

香り(匂い)マツタケ、味シメジは本当？

長野県林業総合センター 特産部 片桐一弘

背景・目的

昔から言われている「香り(匂い)マツタケ、味シメジ」は本当なのか！マツタケ、ホンシメジの味を数値化し比較してみました。

結論

ホンシメジはマツタケに比べ旨味と塩味の値が高いことを確認しました。「香り(匂い)マツタケ、味シメジ」は本当でした！

方法

○ 使用材料

ホンシメジ3種類

マツタケ

①天然

(2024年諏訪市産)



②林地栽培

(2024年諏訪市産)



③施設栽培

(2024年試験栽培)



← 菌床埋設: 2021年4月

(2024年諏訪市産)



※写真は調査に使用したマツタケではありません。

○ 分析機器

『味認識装置 TS-5000Z』
(株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー製)
調査協力: 長野県農村工業研究所



人間が舌で感じる「味」を内蔵の味覚センサーで測定できるもので、6種類のセンサーで8種類の味を定量化できる可能性があります。

写真: 株式会社インテリジェントセンサーテクノロジーHPより

間違えていませんか？
ホンシメジとフナシメジは全く別のきのこです！

ホンシメジ
(*Lyophyllum shimeji*)
シメジ科シメジ属



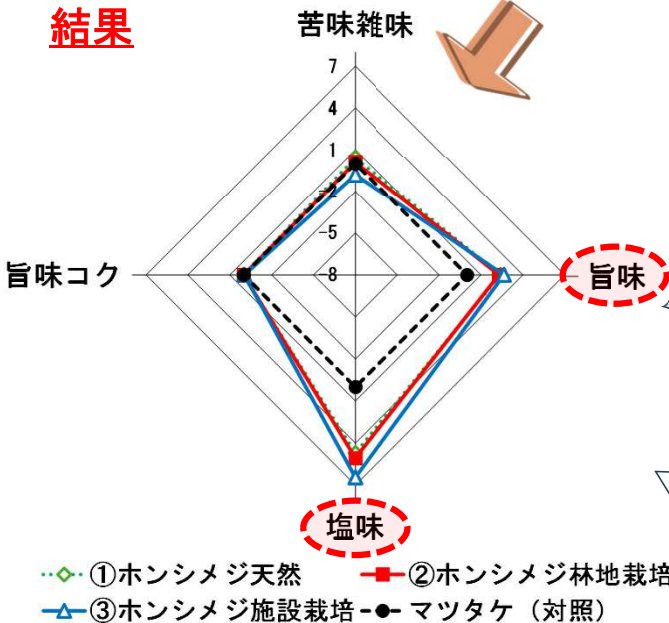
菌根菌、
特徴: 傘灰褐色、
柄の下部膨らみ
(大黒しめじ)

フナシメジ
(*Hypsizygus tessulatus*)
シメジ科シロタモギタケ属



腐生菌、
特徴: 傘の大理石模様

結果



旨味、旨味コク、塩味、苦味雑味の4種類の味を測定することができました。マツタケに比べ、**ホンシメジはその由来に関係なく“旨味”と“塩味”の値が高いことがわかりました。**

“旨味”→いわゆる出汁味で、食べた瞬間に感じる味
“旨味コク”→食べ物を飲み込んだ後に口の中に残る旨味

今回の調査はあくまで一例です。人が実際に感じる美味しさは、味だけではなく、香りや菌応えなど様々な要素が一体となって感じるものです。独特の芳醇な香りで人々を魅了するマツタケはやはり別格の存在だと思いますが、**“味”違うホンシメジの魅力**を改めて認識することができました。

連絡先: 長野県林業総合センター 特産部 片桐

TEL 0263-52-0600

E-mail ringyosogo@pref.nagano.lg.jp