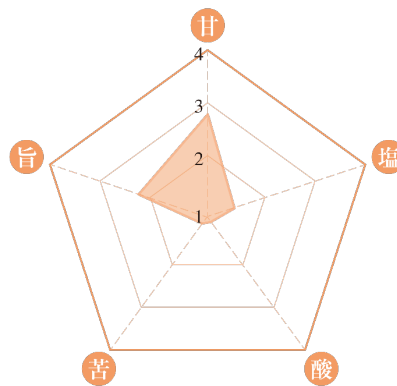
■ 五基本味の結果一覧

	甘	塩	酸	苦	旨	コク
① 水 → 炊き立てのご飯	2.65	1.21	1.11	1.09	2.09	3.91
② 味噌汁 → 炊き立てのご飯	2.88	1.55	1.12	1.15	2.33	4.32

① 水 → 炊き立てのご飯



② 味噌汁 → 炊き立てのご飯



味覚のポイントが0.2以上の差で95%以上の人が違いを認識できる観点から甘味・塩味・旨味・コクは②味噌汁→炊き立てのご飯が有意に高い結果でした。味噌に含まれる食塩（塩味）・グルタミン酸（旨味）・アラニン、セニン（甘味）・リジン、アルギニン（苦味）が、ご飯の甘味・塩味・旨味・コクを引き出している可能性があります。

※味覚センサー「レオ」について

味覚センサーレオでは“味蕾(みらい)”の代わりにするセンサー部分で電気信号を測定し、ニューラルネットワーク（人工的な知能の実現）を通して味を定量的な数値データとして出力します。ニューラルネットワークを用いることによりコーヒーに砂糖を加えていくと苦味が減ったように感じるなどの味の相互作用も加味したデータ解析が可能となっています。同時に、従来の味覚センサーでは困難とされていた甘味や旨味の数値化が可能となりました。

公式サイト：<https://aiissy.co.jp/services/taste/aboutsensor>



鈴木隆一（すずきりゅういち）

日本の実業家、大学教員。慶應義塾大学大学院特任講師、AISSY代表取締役社長。通称は味博士。慶應義塾大学工学部卒業、同大学院理工学研究科修了。在学中よりシステム開発の受託などを行いながら慶應義塾大学SFC研究所研究員も兼務。現在は、AISSY代表取締役社長と慶應義塾大学共同研究員を兼務。2020年、慶應義塾大学大学院理工学研究科の特任講師に就任。主な著書に『ソッコーで人間をダメにするウマさ 悪魔の食べ合わせレシピ』（講談社）や『たった10日のミラクル・ダイエット「やせる舌」をつくりなさい』（青春出版社）など。

お米が持つ甘みと旨みを高めてくれるみそ汁、おすすめのレシピは？

今回の分析で、あらためてご飯とみそ汁の相性の良さを確認できました。そこで、どんなみそ汁レシピがご飯に合いそうか？人気テレビ番組のフードコーディネーターなどで多数実績のある料理研究家のあまこようこ先生に聞いてみました。

■1位「だしがなくともおいしい、豚バラ肉と玉ねぎのみそ汁」



<あまこようこ先生のコメント>

豚肉の脂と玉ねぎの甘みが、みそと合わさり甘じょっぱい味に。甘じょっぱい味とお米の無限ループに、ご飯が何杯も食べられる。考えただけで、お腹が空いてきました。



■2位「けんちん汁風みそ汁」【ダブル発酵恋愛レシピ】



<あまこようこ先生のコメント>

根菜がたっぷり入っていて、おかずみたいなみそ汁。糀甘酒もプラスされて、旨みたっぷり、お米に合う。身体に優しい。



■3位「もやしたっぷり麺なしラーメン風みそ汁」



<あまこようこ先生のコメント>

シャキシャキのもやし、お米のもっちりさと合って、食べるたびに楽しい食感。味噌ラーメンって、ついついお腹いっぱいなのにお米が食べたくなる。そんな欲を、罪悪感なく食べられる。



画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 具田、多和
[お問い合わせフォーム](#)

個人のお客様

マルコメ
お客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)