

単為結果性ナス ‘はつゆめ’ の消費者評価

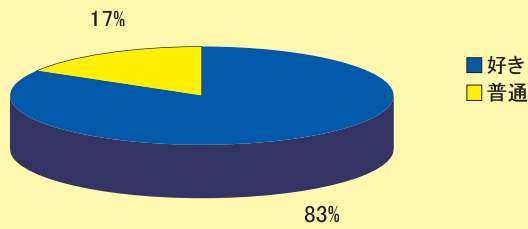


図1 ナスの好き嫌い度別の評価者の構成割合

注) 評価者は、県内および首都圏在住の女性モニター24名。

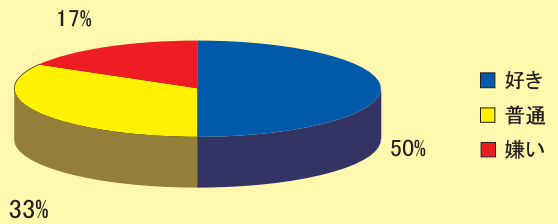


図2 ナスの浅漬けの好き嫌い度別の評価者の構成割合

注) 評価者は、県内および首都圏在住の女性モニター24名。

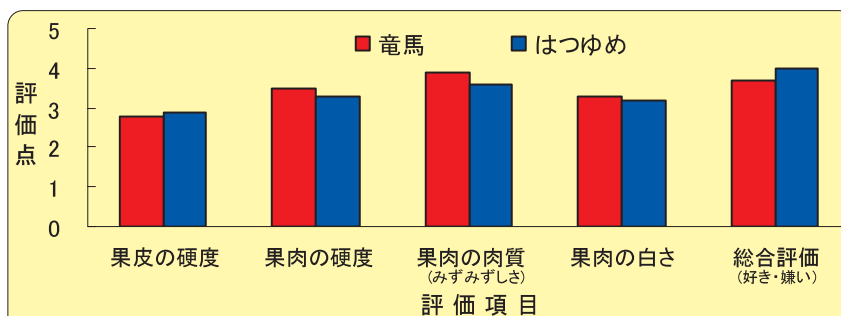


図3 ナスの簡単浅漬け(塩もみ)の評価

注1) 評価者は、県内および首都圏在住の女性モニター24名。

2) 評価点は、「かなり軟らかい(みずみずしい)(白い)(好き)」～「普通」～「かなり硬い(スカスカ)(黒い)(嫌い)」に5点～3点～1点を与えている。

3) 評価項目等については、漬け物業者(T社)からの聞き取りにより設定した。

4) すべての評価項目について、10%水準でも‘竜馬’と有意差はない。

表1 評価者の‘はつゆめ’に対する自由意見

良い意見	・果肉色も白くてきれいで、ナス独特のエグミは感じなかった。
	・噛めば噛むほどに味が出てきた。
	・しっかりした歯ごたえがあり、おいしかった。
	・ちょうど良い歯ごたえだった。
	・アクがなくおいしかった。
悪い意見	・果肉が硬く、歯切れが悪く感じた。
	・やや皮が固く、口に残る感じがした。
	・果肉が硬いので味が付きづらく感じた。

当センターで育成した単為結果性ナス‘はつゆめ’について、ホームユーステスト形式(決められた調理方法により調理し、試食・評価を行う方法。)により消費者評価を実施しましたので、その結果を紹介します。なお、今回は、対照品種に‘竜馬’を、試食方法を「簡単浅漬け(塩もみ)」とし、県内及び首都圏在住の女性モニター24名に評価をお願いしました。

評価者にナスの嫌いな人はいなく、好き

な人は、8割を超えていました(図1)。一方、ナスの浅漬けについては、好きな人は5割にとどまりました(図2)。

評価結果は図3のとおりで、すべての評価項目において、‘はつゆめ’は、対照品種‘竜馬’とほぼ同等の評価を得ました。一方、評価者の自由意見では、‘はつゆめ’の果皮および果肉の硬度に対する好みがかれました(表1)。

(営農システム担当 中村正男 088-863-4918)