

○と×を合わせると、△味になる

平松 夕季 服部 公香 水野 もも 岩木 小夏 若松 沙也加 福岡 世梨

要旨

よくテレビなどで「プリンと醤油でウニの味になる」という食べ合わせの紹介がされているが、それは本当にその味になるのだろうか、またその他の食べ合わせについてはどうなのか検証してみることにした。まず数種類の食べ合わせについて、より近い味を再現し、本校生徒に試食してもらった。その結果、使用する材料によって味の近づき方に差が出ることが分かった。

キーワード：食べ合わせ おいしい 食べ物

1 序論

メディアで紹介されている食べ合わせが本当に味が似ていて「おいしい」と言えるものならば、高級な食材や手間のかかる料理が、安価で簡単に味わうことができるので検証してみることにした。今回は、私たちが日頃よく口にする味の食べ合わせに限定し、検証した。

2 研究内容

9種類の食べ合わせについて、それぞれの材料の割合を比較しながらより近い味を探ってみた。表1は食べ合わせの材料と割合(分量)、味の再現度(おいしさ)を示したものである。

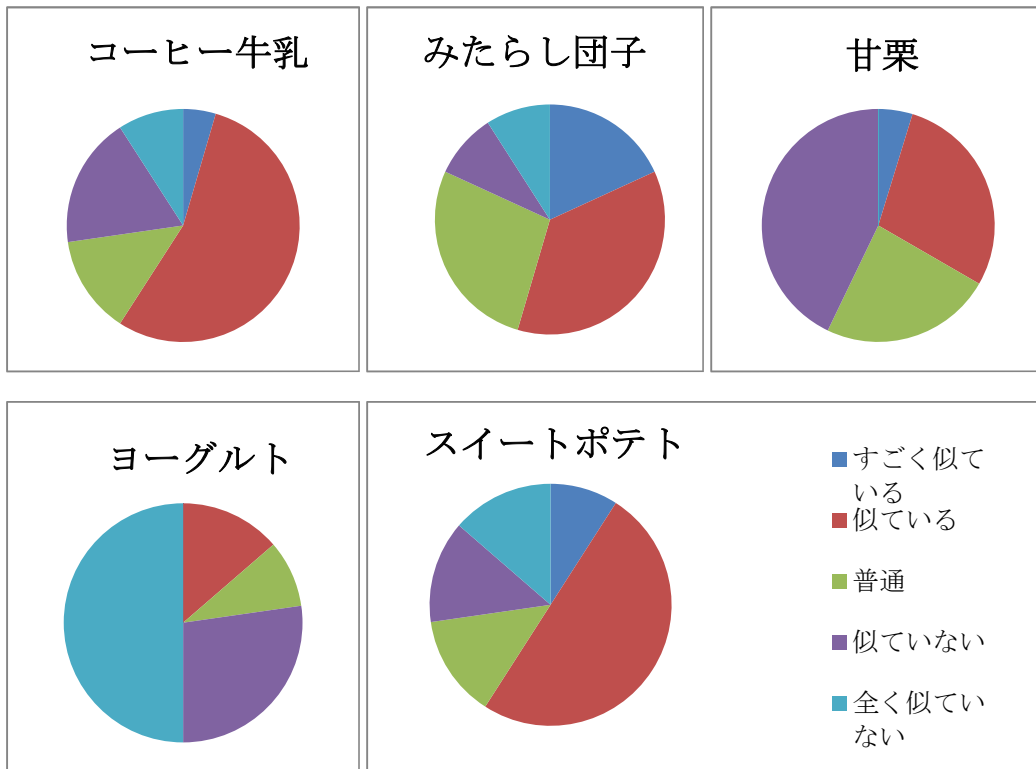
表1

	材料：割合(分量)	再現度
コーヒー牛乳	牛乳3：麦茶10(砂糖適量) 牛乳3：麦茶7(砂糖適量) 牛乳2：麦茶8(砂糖適量)	味◎、におい◎(牛乳の味) 味×、におい◎ 味◎、におい×
コーンスープ	たくあん一切れ、ホットミルク一口	味×
カルピス	ヤクルト1：牛乳1 ヤクルト1：牛乳2	プリンのような味 牛乳臭い
オレンジジュース	ウーロン茶1：カルピス1 ウーロン茶1：カルピス2 ウーロン茶1：カルピス1.5	ウーロン茶のにおい、味○ 味× ウーロン茶のにおい、味◎
ヨーグルト	酢0.5～1：牛乳2 砂糖適量 酢1.5以上：牛乳2	味○ 味×
みたらし団子	醤油4滴：バニラアイス15g 醤油5滴：バニラアイス15g	味◎ 味△(少し辛い)
レアチーズケーキ	ヨーグルト1：豆腐(絹ごし)1	味×
甘栗	ゆで卵の黄身1/6：はちみつ大さじ1/2 ゆで卵の黄身1/6：はちみつ大さじ1/4	はちみつの味、甘い 味◎
スイートポテト	ようかん一口：バター少々	味◎

3 調査

表1の結果から、私たちが特においしいと感じたコーヒー牛乳、みたらし団子、甘栗、ヨーグルト、スイートポテトの味について本校生徒22人に目隠しをして試食してもらい、それぞれの感想を5段階で評価してもらった。

グラフ1はその結果を表したものである。



グラフ1

4 結論

表1の試作でおいしいと感じたもの5つの中でも、実際に試食してもらおうと予想と大きく異なっているものもあった。一般に言われている食べ合わせでも、素材の状態や割合によって味は似ることはなく、また食べる人によってその味覚が違うことが分かった。例えば、みたらし団子はアイス本来の味の濃さや溶け方によって味が変わり、スイートポテトなら水羊羹より羊羹、バターは無塩より有塩のほうが味が似る。このような材料や割合(分量)を確実にすれば、安価な材料で高級な食材の味を再現できたり、身近な材料からいろいろな味を楽しむことができるのではないか。

*謝辞

本研究に当たっては、アドバイザーとして熱心にご指導いただいた岡山県立倉敷天城高等学校の先生方、また実験の試食にご協力いただいた皆様に感謝いたします。