

ナメコの味の見える化

—野生株の採取地域によって味に差はあるのか—

増野和彦¹、城石雅弘²、中村美晴²、古川 仁¹

¹長野県林業総合センター特産部、²（一社）長野県農村工業研究所きのこ開発研究部

背景・目的；

美味しいナメコ生産のため、味認識装置による味の数値評価法を開発した。今回は、この方法を用いて野生ナメコの採取地による味の差を調べた。

結論；

今回の結果からは、ナメコの味に一定の地域間差が認められた。また、美味しいナメコの菌株が多かったのは、長野県（3菌株）・石川県（3菌株）であった。

・材料と方法；対照市販品種1系統と全国から収集したナメコ野生菌株74系統→栽培→子実体→味分析→対照品種（N008）の値を0として換算→散布図→味エリア分け

・美味しいナメコの評価基準；「苦味雑味値が小さく旨味値が大きい」（Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ）

表1 供試菌株の採集県と味エリア

エリア	I	II	III	IV	計	備考
原点					2	N008 有峰A-6
北海道	2	1	5	0	8	東日本
青森県	0	1	1	1	3	
岩手県	0	0	0	3	3	
秋田県	0	1	0	0	1	
山形県	1	0	3	0	4	
福島県	0	0	1	1	2	関東・中部
新潟県	1	2	3	1	7	
富山県	7	0	0	0	7	
石川県	2	3	0	0	5	
長野県	6	3	4	11	24	
京都府	1	0	1	0	2	西日本
奈良県	1	0	0	0	1	
鳥取県	0	1	0	0	1	
高知県	1	1	0	1	3	
宮崎県	1	0	1	2	4	
全国	23	13	19	20	75	原点を除く
比率	31%	17%	25%	27%	100%	

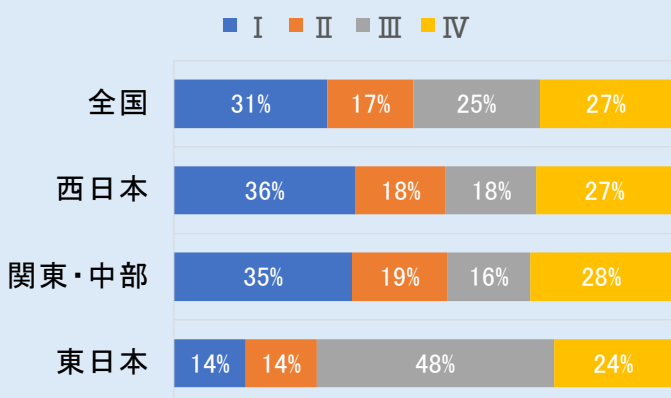


図2 採取地域別の味エリア比率

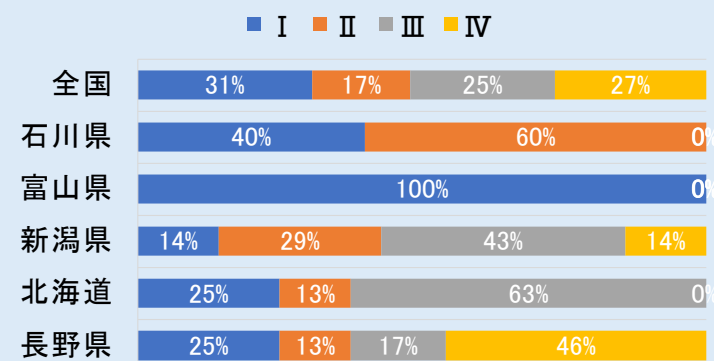


図3 県別の味エリア比率（供試菌株5系統以上の県）

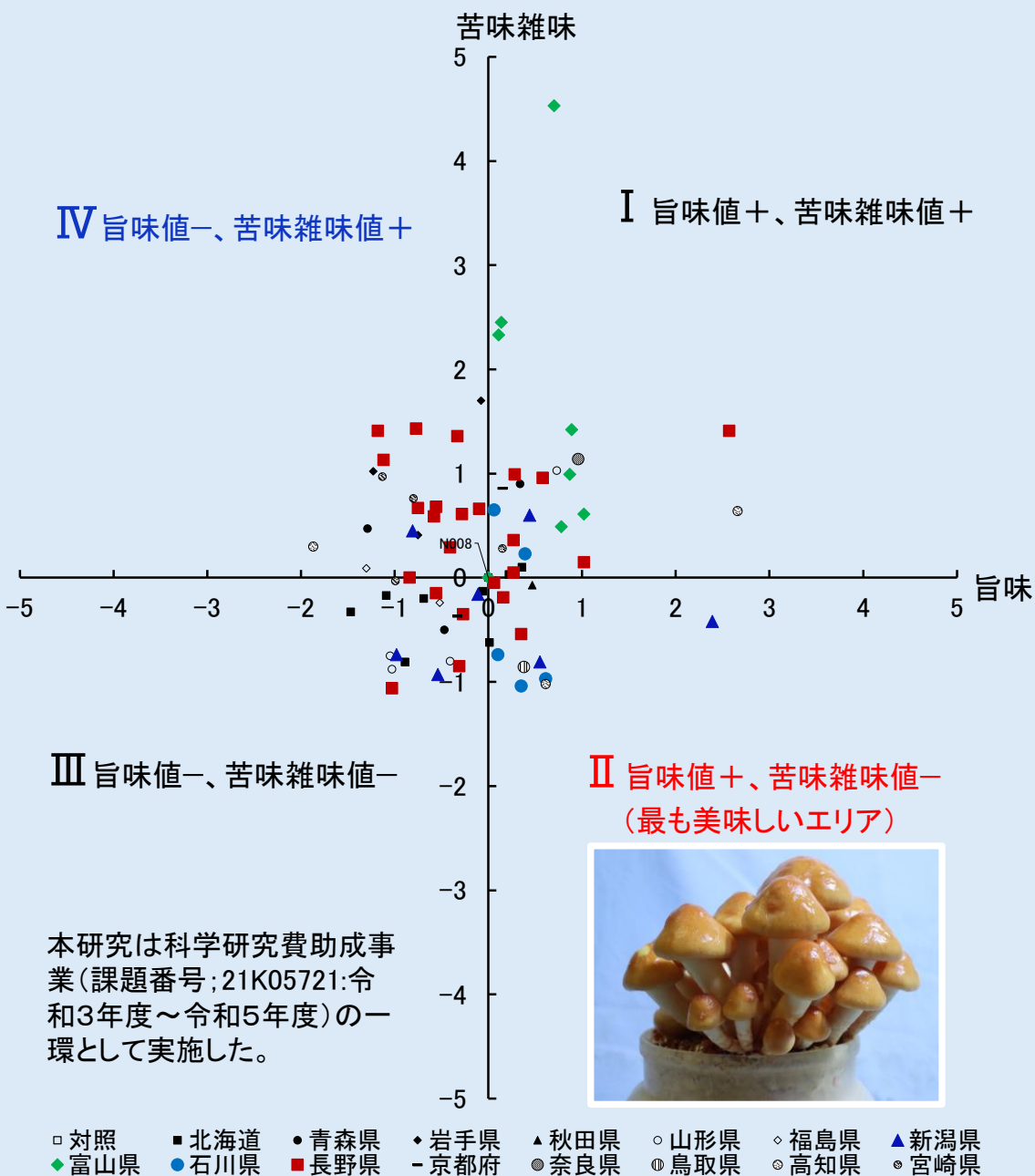


図1 味分析結果の散布図と味エリア区分

● まとめ；Ⅱエリアの美味しいナメコは長野県(3菌株)、石川県(3菌株)が多かった。