

## 4. まとめ

## 4. まとめ

### さらなる発展のために―農産原料の高度利用―

座長 小林 昭一

#### (1) はじめに

農水産物機能性活用推進事業については、平成 17 年度から開始され、本年度で最終となる。本事業は、「地域のために」、「地域の農産原料を使い」、「その機能性成分を利用して」地域の企業振興、ひいては農業の振興を図るとして続行されてきた。取り上げた地域の農産原料は色々であり、またその機能性成分も各様であった。食品として実用化されたものも幾つかあるが、今後、どの程度まで消費が拡大して行くか、期待したいところである。

この事業を通じて、農業の問題点を食品の製造現場から一部見上げることもできた。世界の農産原料と地域農産物、貿易の自由化と関税撤廃にともなう鉱工業と農水畜産業の動きなど、何れも必要不可欠、伸展が望まれるものでありながら、二律背反に陥る極めて解決困難な場に直面しているようである。この間に、経済の混乱、生物多様性、気候変動、各種の激しい国際競争、紛争なども起こり、どのように対応すればよいのか、素人の筆者には、その片鱗さえも考えられない。が、基本的に考えれば解決の糸口が見つかるものと信じている。単純に考えれば、太陽活動（核融合反応）が変化して、その太陽光が地球・大気を加熱、地球からの熱放射、地軸変化、人間活動（二酸化炭素の急増）が大気流の変化を引き起こして天候変動となり、農業へ影響を及ぼし、原料需給のアンバランスが起こり、原料価格高騰―経済活動への影響―投資・投機―富の集積、富の格差拡大につながり景気が悪化する。経済の悪化で資金、物資の確保の競争が始まり地域紛争、経済摩擦を引き起こし、スパイラル（spiral―悪循環）に陥る。これらは、グローバル化（世界拡散）で世界に瞬時に広がる。知識・情報、資金、植物、動物などもグローバルに急速に動く。生物多様性の崩壊で絶滅危機生物が増加し寡占生物が繁茂する。農業では有害生物による病虫害の発生、獣害、鳥害による食害、農薬汚染、環境汚染による被害、その他諸々の被害防止への対応を迫られる。

#### (2) 農産原料・成分に関する情報など

本事業に関連した研究・開発に対する一般の方々の関心は極めて高く、従って類似した課題を進めているグループも多い。例えば、地域伝統作物ヒメウコギの活用を目指した山形大学の産官学連携による取り組みでは、ウコギ葉に含まれるクロロゲン酸やルチンなどポリフェノールが種々の生理作用を示すことから新芽をそのまま販売している他、健康茶やサプリメントも開発されている。里山、山野など農地以外での産物の利用というメリットと、収集が困難、一定品質の材料が得にくい、製造加工に手数がかかるなどのデメリットがあるが、相応の価格で販売できれば、それなりの産業に育つものと期待される。これらの開発に役立つ支援情報として、2010年10月4～5日に仙台で開催された第15回日本フードファクター学会がある。大会会長、津志田藤二郎宮城大学食産業学部教授の下で、機能性食品因子の最新研究成果を集めた「地域食料資源の活用を目指した食品機能性研究の方向を考える―科学的エビデンスの提供―」と題したもので、食品の健康機能に着目した

地域産業活性化への取り組みとしている。内容として、北海道大学宮下和夫教授の「海藻資源の活用と地域産業」、弘前大学加藤陽治教授の「ナガイモ（長芋）の抗インフルエンザウイルス活性と、サケ水頭由来プロテオグリカンの機能性食品への応用」、岩手大学長揮孝志教授の「ヤマブドウ抽出物の健康機能性」、山形大学五十嵐喜治教授の「山形県の130種類以上の在来作物の中、温海カブ、平田赤ネギ、食用ギクに含まれる各種ポリフェノール類と健康機能」であり、横浜で2010年9月29日～10月1日に開催されたBioJapan2010でも北海道から沖縄まで、各地で開発中の様々な機能性素材が紹介されている。

筆者が所属している菓子・食品新素材技術センターの食品新素材事業部では食品新素材メーカーが開発した素材の普及を主目的とした活動を展開し、全国各地で講演会を開催し、各種素材の特性とその利用方法などを広報している。最近では、「食品新素材をどうビジネスにつなげるか」「コメを原料とした様々な食品素材から応用までーコメの力を見直そう」というテーマで開催されている。なお、農産原料・成分に関する法律として、平成22年12月3日には「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」が制定されている（平成22年法律第67号）。大きな産業が育成され、大きな雇用が生まれることが期待される。

### （3）各年度の事業内容と「まとめ」の考察

① 平成17年度は課題の初年度ということもあり、先ず行動してみようと言うことで一走りながら考えたことなどとしてまとめた。消費者が求めている機能性とは、それに関与する成分とは、その成分を含む農水産物にはどんなものがあるか。農水産原料中に含まれる3大栄養素の他にビタミン、ミネラルを加えて5栄養素、さらに非栄養素の食物繊維、ポリフェノールを加え、これら栄養素、非栄養素の組み合わせによる機能の多様な変化の可能性も留意しながら検討してきた。さらに成分の評価では認知的不協和に陥らないようにしながら、どのような機能性成分があり、どのような食品ができるのか、全国関係組織から聞き取り、適当な課題を選択し、試作して、試食し、商品化の可能性を探ってきた。普通の食品製造、製品では競争することになり、競争すれば従来技術・大量生産の製品と対峙することは困難である。農水産物原料とその使い方に独創性が求められるし、機能性については多くの研究開発例があるので情報の収集に留意する必要もあった。しかも、独創的なものであっても、やはり価格の要因が極めて大きい。これを超えるだけの付加価値をつけることができれば大きな商品になるが、そのためには行政の力が必要な場合が多い。

商品の試作としては、ブルーベリーティー、柿皮ゼリー、自然薯ゼリー、金時草カステラ、しおふき毛馬胡瓜、しおふき天王寺蕪、やまもも茶の7種類を行った。機能性成分に関する情報については、ポリフェノールとビタミンを取り上げた。

② 平成18年度は「農水産物機能性活用のための技術的課題」として、ニーズの把握を先ず考えてみた。高齢化率、生活習慣病、医療費の増大、一次予防意識の高まりなどの社会状況から、原料農産物に含まれる機能性成分を特定し、どのようなニーズに適合するか、効能成分の含有量も知り、各人に適合する摂り方も考えてみた。機能性成

分については、直接的に健康機能にかかわる部分が多いと思われるポリフェノール、ビタミンに引き続いて、特定保健用食品品目数の約6割を占める糖質の中、現段階でまとめることができるオリゴ糖とアミノ酸系（ペプチドを含めて）、それに機能性食品市場の最近の市場動向についてもまとめた。

成分の機能性の検証についても考えてみた。試験管内、動物実験レベルで検証されたものが多い。最終的な評価は、ヒト臨床試験－血液検査による検証を経て、厳正な疫学調査により、公正、公明に公表されて、一般消費者が納得する。試験管内、生体内の間での作用条件の差異は極めて大きく、したがって、機能の表現は、「試験管レベル（レベルⅠ）で何某の予防効果が期待される」程度になるのであろうが、研究者、学者は色々工夫して大きな成果として発表する例が多い。本質的には各生体は別個の存在であり、機能性の種類と強さが各生体の状態で異なる、と理解した方がよいかも知れない。適量を適切に摂取するようにしたい。売れる製品を作るための技術開発も重要である。技術開発の仕方は各人各様であるが、大別して①明確な目的に沿った調査項目、知識・情報の集積・解析とその応用、②閃き、といったところ。①、②の共通事項として「情熱」がある。実用化の際に降りかかる障害を乗り越える強い情熱があれば成功の確率が高くなる。これに加えて、幾つかの要件と食品製造・農産物加工の際の実用化基本原則もある。消費者の購買意欲高揚の方策、①消費者の注目を集める宣伝、②ラベリング・ネーミングとデザインについても考えてみた。

試作品としては、低カロリーこんにゃくスプレッド、メグスリノキ葉茶、中島菜せんべい、ツナキャンディー、てん茶の茎入り焼き菓子、有色米ドリンク酢、青のり入りスープ、青のり入り珍味の8種類であった。

③ 平成19年度は「農水産物機能性活用推進事業」中間とりまとめの年である。

商品の試作としては、鯖そぼろ、小菊かぼちゃ入ちくわ、ガゴメコンブ巻、春菊ふりかけ、網干メロンパンの5種類を行った。各地の特産物およびそれらの副産物（廃棄物）の利用を色々な面から考え、工夫されている。原料の集荷、洗浄、加工、食品原材料としての保蔵、機能性成分の安定性、含有量にも留意しなければならないし、その地域で大量に生産される原料素材との組合せ、地域観光資源との組合せも考え、スローフード、ファーストフードとしても販売できるものにしたい。当年度はこれまでの試作品の動向について調べた。その結果、試作補助を行った15品目のうち、何らかの形で商品化されたものは5品目、商品化に向けて検討が続けられているものが6品目、試作品とは異なった形での商品化を模索しているものが1品目であった。残念ながら商品化の取組を中断しているものが3品目という状況であった。

④ 平成20年度は「国産農産物を有効利用するために」と題しまとめてみた。

日本の地域特産物は、一般に大量には生産されていないので流通商品とするには、穀類、いも類その他の大型原料との組合せが必要であろうが、地域性（観光資源などの）を付加すればブランド商品とすることもできる可能性はある。地域で実用化されていない物には、それなりの理由がある。例えば、ベリー類は、リンゴ、ブドウなどの果実と異なり、一斉収穫はできず、熟した果実を集める作業が大変など、生産量、コス

ト、生産方法なども考えなければならない。

試作商品としては、北海道と沖縄地域の特産物を中心に、その他の地域で開発が取り組まれている素材について取り上げ、沖縄県のシマヤマヒハツ飲用、北海道の大豆オリゴ糖乳酸菌飲料、アロニアアイスクリーム、パン、うどんの他、石川県のカボチャ菓子、富山県のガゴメコンブ昆布巻きの7件について評価した。何れも多角的な検討が為された結果、提案されたものであり、商品化有望と感じさせられた。

機能性成分に関する情報については、脂質と、機能性にかかわる基本的特性「抗酸化性」についてまとめた。

- ⑤ 平成21年度は、「もう一步進めて－食品開発と地域ブランド－」と題し、本事業が5年目に入ることから、もう一度原点に戻り、さらに次々に変わる社会・環境を見ながら対応をするように心掛けた。

#### 「原料の確保についての一考」

各地域の農産物で、利用されていないものは、原料自体では実用化し難いから加工が主体となり、さらに、原料からある成分を取り出して商品化した場合、他の原料から同様な成分を取り出すことができれば競合し、経済的に不利となる。原料全体を利用するか、特徴的な成分であれば通常農産物と組合せて加工し商品化することになる。

「スロー農業」(環境に配慮した自然志向の農業)を志向して実際に農産物を趣味の感覚で始めようとする、農地の入手、農作物栽培の規制などがあり、そう簡単ではない。少なくとも、農産物生産に支障がない限り、個人で栽培したものは個人での消費は自己判断で消費できるように、自由に農業ができるようにして頂ければ有り難い。農業を起業する場合の農地政策、規制など分かりやすければ助かる。主食の確保については補助金を要する産業となるのであろうが、その選択と持続性、力をつけるにはどうすればよいか、ニーズと適正価格にはかなりの検討を要するであろう。

#### 「リスク回避への一考」

人間の活動範囲、関わりは徐々に大きくなりグローバルになっている。社会構造が複雑になればなるほどリスクの種類は多くなり、しかも予測がし難くなり、恐怖感が先に顕れる。基本的には、活動すればするほどリスクが高くなる。リスクに対する恐怖心で怖れ戦き、あまりの多さに回避するシステムを構築したり、ニーズが大きいことから経済活動につなげる社・者も多い。リスクの種類、質、強度、各種あるから、対応するには具体的なリスクを集積し、その解決策と成功例を勉強することになる。食品の消費者の立場から見たリスクアナリシスとリスク管理と同時に生産者、製造者、流通業者の立場からの管理も必要であろう。食品不安の解消策としては、不安の原因を探ることが必要であり、「食の安全」に「警鐘」を鳴らす事件や違反の「報道」が引き金となっているようである。この報道に対して、直感的に反応し、回避思考・行動をとる。しかも、マイナスの情報が受け入れられやすい。しかも、一般消費者は、食の安全性の情報に対して盲目的に信頼して行動する傾向にある。情報の質により行動の質が左右される。食に関連する情報の質についても考えなければならない。食品添加物、残留農薬、食品製造中に生成される毒性成分、発がん物質の情報は一般市民の関心が高く、多くの先端情報が駆けめぐっている。特に、アクリルアミド、トランス

脂肪酸などの食品製造の際に生成される「有害成分」について一般消費者は極めて過敏に反応し、研究段階でも即座の公開を求める。有害成分とされているクロロプロパノール(醤油原料の酸加水分解植物性蛋白質に含まれ、塩酸による分解過程で生成し、数種類ある)、多環式炭化水素、ヘテロサイクリックアミン類、フルフラル、ニトロソアミン類、ニトロ芳香族化合物など毎日約2g摂取しているらしい。β-カロテン、リコペン、イソチオシアナート、ポリフェノール、ラクトフェリン、CLA(共役リノール酸)なども研究の進行とともに各種の情報が集積されるであろう。

#### 「地域ブランド形成への一考」

言葉の力は強大である。忌諱されるべきものの言葉があると、その言葉を認識した頭脳は完璧に回避する行動をとる。逆に、何某グルメ、有名国、有名地域の地域限定食品、季節限定食品、伝統食品などは、現場で熱意を持って調理した食品であり、地域、季節、伝統を守っている限り、信頼されて、所謂ブランドになる。小規模、多種類、限定生産するもので、信頼度が大きい。最近では地域興しが盛んであり、地域ブランドが各地で誕生しており、地域ブランドへのニーズが高くなっている。

#### 「課題への対応」

農林水産省では、農山漁村の活性化と食料の安定供給を支える「食品産業の変革と新たな展開」を推進している。食品産業と農業の連携、農林水産物等の「資源」を活用したイノベーションの促進により10~20年後に新たに6兆円規模の産業創出を目指している。食用農水産物10.6兆円と輸入加工品5.2兆円を食材として、食品産業は国民に対し食料を安定供給、国内飲食料の最終消費額は73.6兆円で平成12年と比較して約6兆円減少していることを考えると、その効果は極めて大きい。少しでもこの政策に、地域産業の振興に役立つように、これまでに利用されないで残されていたり、新たに導入されて未だ利用されていない地域農産物を高度利用し、機能性成分を利用した実際の製品試作をして市場性を検討してきた。

当年度は、沖縄県のシマヤマヒハツ、石川県の甘えび、三重県の新姫、愛知県のサボテンを取り上げ、ストレート飲料、ティーパック、揚げ米菓、ぽん酢しょうゆ、ドリンク、のど飴の6種を試作した。素材・成分情報としては、当年度は特に、果物、加工食品の原料として重要な位置にあるカンキツ類を「各種機能性成分を有した国産農産物(国産カンキツ類)」として取り上げた。加工食品として菓子は極めて大きな位置を占めていて、この菓子の原点が、カンキツ類であることからである。

- ⑥ 平成22年度は本事業の最終年度となる。これまでに健康機能成分・素材、含有農産物を用いて試作をして頂いたが、高付加価値、高品質、信頼性の高い農作物、製品、商品が適正価格で提供できるシステムが構築されれば日本の農業は世界で役立つものと確信する。これまでの技術を超越したものが開発されれば、各種不利な面を吸収できるが、多少の改良・改善では、世界の農産物との総合競争には太刀打ちできない。今後の技術革新が期待される。

今年度はシーベリーアイス、りんご「秋星」のジェラート、桑葉茶・焼き菓子、あまのり佃煮の5品を試作評価した。また、素材・成分情報は、お茶を中心とし、試作品関連として、桑の葉、シーベリー、りんご「秋星」、あまのりについても各専門家に

執筆して頂いた。

これまで、6年間で計36品目（うち5品は2回試作を実施）の試作補助を行ってきた。今年度の5品目を除いた31品目のうち、

- (1) 製品化され常時販売されているものは9品、
- (2) 季節製品として期間限定で販売されているものは3品、
- (3) 試験販売されているものは2品、
- (4) 試作を継続中又は関連した取組を継続中のものは9品、
- (5) 試作・検討を中止したものは8品、

であり、およそ半数は実用化に成功している。

原料が少なく、収穫・保存もし難いなどの不利な点が多いにもかかわらず、成功例では、原料の特性が活かされ、特に健康ニーズが消費者に受け入れられ、ある程度の食味であれば従来商品と競争できるようである。また、従来品にない特徴をもち、地域ブランドとして注目度が高いものも商品化できている。逆に、開発が困難であった例では、競争商品との差別化、特徴の出し方が弱かったのかも知れない。本課題では、健康ニーズを指向した商品の開発が主体ということでもあり、原料中の成分、加工工程での成分変化、商品中の成分についても留意しなければならない。

斯様に、本事業では多様な成果が得られている。本成果が地域の企業振興、ひいては農業の振興のお役に立てれば幸甚である。

## 5. 資料編



## 5. 資料編

### (1) 試食評価会モニターコメント

モニター評価用紙の自由回答欄（好ましかった点、改善が望まれる点、その他）に寄せられた主なコメント内容を示した。また、各モニターのコメントについても、可能な限りそのままの形で、モニター区分（①専門的な知識を有している、②業務上食味試験を行っている、③一定のモニター経験がある、④ほとんど経験がない）ごとにまとめて一覧にした。

#### i) 桑葉乳酸発酵茶

味については、「くせがなく飲みやすい」「まろやか」「少し甘味があって飲みやすい」等、おおむね好評であったが、香りについては、「独特の香り」「香りにくせがある」「香りが好みではない」等、その特徴的な香りが敬遠される傾向にあった。

また、「価格が高い」「常用するには値段が高い」との指摘も多かった。

機能性に関しては、「同じような飲み物はたくさん出回っている」中で、「機能性成分をどれほど打ち出せるかがポイント」等のコメントもいくつか見られた。

[各モニターのコメント]

#### ①専門的な知識を有している

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	30～39	女	とても味がよい	価格がもう少し安価に抑えられたほうが買いやすいと思う	食後のお茶として売り出せばいかがか
2	60以上	女	飲みやすい	香りがあまり良くない 高いと思う	
3	50～59	女	香りは今ひとつだが、味は悪くない	香りは良くない パッケージ（外包装もティーパック）に再検討が必要。価格が高い	ターゲットは血糖値が高めの人としたほうが良い
4	40～49	女	健康茶としては飲みやすく仕上がっていて何回でも飲めそう	独特の香りが好みではない方には飲んでもらいにくいかも知れない	冷茶にしたらどのような感じなのか知りたい ペットボトル茶などへの適用が可能なのか、等
5	60以上	男	シンプルな味で、室温～低温で飲んだらもっと良いかも	一般的には少々味付けを考えた方がよさそう	機能性成分をどれほど打ち出せるかがポイント
6	60以上	男	血糖値上昇を抑制する必要がある わからない	香りが欲しい	
7	60以上	男		桑の葉を主原料とする方が良い 乳酸発酵の意味が製品に出て	

				いない	
8	60以上	男	ティーパックとしては適当な大きさである クセのない味なので常用性があるのではないか	常用するには高価格に思える	ペットボトルにすれば面白そう（安定性があれば）
9	50～59	男		香り、味の面でさほど特徴が感じられないこと（やや生臭いよう プーアール茶に似ているように思うが）	
10	50～59	男	後味は良い	最初の飲む時の香りがクセがある	健康食品といった意識を持つ人には良いと思うが一般向けには困難か
11	50～59	男		色、味、香りとも薬と違って飲まないと飲めないのではないか	

## ②業務上食味試験を行っている

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	60以上	女		茶の色も「何なの」という感じで味自体お茶でもなし、薬でもなし何の味かしらと思う中途半端な感じでよくわからない	
2	40～49	女		香りが好みではない	
3	40～49	女	さっぱりとしてくせのない味	色の割に味が薄い 香りがたたみのような香り（草っぽい）	なし
4	29以下	女	飲みやすかった もっと桑の葉の味が強いかと思ったが、うまく抑えられている	香りにくせがある ティーパックにはヒモ等をつけて欲しい	
5	60以上	女	味はくせがなく飲みやすい （ただし、味が薄くてあまり、美味しさをい）	濃いめにいれたときにおいしいと感じられれば良い	
6	29以下	女	味はまるやか 最後に甘味が残る	ティーパックの時よりも、お茶の状態にした時、青臭さが強く感じたので飲むのに抵抗のある人もいるかもしれないと思った	

7	50～59	女	なし		
8	60以上	女		商品に特徴を標榜することが必要	
9	30～39	女	比較的飲みやすい 食後の血糖値の上昇を抑制する事に関しては消費者も興味を持ちやすい	ティーパックにヒモをつけた方がよい（扱いづらい）	桑ってなんだろう 疑問です
10	30～39	女	少し甘味があって飲みやすい		桑の葉の効能があれば知りたいと思う
11	30～39	女	なし		
12	60以上	男	なし	香り、味ともにぼけているので少し工夫が必要	すでに市販されているので比較検討してみてもどうか 固形化または、粒状にしても良いのでは

### ③一定のモニター経験がある

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	40～49	女	見た目の色だけ	味がひどい クセがあるのは判るがそのまますぎる 意外にのみやすい	体に良くてもこれは無理 絶対買わない、まずい
2	30～39	女	苦みもなく、飲みやすい これならむりなく食事の時に、飲むことが出来ると思います	香りが少し良くないので、抹茶等を混ぜて香りを変化させたらいいと思います	
3	40～49	女	健康の為に飲んでいる知人もいたので、機能性がさらにアップしたものならば良いと思います	桑の葉茶を飲んだことがないので、ごめんなさい、苦手な香りや味で、飲めません 夏に飼育したカイコになった気分です	価格は、通常品を知らないのですが、なんともいえませんが、ちょっと高いかな、と思います
4	40～49		くせがなく、とてもおいしかった 色もとても自然な色でお菓子を食べたあとにとっても合い良かった 渋みもなく誰でも飲みそう	もう少し桑の香りがしても良いのかなあ、と思う インパクトが弱い 機能性成分をもっとはっきりさせた方がよい	お味と成分と納得のお値段ですがもう少し手頃な価格でないとなかなか手が出ない
5	40～49	女	とても飲みやすく手軽に普段飲みそう	パッケージが商品に比べて、安っぽい、もっと葉草っぽい重厚感のあるラベルの方が	もう少し、甘みがあると、もっと飲みやすいと思う 普段飲み慣れてる（ハーブテ

				いいと思う 機能性がとってもいいのにパッケージは普通過ぎて残念だ	イーなど) は、抵抗なく飲めるが少し香りがいまいち
6	30~39	女	桑の葉茶はめずらしいのでルピシアなど大手有名店とコラボするととても良さそう	くせがあつてのみにくい慣れると良いかもしれないが、他の香り(フルーツなど)とブレンドしての方がのみ易いと思う	価格はルピシアを目指すならOKだけどデパートの地産コーナーにおくなら地味すぎてアウト! パッケージも考えた方が良くと思う
7	40~49	女	ティーパックになつてるのはいいと思う(使いやすい)	苦手な香りととても飲みづらい	
8	40~49	女	(1)~(5)ともに平均点以上だと思います 特に健康食品ありがちなクセが少なく飲みやすいと思います	特にありません 好ききらいで意見の分かれる味だと思いますが私は好きです	価格も手ごろだと思います
9	30~39		糖尿病など血糖値を気にしてる方などにアピールしたい こぶ茶と似ていますが、私はこちらの方がさらっとして飲みやすく感じました とても香りがいいですね	ティーパックを個装にして出掛け先にももちこべられるようにした方がいいと思います	
10	60以上	女	ティーパックなので濃くしたり薄くしたり、お湯の量で加減できる		同じような飲み物は、沢山出廻っているので「桑葉」という事、血糖値の上昇を抑制するetcをアピールすると良い
11	40~49	女	“乳酸発酵”と聞くものすごく体に良いイメージ それも桑の葉となると地産食品として、とてもインパクトがあつてよいと思う	お茶にする前の、袋の中に入っていたお茶の葉の香りがとてもよくて“おいしそう”と思った しかし、お茶になって香りをかぐとアレ・・・?あまりおいしそうではない お茶の葉の香りがそのままお茶になればよいのに	
12	30~39	女	とくにクセがなくさらっと飲めて食事の時に良さそう	これっというインパクトのない味なのでもっと濃い目にした方がいいと思う	消化を助ける成分はうれしい

13	40～49	女	味が、クセがなく飲み易く、 どの食事にも合いそう 他のいろんな血糖値系お茶飲料（特にヘルシア）よりずっと飲みやすい 続けられそうな味	やや風味が薄い（味が薄い）	ティーパック1袋でどのくらいの量飲めるかがわからないが、1袋←→1杯だとすると少し高いかな、と思う 洋菓子にも合いそうなのでティータイムに飲用したい
14	40～49	男	特に美味しいと思える味ではないが、くせのある味でもない	血糖値上昇抑制効果が市販のお茶と比べてどうかだと思います	1パック 60 円になるので糖尿病の方しか飲まないような気がします
15	40～49	男	くせもなく、飲み易い 血糖値上昇抑制をアピールした方が良いのでは	もう少し、香りを出した方が 良い	
16	40～49	女	ティーパックになっているので飲む時の手間がない	これといった特徴がなく、味にパンチがない 香りがもう少しあれば良いと思う	
17	60 以上	女	飲んだあとはスッキリしている		同じようなお茶がある中で比較した場合の良さは何かわからない ウーロン茶は食後にいただくように、このお茶もなるとよいのでは
18	50～59	女	新しい食材であること とろりとしている	香りが個人的には好きになれない しかし、うこん茶もあの香りでも機能で飲まれているのでPRしてほしい	今日見た袋の包装では地味すぎる 容器自体を桑の葉の形にして立たせた方が目立つ
19	60 以上	女	香りと味ともに良いと思う	袋のデザインはもっとスッキリしたほうがよい 味はもう少し濃くてもよい	私はハーブや中国茶が好きなので、少しくせのある味も気にならない
20	50～59	女	血糖値を下げる効果があるなら、手軽に飲むことができると良いと思う	香りが独特なのでお菓子と一緒に飲むのには向いていないと思うので、ブレンドなどして風味を変えては？	
21	50～59	女	可もなく不可もなくやわらかい味	苦みもある程度あってもいいのでは	味も香りも少なく、長く飲み続けられない 価格の面でも
22	60 以上	女	すっきりした飲み口で好ましく思った	桑葉そのものの香かもしれないが、少したよりない香りと	試飲した濃さがベストのものであれば飲みやすいが、もう

			子供にも喜ばれそうな味である	思う	少し濃くなった場合は苦みが増すのか知りたくなった 個人的には薄いと感じた
23	60以上	女	特にいやな味でも香りでもない だれでも飲めると思います	よほどの効果を期待できなければ、この価格で毎日というのはむずかしいのでは？	いろいろ健康によいといわれるお茶がたくさん出まわっている中で、その中に参入していったら広がるだけのインパクトがあるかどうか むずかしい点もあると思う
24	40～49	女	クセがなく飲みやすい	少し、価格が高い為、毎日飲んで、健康管理というわけにはなかなかいかないかも	「クセがなく飲みやすい」けれど、他の桑葉茶と比べ、少しものたりない気もする（クセがあると万人ウケはしないけれど・・・）
25	50～59	女	さらっとして飲みやすい ハーブティーより飲みやすい	香りがあまりよくない 値段が高い（常用するには・・・）	お菓子よりは効果が期待できそう

#### ④ほとんど経験がない

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	60以上	男	味にハーブティ様の特徴が感じられてよかった	香りにもう少し特徴があると印象がよくなると思う	
2	50～59	男	葉の感じが強く有る	冷めたらまずそう	原材料の桑とあるが、桑の葉のほうに分かりやすい
3	50～59	男	さっぱりした味	色が鮮やかだとよい	
4	30～39	女		香りに少しクセがある さわやかさに欠ける	
5	60以上	男	菓子とセットで販売出来る	従前のお菓子のイメージと異なるのでイメージ作りが必要	
6	50～59	女		センブリのような味がする 色がもう少しクリアなほうが良い	血糖値コントロールには食事 中に飲むお茶は良いと思う
7	50～59	男	食後のお茶としての考え方は良い	どこまで機能性があるかを明確にすべき 機能性が高いのであればこの程度の味でも良いが 飲んだ時の味がカルキくさい	
8	50～59	女	うーん、飲めなくは無い	香り、味ともに桑葉の風味が強い、少々生臭さを感じる	強い風味が発酵茶の特徴なの かもしれないので好みは分か

					れると思った
9	30～39	女	色がきれい	まずい、飲みにくい、高価	

ii) 桑葉焼菓子 (フィナンシェ)

食感、味とも「美味しく食べられる」「食べやすい」等、おおむね好評であった。「コントロールと比べ、エグ味が軽減されている」とのコメントもあり、乳酸発酵の効果が現れているようであるが、一方で「桑の特性を訴えるために、もう少し苦味が残っていた方がよい」等のコメントもあった。

外観については、「あまり食欲のわく色ではない」「見た目がよろしくない」等、「改善が望まれる点」に多くのコメントが寄せられた。

機能性成分に関しては、「甘いお菓子に血糖値の上昇を抑えるアイデアは良い」「食後のデザートとして機能性を持たせるのは良い」とするパネルがいる一方で、「これだけ砂糖が入っていても食後の血糖値が抑えられるのか？」とするパネルもいた。

[各モニターのコメント]

①専門的な知識を有している

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	30～39	女	食感がなめらかなところ	桑の特性を訴えるために、もう少し苦味が残っていたほうが食事の後の口直しにもなると思われる	
2	60以上	女	食感は香ばしい まずくはない	色が悪いので損 食べにくい(手が汚れる)	
3	50～59	女	発酵しない緑のままの桑の方が色がきれい 食感もしっとりして発酵しない桑を使った食品の方が良い	桑の苦味は焼菓子ではあまり気にならず、発酵桑を使った食品は色が悪い分見当たりする	焼菓子に入れるには発酵桑は使う意味があまりない 発酵の価値が生かされていない
4	40～49	女	菓子としては美味しく食べられると思われる(手作り感が強い)	もう少し、甘味をひかえめにしても良いのでは 発酵させた分、桑の葉の緑色が退色してしまっていてあまり好ましい色合いとはいえない	
5	60以上	男	味付けは改良されている	色を明るくしたい	
6	60以上	男		見た目の美しさがほしい 口の中に粒子を感じる	
7	60以上	男	エグ味がないこと	機能性成分含量が高められないか?	
8	60以上	男	桑葉のこげ茶色が田舎感のアクセントになっている	もう少し厚みがあると食感がよくなるのではないか	菓子のやわらかさがありすぎるように思うがこのくらいでよいとすることも考えられ判



					断できない
9	50～59	男	コントロールと比べ、エグ味が軽減され、食感でもざらつきが少なくなっている	コントロールと比べ、あきらかに緑色が退色し、一見こんにやくのように見える	
10	50～59	男	桑の葉としてインパクトがある	試作品の色合いがコントロールより悪い もう少し、堅めにしたほうが良い	
11	50～59	男		色がさえない 食感がやや物足りない（コントロールの方が良い）	

## ②業務上食味試験を行っている

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	60以上	女	味は現代的でバター風味もよく食べやすい	焼菓子表面の色がもう少し、はっきりおいしそうになる良い 包装をはぐのに、手がべたべたになってしまう	菓子の厚みがないのにこの価格では売れるかな？と感じた
2	40～49	女		フィナンシェとしては少し柔らかすぎるが美味しい	
3	40～49	女	コントロールは口の中にブツブツしたものが残るが、試作品は口どけがよく後味がよい	見た目がコントロールのほうがおいしそうに見える 試作品は口の中でねっとりした感じ（口どけはよかった）	桑の風味はコントロールの方が強いような気がします 私は葉の風味が強い方が好ましく感じました
4	29以下	女	葉っぱの形がかわいい よもぎのような味がして焼菓子とよく合っている	少し油ぎっている ちょっと甘すぎる	和菓子にしてもあいそう
5	60以上	女	味がよい	油脂が多すぎてしつこい	
6	29以下	女	試作品の方が茶葉の風味が残る	試作品の方が少し油っぽい感じがした	
7	50～59	女			明らかに色が比較品、コントロールで違うので評価できない
8	60以上	女	桑葉のえぐみを抑えていること	表面と内部組織の色が濃くなるのが特徴と思われるがもう少し鮮明になれば尚よい	
9	30～39	女	食べやすくて良い。アーモンド風味がまたいい。	コントロールと比較している以上、やはり見た目（色）が	アルミを外して商品を出した方がよい

				気になる もう少し厚みがあってもいい この状態で2つ250円は高い	形ももっと違うのにしてもいいのでは？
10	30～39	女	木の葉形の形がよかった	香りと色は美味しさの要素だと思うので少しフィナンシェには向いてないかと思った	
11	30～39	女		コントロール品と比べると桑葉の香り、味が生かされてない。甘すぎます	
12	60以上	男	味はティータイム用としては良い	色の改善が必要 油が多すぎる	すでに群馬等で桑葉の血糖抑制の茶葉としてジュース等として販売されている

### ③一定のモニター経験がある

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	40～49	女	桑の葉の味がもっと出ているかと思ったがそれが無かった	パッケージ 形 もっとふっくらした方が おいしそう 焦がしバター？と感じる程判らなかった	コントロールより甘さがひかえめでいいと思った
2	30～39	女	桑葉のえぐみもなく、普通のおいしい	2個入り200円ぐらいで販売してほしい あと、カロリーがどのぐらいかも女性としては気になる。	食後の血糖値の上昇を抑制する商品なのにティータイムに食べる テーマにあっているか？
3	40～49	女	桑の葉のくせはないので食べやすいと思う バターの風味が良い	色はコントロールのほうがきれい 混ぜて、緑色を残しては 食感は試作品が若干良いが、フィナンシェとしては形がいかなものか 長方形にするか、いっそ、もっとしっかり桑の葉らしい形にして特色を出すか	お土産に良さそう
4	40～49		桑の葉を感じさせない位違和感がなかった とてもおいしい やわらかかく、ごくごく普通に食べられる	素材を生かしているせいか色がそのまま出ているようでありおいしそうに見えない そのわりに桑の葉の香りはあまりしなかった 少し香りがしたほうが良い	この薄さからすると2つで250円は高いかな・・・と思います。あと味がとても良い

5	40～49	女	血糖値の上昇を抑制するのはとっても魅力的だと思う 手軽に食べられて、苦みもなくおいしかった 口どけも良いと思う	色がやはり、もう少しおいしそうの方が、食べたい意欲がわく！ 少し食感がベタとした感じなので、もう少しサククリ感があるといいし、バターの香りがもう少しする方がいいと思う	
6	30～39	女	香りが良くて普通に食べられる	見た目がイマイチ ムリに桑の葉の形にしなくても良いと思う	普通のフィナンシェの形に、アクセントとしてトップに桑の葉のきざんだ物をのせてる方が見た目がそそられる
7	40～49	女	桑の葉を使っているというのが、ヘルシーな印象	見た目が緑が濃いほうがおいしそうに見える もうちょっとアーモンドの香りがするといい 味にインパクトが感じられない	形が食べづらい 食べやすさの工夫があるといい 片手で簡単に食べられるようにするとか
8	40～49	女	味がとても良い 原料の桑の香りも強く甘みも少ないのでヘルシーな感じがします	外観はコントロール品の方が青くてフレッシュな感じがします 食感は表面のパリパリ感がもっと欲しい	価格は自宅用には高いと思いますが、女性のティータイム、訪問先へのお土産ということでしたらよいと思います
9	30～39		甘さは甘すぎるでなくこのぐらいがいいと思います 市販品が厚さがあつたりしますが、このうすさで作ったあたりがいい	桑が入っている為とは分かるが、焼菓子の色としては、あまり食欲がわく色ではない	私個人の好みなのかもしれませんが、もう少しアーモンドパウダーを入れて焼いた方がいいと思います
10	60以上	女	甘さがあっても血糖値を抑えるのは嬉しいです		2コ入りのパックは食後のデザートにピッタリの量（1人でも2人でも利用可）
11	40～49	女	食用だと考えたことのなかった桑がお菓子になるなんて興味深い	緑色の方が“桑の葉”という感じがしてよい 茶色だと紅茶みたいで新鮮味に欠ける 桑は食べたことがないが“特有の風味”というものが伝わらなかった ふつうの美味しいお菓子というかんじ	

12	30～39	女	しっとりした生地がとても美味しい こういう健康的なおやつを待っていた	見た目がよろしくない	つまってるこの生地感じが好き また食べたくなる
13	40～49	女	バター風味が生きていて良い	色がもう少し緑色の方が「葉」らしくておいしく見える ねばつとした食感（もっとサクリとしてほしい）	「焼き」菓子という感じがしない（焼いた感じがしない） 桑のえぐみは取れてないがそのえぐみが残っていることによって「桑が入っている」という健康感を実感できる
14	40～49	男	コントロールに比べ試作品は確かにエグ味は感じないし、フィナンシェとしておいしい	色は、コントロールの方が良い。桑の葉が体に良いという意識がないのでしっかりアピールしないといけない あと50円下げて欲しい	
15	40～49	男	製品特徴通りの品になっていた	香りが弱いのでは。色合いはコントロール品の方が良い。（より特徴が出て、見ためにもわかりやすい）	
16	40～49	女	素材の香りが感じられ食感もやわらかくしっとりしておいしかった	見た目の色の具合があまりきれいではない	
17	60以上	女	開発ターゲットはよいと思う えぐみが感じられない 風味がよい		食後の血糖値の上昇を抑制する機能には20-50才代は関心があると思うのでそのような食べ方をすすめる工夫をする とよいと思う
18	50～59	女	今まで見たことのない食材である 天然由来をアピールしている	色はコントロール品の方が好まれると思う	桑の葉をそもそも知らない 20-30代の方にはあまりアピールしないのでは むしろ、50代からの女性をターゲットにしては
19	60以上	女	バターの味がよくして、おいしい	色がもう少しうすいほうが食べたい気持ちになる	桑の葉のイメージを表面にデザインしたらかわいくなると思う
20	50～59	女	桑の葉をお菓子の素材としてうまく使い、えぐみも感じる ことなくおいしかった	全体的な色としてももう少し焼き色をつけた方がおいしそうに見えるのでは？	カロリーが気になります
21	50～59	女	えぐみは少ない	甘さはもう少し控えめが好み	見た目に工夫が欲しい

			しかし、桑の葉の特徴がどのようなものかわからないので判断しづらい	コントロール=色はよい	葉脈を刻むとか アーモンドの食感をもう少し強くしてもよい
22	60以上	女	口あたりがなめらかで食べやすいと思う 味・香り共に良く、バターとアーモンドの風味はよく生かされていると思った	色はコントロールの方が好ましい気がする やわらかさはこのままですか？ もう少し焼いても良いのでは？	健康に気をつけている人々に好まれると思う
23	60以上	女	食べてみると外観とちがう食感で、ある意味おもしろい	あとあじに微妙な金属っぽさがある 外観からフィナンシェとは思えないにくい	色に工夫ができればもっと魅力的になる 一瞬、海草？と思うような色
24	40～49	女	甘いおかしに血糖値の上昇をおさえる桑葉を使うというアイデアはよいと思う	桑葉の味も香りもほとんど感じられないので、もう少しそれらを前面に出した方がよいのでは	
25	50～59	女	試作品の方がしっとり感がある 添加物が、いっさい入ってないところが良い	色が、コントロール品の方が鮮やかで、見た目がいい	コントロール品の方が桑葉の香りがいきているように感じる 少々甘すぎるように感じる。 これだけ砂糖が入っていても、食事後の血糖値の上昇が抑えられるのでしょうか？

#### ④ほとんど経験がない

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	60以上	男		桑の緑色を生かしたほうが健康イメージが出るのではないか 味も若干の「えぐみ」があった方が特徴となるのではないか 外観も桑の葉の特徴がもっと出せると良いと思う	未処理のほうが特徴が出せると思うが品質安定性を確認する必要があると思われる
2	50～59	男		アレルギー「乳」←代替表記？ 血糖値を抑えるとあるが砂糖の含量多いのでは？	コントロールも美味（くせはあるが） 日持ちするのか
3	50～59	男	味がソフト	価格の引き下げ	

4	30～39	女	形がかわいい	コントロールの色や香りをそのまま残したほうが良い 色が汚い バターがききすぎてベチャっ としているもう少し、普通に しっとりしたほうが良い	
5	60以上	男		色食感中途半端（焼くでも生 でもない）	
6	50	女	味はおいしい、普通で特別な ものはない	色がよくない、もう少し厚く て、ふっくらしたほうが良い	食後の血糖値を抑えるのは食 事と一緒に食べなければなら ないからティータイムの意味 はないと思う
7	50～59	男	食後のデザートとして焼き菓 子で機能性を持たせるのは良 い	色が悪い・女性が食べたいと 思う色ではない	価格について2個食べれば、 どれくらいの効果があるの納 得できれば良い価格かもしれ ないが、イメージだけであれ ば高い
8	50～59	女	外観特に色に驚くが、バター の風味があっておいしい。但 しもう少し油は抑えたほうが 良い	色、形（ふくらみ具合）甘み が強すぎる「えぐみ」をもっと 生かしてもいいと思う	
9	30～39	女	食べられなくはない ケースが葉の形で工夫してい る	油がべっとりと手につき食べ にくい 色が茶色で見た目が悪い ペタッとしてふくらみが悪い	

### iii) シーベリーアイス

味については、「味がよい」「甘すぎず、重すぎず」等、おおむね好評であったが、「少し甘すぎる」等のコメントも見られた。「はちみつのように」「水あめなのか甘く感じる」と言った表現のコメントがいくつか見られた。また、「シーベリー」の素材感と、ビタミンCを機能性として強調するには、「もう少し酸味が強い方がよい」とするコメントもあった。また、「食感」について、「なめらかな食感」「なめらかな口当たり」等のコメントがいくつか見られた。

なお、「シーベリーってどんな果物？」等のコメントが多く、「容器の横にシーベリーの木の写真を」「フタのイラストでもう少しアピールを」等のコメントがあった。一方で、「シーベリーという果物がどんな果物なのか、詳しく知りたい」とするパネルもいた。

#### [各モニターのコメント]

##### ①専門的な知識を有している

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	30～39	女	後味がすっきりしているところ	果肉も入れてみては	
2	60以上	女	なめらかな舌触り	後味が悪い。甘味が強すぎる	
3	50～59	女	独特の味がして個性が感じられた	シーベリーを知らない人が多いと思うのでシーベリーの説明や果実の写真などをパッケージに入れると良いのではないか	カロリー表示などもして欲しい
4	40～49	女		北海道産の他の果実を使ったものとうまく差別化がはかれると良い 1個食べるのがきつかった	もともとのシーベリーの風味というものがどのようなものか良く知らないので楽しめた
5	60以上	男	素材の組み合わせ	相乗効果があればおもしろいが	ビタミンC、EとGI値抑制成分の組み合わせでしょうか？
6	60以上	男		酸味が欲しい 黄色を強く出せないものではないか 生クリームを減らして果物の風味が出ると良い	
7	60以上	男		もう少し果汁量を増やして酸味をつけたほうが良い	
8	60以上	男	舌に乗せた時になめらかな溶解感がある	ザラついて後味が悪い 水あめの甘味がわずらわしい	味が薄い

				(乳製品のおいしさを消してしまっている)	
9	50～59	男	シーベリーのトップに出る味と乳製品による後味のバランスがよく取れており、商品として完成の域に達していると思われること 乳化剤・安定剤不使用にも関わらず良好な物性を有していること	もう少しシーベリーの味が強く出ていた方が良いように思う	
10	50～59	男	色合いがよくバニラと思わせるかのようなところでシーベリーの特有の酸味があり意外性があった		
11	50～59	男		糖蜜のような独特の濃い甘味が感じられる点 少し雑味がある	シーベリーそのものの味を知らないなので、素材が生かされているかどうかは不明

## ②業務上食味試験を行っている

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	60以上	女	一般的に食べやすい素材の味が少しだがする 口の中でアイスらしいやさしい味を感じる	色も普通のアイスクリームと同じ 食べると素材の味がするがもう少しインパクトが欲しい	シーベリーという素材が一般的に知られていない 300円出して買うかどうか疑問
2	40～49	女			バニラアイスのような味でシーベリーの特徴が現れているのか分からなかった
3	40～49	女	酸味もちょうどよく美味しいのですが	価格が高い あと味がよくない 口に残るものがある	
4	29以下	女	もちもちした食感。シーベリーという果物は知らなかった ので、フタの絵が分かりやすく良かった、溶けにくい	少し甘すぎる	シーベリーの詳しい説明が欲しい
5	60以上	女	味がよい	果実がどんな果実かわからず もっと表示に果実のことを書いてほしい	
6	29以下	女		シーベリーそのものの味がわからないのですが、もう少し、	全体的に美味しい



				酸っぱくても良いかと思いましたが 少し高いかな	
7	50～59	女	味がとても良い		価格が高い
8	60以上	女	後味の切れもよく、あっさりしている点	このままで良い	
9	30～39	女	甘すぎず、重すぎず	アイスよりシャーベットにした方がもっと素材を生かせるような気がします。くず粉を使っているせいか、スプーンから離れにくい	シーベリーってどんな果物？
10	30～39	女	とても美味しかったです。砂糖、乳化剤、安定剤、着色料、香料不使用なのがすごく嬉しいです		シーベリーという果物がどんな果物なのか、北海道でよくとれるのかなど、詳しく知りたいと思いました
11	30～39	女	甘すぎず、美味しかったです		添加物不使用の点が好まれると思います
12	60以上	男	味は良い、天然の甘味は非常に良い	果肉を入れるともっと良い	

### ③一定のモニター経験がある

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	40～49	女	めずらしい 砂糖不使用	口に入れて何？と一瞬考える 味がする その後、あまり美味しいとも 思わず何の特長もない アイスでなければダメだった のだろうか？	観光地でソフトとして珍しい、 食べてみる？程度 メジャーじゃないし味に特長 なさすぎ
2	30～39	女	G I 値が上がりにくいブルー アガベを使っている所は、と ても関心があります	シーベリーをもっと入れて、 味にめりはりがあるとともっと おいしくなると思います（→ つぶつぶ感とか酸味とか） 価格も大手メーカーのような 250 円ぐらいで販売してほしい	
3	40～49	女	余分なものを入れていないと ころはとても良い 普通においしいアイス	シーベリーそのものの味を知ら ないが、製品はハチミツの ように甘く、あまり特徴がない。 可能ならば果肉を入れら	ハスカップがアイスとして登 場した時のような見た目のイン パクトが（バニラアイス のような外観なので）ないので、

				れないだろうか	フタのイラストでもう少しアピールを
4	40～49	女	機能性を優先したというか作られたおいしさではなく素材を生かした味でした ブルーアガベという甘味料もさっぱりしていてとても高級なアイスクリームの味だと思う	味はおいしいけどあまり好みではない でも素材が生かされている証拠と、納得できる	なめらかさが意外でそこがうれしかった（シャーベット風を想像した） しょっちゅうではないがたまに食べてみたいアイス
5	40～49	女	後口はとってもシーベリーの香りと味が残っておいしい	口に入れるとまとわりつく感じでヌメツとした感じで、あまりおいしくない 食べ続けるとおいしく感じるが、一口目がちょっと違和感がある はちみつっぽい味がかなりする	機能的にはとってもいいと思う
6	30～39	女	シーベリーが全く知名度のないわりに、テキーラの原料というのがとても変わっていておもしろかった	もっとテキーラの原料をアピールした方がお酒好きな人にもうけるかも （苦手な人にはテキーラの香りをぬいた方が好ましい）	イメージ的には沖縄のアイスに似ている気がする 北海道は全く思いうかばない
7	40～49	女	大きさがちょうどいいと思う なめらかな食感がいい 味はサッパリして甘すぎないところがいい	香料を使ってないから仕方ないのだろうけど、香りが感じられなくて、ものたりない	カロリー表示もして欲しい ビタミンCとEが入っているから美容によさそうでうれしい
8	40～49	女	甘すぎない アイスとしてはあまり食べたことのない味だけれどおいしく感じました	香りをもっとあると良い 大人向けの味なので開発ターゲットには合っているが、子供は好きではない味だと思います	価格は観光用お土産用なら適当だが、リピーターを得るには難しいと思う
9	30～39		なめらかな口あたりでいいと思います 砂糖不使用でこの甘みはすごい！！パッケージが地味すぎるのでは・・・もっとアピールしたいことを表記した方がいいのでは？	ビタミンCとEが入っていることを強調するにはもう少し酸味、又、果実が黄色ならばもう少し色味があった方がアピールできるのでは？	1つ 300円という値段ならもう少し生クリームを感じるような後味がさっぱりしすぎて濃こうさが無いのがさみしい
10	60以上	女	耳慣れない「シーベリー」フタの写真も新鮮	アイスマイルクの割に価格が高い	くず粉が入っているのも、ヘルシーな感じで、いいです

			味もストレートでシンプルです		
11	40～49	女	今回の試食品の中で一番食べてみたかった食品です。グミ科、きいろい果実・・・と聞くだけでほっぺたがおちそうで購入してみたい、たべたい！！と思える	ビタミンCというとなんとなくジェラートの方がイメージが強い 事前資料の写真で見たシーベリーはとてもおいしそうなのに、アイスのパッケージのものはあまりおいしそうではない 味もシーベリーというより、はちみつミルクアイスといった感じ	
12	30～39	女	アイス自体の味がとってもおいしい 濃厚でシーベリーのさわやかさも有	砂糖とう不使用と書いてあって水あめが入ってるのが疑問	乳脂肪分高いのでカロリーが高そう
13	40～49	女	酸っぱすぎたり苦かったりがなく、味としては機能性食品という固い印象がない 余分な合成化学料が入っていないところ	口溶け、喉ごしがよくない	イモのアイスを食べているような食感が重い くず粉が何故入っているのかわからないが健康感を増して良い感じ
14	40～49	男	アイスクリームとしておいしい 割高感も少ないと思います	若干、果実感などあればと思います	北海道で観光地名物として売れると思います でもシーベリーと機能性はあんまり関係ないようなので価格上がるのならあえてブルーアガべいらないのでは？
15	40～49	男	後味もさっぱりして、食後に良く合うと思われる	価格面は要検討か？ (シーベリーのネームバリュー等)	
16	40～49	女	なめらかで舌ざわりが良い	甘みが少し強くて素材の味があまり感じられない	
17	60以上	女	乳化剤、安定剤、着色料、香料が不使用なのがよい	水あめの味がします シーベリーの実肉がわかるといいのではないか	糖度はどの位ありますか？
18	50～59	女	さわやかな酸味とアイスが口どけが良い	シーベリーの果実のチップが入るともっとおいしいのでは	容器の横にシーベリーの木の写真があるとわかりやすい
19	60以上	女	なめらかな食感がよい	水あめなのか甘く感じる	

				ふたにシーベリーの房のよ うな全体のわかるイラストの 方がよい	
20	50～59	女	自然な甘さで、ビタミンC・ Eが多く含まれていて、健康 食品として、おやつや、デザ ートに向いていると思った	香りが感じられなかったの で、天然素材の香りづけがほ しい	パッケージに、機能成分のア ピールがあると良い
21	50～59	女	砂糖不使用 甘さは控えめで良い ビタミンEが含まれている点 もよい	カロリー表示 ビタミンCの酸味を味わいた い アルコール類を入れたらどう ですか パッケージだけ見て、選べな い	もともとのシーベリーの味や 食感を知らないで、素材が 生きているかどうかわからな い
22	60 以上	女	口どけのなめらかさは素晴ら しいと思った 甘すぎず、すっきりとした味 だと思う	1 個 300 円で店頭にあって はたして手にするかどうか	アルコールを飲んだあとさっ ぱりとした味と香りのこのア イスは非常に合うのではない かと思う
23	60 以上	女	原材料にいわゆる添加剤を加 えていないこと。甘すぎない し、酸味とのバランスもいい と思う	甘味料のせいかな、あと味がふ つうとちょっとちがう 何口か食べると少し苦味を感 じた	食べるうちに味の感じが少し づつかわっていく気がした
24	40～49	女	食品として新しい	まずくはないけれど「おいし い！」わけではないので、味 の魅力をもう少しあげると良 いのでは・・・	知る人ぞ知ってカンジの 「サジー」を食品にするアイ デアはナイス
25	50～59	女	甘味風味もよく、食べたあと 口中のベタつきがなく、さわ やかでおいしい 香り、食感も良い 乳化剤、安定剤、着色料、香 料が入ってないのが良い 子どもにも安心して食べさせ られる		もう少し、小さい容器のもの があってもいいのでは？（食 後にちょっと食べられるよう なサイズで）

④ほとんど経験がない

年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
----	----	---------	----------	-----

1	60以上	男	シャーベットにするよりも食べやすいと感じた 味はあっさりとして食べやすい	もっと特徴が出せるように果皮を入れる等の改善が出来ないか	1個あたりのカロリーはどの位か
2	50～59	男		水飴の原料は砂糖ではないのか？ ブルーアカベシロップの中に砂糖が入っているのでは バニラと間違えそう	ビタミンC、Eを強調するならば、含量はどの位かを何らかの形で示してみても？（特徴・機能がわかりにくい）
3	50～59	男			着色料・香料を使用していないため、サッパリしていて、もたれないが物足りなさもある
4	30～39	女	少し小さめのカップでデザートにちょうどいい感じ	生クリームが強すぎて果物のさっぱりとした味を邪魔している ねっとりしすぎ	くず粉が入っているのが意外（いい意味で）身体によさそうなイメージ
5	60以上	男	アイスとしてはレベルに達している	シーベリー自体の認知度向上、販売目的の生産が出来るのか？	
6	50～59	女		味にポイントが無い、あと味がない、クリーミーが粘りに変わっている	
7	50～59	男	原料とアイスクリームというイメージは良い	濃厚な乳というよりも少し薬くさいので重く感じる・機能性があまり期待できないのであれば2度目買ってもらえるかどうか 観光客向けであればという感じ	おいしさと共に機能性がどこまであるのかのバランスが必要
8	50～59	女	めずらしい果実のアイスでおいしい	シーベリーの酸味を強調した方がいいのでは もっとさらっとした食感じの方が好ましい	
9	30～39	女	甘すぎない 砂糖不使用	ミルクの味が強すぎてぼやけた味 シーベリーか何か分からない	

#### iv) 秋星ジェラート

「すりおろしリンゴのようで面白い」「リンゴの味がよく出せている」「おどろくほどリンゴそのものの香り」「すごくリンゴを感じる」等、多くの好意的なコメントが寄せられた。また、「小さい頃、母にリンゴをすってもらった時のことを思い出す味」とのコメントもあった。一方で、「リンゴの皮が口に残り過ぎ」「リンゴの皮を食べている感じ」とするパネルもいた。

また、機能性成分については、「商品からあまりアントシアニンを感じられない」「機能性成分がアントシアニンだけだと買おうという気になれない」等のコメントがあった。

価格については「価格が高い」「価格の改善を」「小さめの容器・容量がほしい」等のコメントが多かった。

#### [各モニターのコメント]

##### ①専門的な知識を有している

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	30～39	女	酸味のバランスが良い		とても完成度が高いと思う 国産のリンゴのみを使用したものは限定的なのでそこを上手にPRできれば良いのでは
2	60以上	女	すりおろしリンゴのようで面白い		グラニュー糖を加えないものもあれば良いと思う
3	50～59	女	リンゴの味・香りがよくいかされている。食感もすりおろしリンゴのようで良い 色も良い		乳幼児や高齢者食品にも良いと思う（やや価格が高い問題はあがるが）
4	40～49	女	リンゴの香りや味が前面に出ていてとてもさわやかな呈味だった	果皮を砕いたものが少し舌に残るので、少し小さめにした方が食べやすいのでは？	アントシアニンを含む果実としてブルーベリーやぶどうに比べたときの含有量、組成を考えると秋星（リンゴ）からアントシアニンを想起してもらうのは難しいかも
5	60以上	男	味付けは良い	もう少し、色が濃いほうが良い	
6	60以上	男	淡赤の色彩	粒子を細かくして欲しい	
7	60以上	男		ボディー感がもう少し増すと良い 色も濃くした方が特徴が良く出る	
8	60以上	男	リンゴの食感が保持されている	舌に果皮が残る	酸味はほとんど感じられなか

			る		った
9	50～59	男	甘味が程ほどで爽やかな酸味と巧くバランスがとれていること 果皮の若干口に残るような食感も良い(果皮量が多過ぎず、少な過ぎず、ジェラートとしての食感を損ねていない) 香料無添加でもリンゴの香りの特長が出ている		
10	50～59	男	シャーベットに近い食感であり、リンゴの味がよく出せている	ジェラートという名称をいうならばもう少し、乳化になめらかさがあると良い	
11	50～59	男	味・食感とも大変良い	色がもう少し、赤かったらよいのではないか 価格が若干高いのではないか	

## ②業務上食味試験を行っている

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	60以上	女	色が美しい。濃くなく美味しそうに見える、味も良かった	口の中に少々皮が残ってしまうのが気になる	
2	40～49	女	リンゴの皮を使用した点が他にはなく感心を持った	酸味が丁度良く、美味しい	
3	40～49	女	見た目がきれいで美味しそう 後味がさっぱりして甘味もちょうど良い	すりおろしたリンゴを凍らせた感じがするだけ 舌触りが気になります	
4	29以下	女	皮まで入っている点 やわらかくて、スプーンで取りやすい 色がきれいで美味しそう	酸味を感じない すりおろしリンゴの味	
5	60以上	女	味は良い。酸味がちょうど良い		飽きるので少量食べるサイズにした方が良い 食物繊維はどれほどか？
6	29以下	女		もう少し、リンゴの食感も楽しめると良いと思う	
7	50～59	女			価格高い
8	60以上	女	リンゴの味が良い	果皮の大きさが不揃いに混合され、口に残る点の改善が必要	

9	30～39	女	しっかりリンゴの味がする (いいお味です)	種と芯以外全部使用はいい が、もう少し、舌触りをよく した方がいい 皮などが口に残りすぎ。	もしかしたら、リンゴのフニ ャフニャした食感がイヤな人 には好まれないかも
10	30～39	女	リンゴ本来の美味しさが楽 しめて良かった 素朴な感じが良いです		添加物が入らないともっとよ いのですが
11	30～39	女	果皮のツブツブ感がアクセ ントになっていてよかったです	価格がもう少し低い良いので すが	
12	60以上	男	ほのかなリンゴの香りと味は 好ましい 甘味も程よい 程よい酸味	舌触りの検討を要する(食感 の改善)果皮が少し邪魔する 果肉入りにした方がよい(大 きさ3mm角位)	

### ③一定のモニター経験がある

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	40～49	女	すりおろした感じが判るので 食感が良いと思う 色がキレイ	リンゴの皮食べてる感じがす る 甘みより酸味の方が強い 何度食べても皮・・・ リンゴメインでは無いな 全部の部位を使ってメインの リンゴの味が死んでる	デパ地下に置けるレベルでは 無い たぶん、お取り寄せした場合 損したと思うだろうな
2	30～39	女	素材の味がしっかり出てい て、食感もとてもいいです ターゲットに合った商品だ と思います。30～40代は、色々 なジェラートを食べているの で、この商品の良さは、1度 食べればわかると思われま	価格をもう少しだけ下げてい ただけたら、購入しやすいと 思います 1個350円ぐらい	
3	40～49	女	リンゴの果肉を感じることに でき、手作りのジェラートシ ョップの味を思いおこさせて くれる 小さいリンゴにアイスをつま ったものを食べたことがある が、それに似たさわやかさが ある	お取り寄せは冷凍で送料も高 くなるので商品価格がもう少 し安いと買いやすいと思う	赤い果皮がきれい 緑色の皮も少し入っていて、 全部入れたな、というのが伝 わってきた
4	40～49		おどろくほどリンゴそのもの	ほんもののリンゴで素材が生	リンゴの皮も見えてて、食感



			の香りがして、小さい頃母にリンゴをすってもらった時のことを思い出す味 甘さも少なくとてもおいしい不思議な食感！！	かされていることも好ましいが、出来が中途半端な感じがした カップに入っているアイスのイメージじゃない	がなんとも不思議でかなり話題性のあるアイスだと思う
5	40～49	女	まさに、すりおろした感じがして、今までにない感じがとってもいい	あと一味インパクトがある と、もっとおいしいと思う 少し、何か味に物足りなさを感じる もう少し皮が含まれているとなおいいと思う	商品から、あまりアントシアニンを感じられない
6	30～39	女	シャリシャリした食感がとても良い アイスになったすりおろしリンゴをキャッチコピーにできる位	ジェラートというよりもシャーベットの方が近いと思う カップはうさちゃんリンゴの形などかわいい方がいい 少し酸味が強すぎるかな？	パッケージにこだわれば 378円でもOKだと思う コンビニのプチリッチ系でも良いと思う
7	40～49	女	皮の部分が入っているのがいいと思う 色がキレイ 食感も皮が入っているからりんごっぽい感じがする	味があまり印象に残らない もったりリンゴの味があるといい りんごの果肉のツブツブが入っているとよさそう	機能性成分がアントシアニンだけだと「買おう」という気持ちにならない 美容にいいとか、何かもうひとつあるといい
8	40～49	女	見た目、食感ともに「本物のりんごが入っている」とすぐわかり、味も甘すぎずに良いと思う	おいしいけれどお取り寄せしてまでも買いたいという魅力に乏しい あっさりしているので大人の女性にターゲットがしぼられると思います	価格は300円ぐらいが適当と思う
9	30～39		すごくりんご！！を感じるデザートですね・・・ 甘さはちょうどよいと思うし酸味も女性好みだと思う	しかしすこしざらざらした点が気になるかも ほんの少し食べるのであればいいが1カップ全部食べるにはかみきれないりんごの表皮が口の中で気になった	りんごのシャーベット あまり食べたことがなかったのでとてもめずらしく、いい
10	60以上	女	りんごの皮も使っているの で、赤い小さな皮が舌にあたって、「りんご好き」には、good	もう少しシャキシャキ感があっても良いかも	価格が高いけれど、珍しいデザートとして良いと思います
11	40～49	女	りんごのジェラート 黄色っぽい色をイメージしていたらほんのりピンク色で、	とてもおいしいが、りんごのジェラートをお取り寄せしてまで食べたいとは思わない	

			<p>秋星のりんごが生かされていると思う</p> <p>食感がアイスというよりすりおろしりんごというかんじがよくでていて、今までのジェラートとちがっていて、とてもよい（口ですつととけてりんごが残る感じもよい）</p>	<p>試食したら、買ってみようかなとは思う</p> <p>もう少し、りんごの皮が多くてもよい</p>	
12	30～39	女	<p>甘さといい、リンゴのシャキシャキ感が残った食感といいとってもおいしい</p> <p>すりおろしたそのまま食べるみたい</p>	<p>378 円は高い</p> <p>ハーゲンダッツでも 300 円せめて 300 円で</p>	<p>こんな美味しいジェラートにはなかなか出合えないのでもし発表されたら必ず買いたいおいしかった</p>
13	40～49	女	<p>香り、色ともに可愛く見ただけでおもわず食べたくなる</p> <p>着色料を使わず、この色合いに好感が持てる</p>	<p>粒の部分の食感が皮みたいにフニャツとしているので、もう少し果実のようにシャキシャキ感がほしい</p> <p>又、この粒があとで口に残るのが少しイヤ</p>	<p>シャキシャキとした食感（すりおろし風？）もおいしいが、見た目からはシャキシャキ感（ジェラート感）がなく、バニラ系アイスのように</p>
14	40～49	男	<p>素材の味わいが生きていておいしい</p> <p>色味もきれいで良い</p> <p>甘、酸バランスがとれている</p>	<p>すりおろしりんごの食感が、ジェラートとは少々合わないと思います</p> <p>原材料からすると高価</p>	<p>若干、高価</p>
15	40～49	男	<p>素材の良さがよく出ていると思う</p> <p>食感も粒々感が残り、良いと思う</p>	<p>価格面は競合品、市場のデパ地下等を見て、決めた方が良いのではないかと</p>	
16	40～49	女	<p>りんごの食感がシャリシャリとして味もしっかりりんごの味がしていておいしい</p>	<p>価格があと少しだけおさえられればと思う</p>	<p>素材をむだにすることなく使っているのでエコとしても良いと思う</p>
17	60 以上	女	<p>利用部位が種・芯以外全部と言うのがよかった</p> <p>酸味が生かされているのでサッパリした感がある</p>	<p>価格の改善を</p>	<p>香料が入っているように感じましたが、どうですか？</p>
18	50～59	女	<p>りんごの香りと味が生きています</p> <p>口どけが良い</p>	<p>箱はこの白いままではないと思いますが珍しい品種のりんごなのでその点をアピールしてほしい</p>	
19	60 以上	女	<p>食べた後舌に皮のブツブツ感</p>	<p>価格は 350 円以下におさえた</p>	<p>原材料のグラニュー糖がひつ</p>

			が残るのが新しい感じがする	い	かかるので、他に工夫はないか
20	50～59	女	食べると口の中にリンゴの風味が広がって、さわやかだった。果肉や、皮がほどよく残っていて特別なジェラートという感じがした	口の中でとかした後少しヌルッとした感じが残るのを改善してほしい	価格が高いように思える
21	50～59	女	シャーベット風 ツブツブ感 淡い色	好みとしては酸味をもう少し強く カロリー表示 白砂糖以外の甘味料は無理なのか	アルコール類を加えてほしい CPが悪い アイスクリーム類はもう一回り小さ目容器・容量がほしい
22	60以上	女	リンゴの香りと味が良い、色も好ましいピンクだと思う	食感に対しては少し食べにくいと思った すりおろしたリンゴのしぼりカス的な感覚がある	ネットで取り寄せる場合はその商品の全てが気に入っている場合だと思う リピーターをターゲットにするには価格が少し高いのではないだろうか まず少量・少価格でリピーター作りが大切だと思う
23	60以上	女	皮の味がしてリンゴまるかじりのおいしさ 皮がこまかくなって入っているのも見えて、食感にもアクセントを加えている	価格が300円までであればなお、魅力的になると思います	果物の味や、栄養などは特に皮に強くあるものも多いのでこのような使い方はとてもよいと思います
24	40～49	女	りんごのサクサクとした食感も残り、フレッシュ、さわやか感がある ほんのりとしたピンク色もいいカンジ	価格が少し高いかなあ・・・ (親子ウケもしそうなのでそうになると価格がネック)	「ジェラート」というより「シャーベット」?
25	50～59	女	すりおろしリンゴの良さがでていて、おいしい 酸味もありさっぱりしていてよい 色もきれい 丸ごと食べられるので良い	価格が高い(300円くらいなら買いたい) 乳化安定剤が入っているのが気になる 大豆は何故入っているのか?(乳化剤?)	フタも紙製にすると良いと思う 量を少な目のものも欲しい(食後のデザートとして食べたい)

④ほとんど経験がない

年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
----	----	---------	----------	-----

1	60以上	男	細かい果皮が入っていて素材感が感じられる サクサクした食感がリンゴのイメージにぴったりしている 通常のイチゴのジェラートとの違いが出ていて良いと思う	品質安定性を確認する必要があると思われる	
2	50～59	男		機能性がどこまで売りになるか 果肉や果皮が入っているのはいいが芯の周りのやや黒い部分は異物とされやすいので要注意 もう少し固いほうが美味かも 秋星の認知度を上げるべき 果皮が入っていることによる農薬を気にする人も	
3	50～59	男	果皮はアクセントになっている		
4	30～39	女	ほんのりピンクでかわいい 果皮が入っているのが見えるため素材をふんだんに使っているのが見える		
5	50～59	男	皮も入っているのがわかる	秋星本体の認知度を高めるべき	
6	50～59	女		りんごのすりおろしが口の中でざらつく 皮が口の中に残った 味はりんごのすりおろしと同じ	アイスなのかシャーベットなのかよくわからない もっとクリーミーにしてアイスクリームにした方がおいしい
7	50～59	男	新鮮なりんごの味がしておいしい この生りんごの新鮮さが残ればよい	香りがりんごの皮のにおい 地産商品ということであれば 秋星のよさが何であるか物語を作るべき	
8	50～59	女	すりおろしたりんご食感が楽しめる	もう少し酸味を生かし甘みを抑えたほうが良い	大豆はどこに使っているのか
9	30～39	女	見た目がきれい（ピンク）味も、秋星のリンゴの味がそのまま出ていて美味	価格が高い アイスにしなくても良い気がする	

v) 発酵生海苔佃煮

「のりの風味がよかった」「生のりの食感があり海の香りも感じられた」等、海苔の風味、海苔の食感に関する好意的なコメントが多かった。特に「海苔の佃煮というペースト状のものがほとんどなのに海苔としての形状が残っている」等、生のりとしての食感が好評であった。ただし、「適量をつかみにくい」「くっついていて切れが悪い」とのコメントもいくつか見られた。

味に関しては「少々塩が効きすぎ、中高年にはしょっぱい」「塩分が気になる」のコメントがいくつか見られた。なお、唐辛子の辛味については「ご飯と一緒に食べても少し辛い」の一方、「少しピリ辛のところご飯に合う」等、賛否両論であった。

機能性成分については、乳酸発酵による「機能性付与が風味に影響を与えていない」と評価する一方、「発酵処理したのがわからづらい」とのコメントもあった。

なお、価格については、多くのパネルから高いと評価され、「瓶が多き過ぎる」「少なくして価格を抑えても良い」等のコメントがあった。

[各モニターのコメント]

①専門的な知識を有している

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	30～39	女	ご飯のおかずとして十分な味付けである		消費者の好みとして甘い味付けを好む方もいると思うので両方用意してはかがか
2	60以上	女	食べやすい 食感が良い	高い	
3	50～59	女	食感は良い	発酵させたことの価値がGABAのみというのでは物足りない 発酵の価値をいまだ多方面から見て追求できるポイントをさぐる可能性あり 塩分が気になる	20代からターゲットしてあるがいま少し高齢の男女を対象に(50代～) 抗菌活性があるので低塩分にして酒の肴に出来るようにしたほうが良いのでは
4	40～49	女	やわらかくて唐辛子の辛味がきいているところ	GABAの含有量を増やす為に発酵処理を行っている(ターゲットは血圧上昇抑制?) 割には塩辛さが強いように感じた	やや割高感があり、GABAの量や実際の効果ははっきりしないとコントロールとの差別化をはかりにくいのでは? もともと海苔の芽が長いセンイ状のためお箸で少量取りにくかった
5	60以上	男	味はコントロールよりややよい	高価である 発酵コストが高いためか	GABAの量がどれほどか コントロールが美味しいのでかなり大変だったでしょう

6	60 以上	男	辛味が後味を引きよかった		
7	60 以上	男		海苔の色をもう少し残せないか 炊き上げ温度・時間を調整して副原料を減らせないか	
8	60 以上	男	通常品に比べてこしがしっかりしている		お茶漬けで食べると味がどうなるのか試してみたい
9	50～59	男	機能を付与してもコントロールとほとんど風味面での違いが感じられないこと	開発ターゲットに対する味付けとしては良いかも知れないがやや辛味が強く感じる	
10	50～59	男	γ-アミノ酪酸が香りとして出ており食味が良い	インパクトのあるものにならないか	
11	50～59	男	コントロールと比較して味がまるやかにになっている	価格がやや高い	

## ②業務上食味試験を行っている

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	60 以上	女	磯の香りがしてよかった	少々塩が効きすぎ中高年にはしょっぱい感じ 唐辛子が効きすぎてごはんを食べてもあとがピリットきついのでその点改善を	
2	40～49	女	対照の品とほとんど変わらなかった		
3	40～49	女	佃煮のみで食べたときはしょっぱいと思いましたがご飯と一緒に食べたらよい塩加減でした おいしかったです	ご飯と一緒に食べても少し辛いです	なし
4	29 以下	女	やわらかくて、食べやすい 海苔の味がよく感じられた	少し、辛味が強い 甘さ強く感じる	もう少し、短く切ってあった方が食べやすい
5	60 以上	女	食感	はしでとりにくい、切れない	
6	29 以下	女	唐辛子がよいアクセントになっていると思う		瓶の大きさを 2～3 種類用意したらいかがでしょう
7	50～59	女			価格が高い
8	60 以上	女	生海苔の特徴がよく出ている	組織の適量を掴み易いようにするとよい	
9	30～39	女	ご飯にあう 大人向けの味	思ったより辛さがあるので（唐辛子の配合を）少し抑え	なんで主婦層をターゲットにしたのか？

				でもよいと思う 芽の長さをもう少し短くなっ てもよいのでは？あと 50 円 は値下げしてもよいのでは (少し高い)	老若男女幅広くてもよいので は？
10	30～39	女	のりの歯ごたえがあつてよか った	後に辛さが残るのでもう少し 控えめだと食べやすい	
11	30～39	女		コントロールよりやや海苔の 香りが劣る	ピリ辛でおいしかったです
12	60 以上	男	辛味がきいていて大変よい男 性には好まれる辛味が良い 甘味は程よい甘味である	ターゲットには辛味が強い かもしれない 苔を少し細くする必要あり	

### ③一定のモニター経験がある

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	40～49	女	形があるので食べている感じ がある	少しからさを感じるので好み が分かれると思う ぬめり感が多い のりの風味がコントロールと 比べて消えている	ピンが大きすぎるのもう少 し小さくして値段を下げるべ き
2	30～39	女	海苔の味がしっかりあつてと ってもおいしい ピリ辛で食欲がそそります コントロールと変わらない 味、香り、食感なら、こちら の商品を買います 食感→のりの佃煮は、のりの 形がなくなっているのに、こ の商品は形が残っているので、 とてもいいと思います	少し価格が高い気がします せめて、一瓶 500 円ぐらいで 販売してほしいです	主人が佃煮が大好きなので、 もし発売させたらぜひ、購入 したいです
3	40～49	女	香りは良い (コントロールの生臭み、青 くささが、試作品には感じら れないので、逆にものたりな く思う方もいるかもしれない)	せっかくの生海苔が味に生き ていないのがもったいない 食べても普通で、価格が高く 感じられてしまう	唐辛子は入れなくても
4	40～49	女	生の海苔が生かされていて素 材を大切に作られた感じがし て良い	自然そのものを生かしている ために、のりが長くておはし で切るのが大変でした	味がとても好みの味ですき お値段も納得だが低価格なら 頻繁に購入できる

			この辛さがなんとも言えずおいしい		
5	40～49	女	少しピリ辛の所がご飯に合っ て、とってもおいしかった 口どけも良いと思う	コントロールの方が、香りや 味に深みがある感じがする	
6	30～39	女	少しピリ辛で最近の流行にの っている	価格が高め	
7	40～49	女	味がよかったです 辛さも調度いい	香りが少し弱い 食欲をそそる香りになるとい いと思います。(コントロール のほうは、おいしそうな香り がしました)	発酵処理したというのがわか りづらい
8	40～49	女	コントロール品に比べて味が 良い 辛さが程よい	もう少しコリコリとした食感 があると良いと思います	価格は 500 円におさえられる とよいと思います
9	30～39		まずはおいしい！！ コントロールのものよりおい しい 若干味が濃いような気がしま すが	すこし値段が桃屋など大手の ものより高い気がします	
10	60 以上	女	歯ごたえがある 香りがいい	価格が高めなので、納得のゆ く説明が必要だと思います	塩分の表示は？
11	40～49	女	生のりの食感があり海の香り も多少かんじられてよかった	製品特徴を見ると“体によさ そう”と興味はでるが、小さ い(130g)ビンを見てそれが 伝わらず 650 円！！のりの佃 煮が・・・と高いと思っ てしまう 又、少しからい	
12	30～39	女	香りがとてもいい	コントロールよりものりの味 と風味がうすく感じた	価格が高いのもっとのりの 味を濃く作って欲しいと思う
13	40～49	女	乳酸菌での発酵処理による味 覚の大きな損傷がない	海苔の風味が薄い ピリカラの度合いが強すぎる (もう少し辛くない方が良 い) 粘りが強すぎる	切れにくい(ほぐしにくい)
14	40～49	男	機能性付加が風味に影響を 与えていない	ほとんど味に差異がないた め、価格とGABAの価値バ ランスが課題	少々高価なので販売方法が大 事だと思います



15	40～49	男	コントロール品より食感が良いと感じた	唐辛子の量は好みの分かれる所であるので要検討	
16	40～49	女	コントロールのものとは比べず味でピリッとしたからさがありおいしかった	価格は少し高いように思う	少し少なくして価格をおさえても良いかと思う
17	60以上	女	風味がありよかった		佃煮を食するのは食習慣が大きいと思う しかし健康志向と言うのは少し無理がありなつかしきで食する高齢の人にはよいと思う 一度に多く食べるものではないので保存向上はよい
18	50～59	女	辛いが味はそう濃くはない 食べた時にインパクトはある	少し辛い気がする これは個人差があるので表示すればよい 塩分はどういうレベルなのか？	ラベルがわからないのが残念です 機能をアピールして下さい
19	60以上	女	のりの風味がよかった	少しピリットする 磯の香りがほしい	
20	50～59	女	味付けの具合がごはんに調度良く、舌ざわりもなめらかで良かった	唐辛子の辛味が少し強いので、もう少しひかえめにしてほしい	機能性を高めても、のりの風味や、舌ざわりが変わらず食が進むと思った
21	50～59	女	せんい質が残っている	味つけとしては、もう少し薄めの方が香りがわかるのでは甘い	
22	60以上	女	のりの香りが有り、口あたりもなめらかだったように感じる	ひとビン 650 円の価格はターゲットの特に主婦層には受け入れられるか？	発酵させた為かどうか…コントロール側よりなめらかな感じがする 唐辛子の苦手な人もいると思うので、「辛子入」を強くうち出せば逆にそれを望む人には好まれるかも！
23	60以上	女	ふつうに食べてふつうにおいしい 特に効能を期待しなくても価格によってはえらぶと思う	のりのきざみ方がコントロールより長くてとりにくい 健康を考えるとすると塩分をもう少しひかえた方がよさそう	価格が高すぎると思う いいなと思ってもけっきょく高いからということでやめてしまいそう
24	40～49	女	唐辛子が適度にきいていて最		海苔の佃煮というペースト

			近のピリ辛ブームにアピールできるのでは		状のものがほとんどなので海藻としての形状が残っているところがいいカンジに思えた
25	50～59	女	発酵処理されているのは、良いと思う のりの風味も良い	食感はコントロール品の方が良かった 価格が少々高い 500円くらいか？	健康志向に敏感な消費者層向ということだが、塩分が気になる（塩辛い） タンパク加水分解物の安全性に疑問アリ

#### ④ほとんど経験がない

	年代	性別	好ましかった点	改善が望まれる点	その他
1	60以上	男	ピリ辛の味付けが良かった ご飯が進む気がする	全般に通常品との外観、香り等の差が判りにくい もっと差があるとよい	
2	50～59	男		辛すぎる 機能を発揮する為の摂取必要量は？	一見、一口ではコントロールとの差を感じない（宣伝の力に作用される？） 機能性と健康との関係を理解していない（出来ない）消費者にどうPRするか？
3	50～59	男	味がマイルドになっている	海苔の香りを残して欲しい	
4	30～39	女	ピリ辛の味付けが良い	おはしやスプーンですくにくい くっついて、切れが悪い 海苔自体の味と香りがあまり感じられない 水っぽい感じがする	
5	60以上	男	キメが粗く、素材の感じが残っている点	従前の商品と色相が異なる もう少し黒いほうが海苔のイメージ	
6	50～59	女	海苔自体はとてもおいしい	少ししょっぱい、から味が長く口の中に残る もう少し甘くてご飯にたくさんのおせられるようにできれば	唐辛子の粒が大きくて辛味が独立していると思う
7	50～59	男	外観形状が短く取りやすい	γ-アミノ酪酸の量にもよるが価格の検討が必要である コントロールと味が変わらない	発酵のよさがわかりにくい
8	50～59	女	海苔の柔らかな食感と風味	唐辛子の味が強い	コントロールとの差は感じない

				個人的には好きだが(からしが)海苔本来の味を生かしたほうが良い	かった
9	30~39	女	ピリ辛で美味しい おかずの一品になる 食事のアクセントとなる品	切れが悪い ターゲットが合っていない 高価だ	

## (2) 意見交換会概要

### ① 意見交換会開催日時及び出席者

[日時] 平成22年12月10日(金) 15時～16時30分

[場所] 財団法人 農林水産奨励会 2階 A会議室

[出席者]

(検討委員)

(五十音順 敬称略)

氏名	所属・役職
石川 (高野) 祐子	独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 食品機能研究領域 機能性成分解析ユニット長
門間 裕	公益財団法人 すこやか食生活協会 専務理事
鎌田 克幸	学校法人 日本菓子学園 専修学校 日本菓子専門学校 講師
小林 昭一 (※)	社団法人 菓子・食品新素材技術センター 理事長
関根 啓子	東京都消費者月間実行委員会 事務局長
高橋 幸資	国立大学法人 東京農工大学 大学院 農学研究院 教授
三國 克彦	塩水港精糖株式会社 理事 糖質研究所長
宮川 早苗	UBMメディア株式会社 「食品と開発」編集長
山田 雄司	山崎製パン株式会社 中央研究所 所長

(※) 座長

(試作協力企業・研究機関)

(敬称略)

氏名	県名	所属・役職
上田 英貴	北海道	農業生産法人 有限会社 自然農園 代表取締役
三宅 亜希香	北海道	農業生産法人 有限会社 自然農園 課長
田村 吉史	北海道	地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 産業技術研究本部 食品加工研究センター 研究参事
四十萬谷 正久	石川県	株式会社 四十萬谷本舗 代表取締役社長
三輪 章志	石川県	石川県農業総合研究センター 資源加工研究グループ 兼務 工場試験場 化学食品部 研究主幹
中村 頼之	岡山県	中村農園 代表
産本 弘之	岡山県	岡山県工業技術センター 技術支援部 連携推進グループ長 専門研究員
藤田 平	熊本県	イケダ食品株式会社 開発室 室長
矢野 淳	熊本県	イケダ食品株式会社 開発室

## ② 意見交換会議事録

### 1. 試作品概要説明

#### (1) 桑葉乳酸発酵茶・桑葉焼菓子（フィナンシェ）

試作組織・ 研究機関	<p>桑の葉を使った発酵茶だが、「なぜ岡山県が桑の葉なの、発酵茶なの？」と、皆さん方は思われるかもしれない。確かに桑は主に群馬県等が主産地だが、岡山県も桑は県北中心に栽培されており、県の農業試験場も昭和の終わり平成の初めまで、転作の移行に伴い、桑の品改良等の業を実施していた。この桑の資源を大事にしなければいけないということもある。また、隣の島根県では桑を粉末にしたお茶を商品化されている。</p> <p>2 点目の、発酵茶ということだが、これは一番有名なのが高知県の「基石茶」。岡山県でも、県北で細々と発酵茶が作られていた。岡山県では平成 14 年度から、食品企業、大学、行政が一体となり、機能性食品等の事業化、商品化を推進する連携組織を設け、そのような地域の埋もれた特産物をもう一度見直し、機能性を見出そうという活動の中で見つけたもの。そこで桑の葉と発酵茶をうまくミックスさせたものを作ろうということを実施したのが、桑の葉を使った発酵茶。</p> <p>機能性成分としては、糖の吸収抑制作用があると言われている 1-デオキシノジリマイシンの含有量が桑の葉には非常に高いということで、お茶と、その粉末を加工したお菓子として、今回はフィナンシェ、バターとアーモンドを使った、やや高級感を出した焼菓子を作った。</p> <p>我々が一番苦労したのは、桑の葉茶というのはすでに商品化されているところがあるので、発酵させることによっていかにその機能性の向上が出来るかということと、嗜好とその機能性とをどうバランスをとって商品にしていくかということと、まだまだ悩んでいるということ。</p>
---------------	---

#### (2) シーベリー

試作組織・ 研究機関	<p>資料 2 の A-4 に出ているシーベリー、中国名ではサジー、モンゴルではチャチャルガン、あとはヒップフェアとか、いろいろな呼び方をされているが、グミ科に属しており、北海道で栽培していま 5 年目になる。私どもは、全体で 30ha のうち、20ha がベリーだが、その中で本数が多いのがブルーベリーで 1 万 2,000 本。その下がラズベリー。いずれにしる時期が 8 月 1 日頃から一斉に生り、実がちょうど大豆ぐらいの大きさなので、収穫に非常に困っているというのが実情。栄養分その他については、どの部分を取ってみても、ビタミン A、C、E が全部基準値をオーバーしており、ジュースにしても、ジャムにしても栄養機能食品である。ただし、生のままで食べたり、あるいはジュースにしても、全く苦いというか酔っぱくて、食べたり飲んだり出来ない。</p> <p>そこで今回、アイスをつくってみた。同じようなもので 10 種類ぐらい品物があるが、今回は「アイス」ということに限定した。</p> <p>ただのアイスでは、一般的なので、ここで「砂糖なし・香料・着色料なし・乳化剤・安定剤なし」をターゲットにした。</p> <p>皆さんにどれだけ認知されているかということで、先月、「北の三姉妹」という、アロニアとハスカップとシーベリーを、ちょうど北海道で宣伝していただく形になったので、我々はこの「アイス」ということに絞ってみた。</p> <p>それで、ビタミン A、C、E が多いのだが、果肉を絞った段階で非常に油分が多く（というのがいいか悪いか私にはちょっと分からないが）、その処理に非常に困っていた。</p> <p>例えばワインも作っているが、時間が経つと赤い油分が浮いてくる。私どもはまだまだ分からないことがたくさんある中で、今回のシーベリーに絞った場合、乳製品と非常に合うということがわかり、そ</p>
---------------	---

	<p>こでいろいろと試作してみたが、その中でこの「アイス」となった。</p> <p>試食の段階でいろいろやって、ある病院の売店に置かせていただき、今、テストをしている。すると、お見舞いに持って行かれる方、あるいは入院されている方が非常に興味を持たれることがたくさんあるということがわかった。</p> <p>商品としては、これ以外に、手元にあるゼリーと言うか、水飴と言うか、あの「みずゞ飴」に似たような食感がある。ここまでいくのに1年半ほどかかった。乳製品と非常に合うので、これを商品化して、もうちょっと一般受けするような容器とか、色とか、そういうものを作りたいと思う。</p> <p>ビッグサイト等の展示会で、ジュース、このゼリーのような製品、アイス等を出すと、女性が10人いると9人は「おいしい!」と言われるが、男性の場合は10人いると9人は「まずい」、「酢っぱい」と言われる。これはどうしてか分からない。その女性の9人は本当にマニアみたい。一回召し上がると本当に好きになり、どれでも全部好きになるが、男性の場合は、もう匂いをかいただけで大体逃げる。そういう問題を抱えているので、この匂いの問題をもっと何かクリアする方法があればさらにいいのではないかと思う。</p> <p>今ジュースでは、中国から輸入しているものがほとんどだが、我々が出している100%のものは一切処理しないで、ただ絞っておいて、それにご自分で甘味をつけたりして召し上がってくださいというもの。それはそれでマニアみたいな方に数百本売れる。</p> <p>なので、今のこういったゼリーのようなものも、これは色も香りもつけていないが、それ以外の製品でも、匂いを何とか良い方向に転換できるとなれば、さらに進むのではないかと思う。</p> <p>女性の方は、このシーベリー(サジー)ということについて非常によく知っている方がいらっしやり、「ああ、サジー」、「ああ、シーベリー」と言われる方がすごく増えてきている。中身は「機能性食品」というものなので、とにかく使い道がたくさんあり、まだ絞り切れていないのが実情です。</p> <p>いずれにしても、今回は「アイス」では是非一般の多くの方に、特に女性の方が、まず自分で食べてみて、カロリーが普通のものの6割ぐらいだし、それから血糖値が上がらないという機能性なので、子供さんに安心して召し上がっていただけるということで、これから展開したいと思う。</p>
委員	この色の成分というのは、カロチノイド系か、フラボノイド系の色か? 抗酸化値は測定しているのか?
試作組織・研究機関	<p>カロチノイド系というか、ビタミンA系の色と、フラボノイド系と両方。</p> <p>抗酸化値は、測っていないが、ビタミンCの含量が相当あり、先ほどの話にもあるように、油分があるので、果実としては非常に珍しくビタミンEとかビタミンAという脂溶性のビタミンを持っているので、抗酸化値としてはかなり高い。</p>
座長	配合表によると、ブルーアガベシロップが主だが、シーベリー果汁よりもブルーアガベのほうが多いのか? これは味を考えてのことか? それとも、機能性を組み合わせたのか?
試作組織・研究機関	砂糖を入れて使った場合には非常にいい味が出たが、やはり大半の方が「砂糖が入っているんですか?」という質問が多いので、これはずして甘さを確保した上で、体にいいものはないかと、絞っていった結果、サボテンに出会った。しかもGI値がほとんど上がらないということが分かった。しかもJAS規格を取っているということだったので、これに置き換えた。
座長	ブルーアガベというのは何か?
試作組織・研究機関	サボテンのリウゼツランというテキーラの原料から取った天然の甘味料で、大変体にいいということで、日本のJAS規格を取っているもの。

### (3) 秋星ジェラート

<p>試作組織・研究機関</p>	<p>リンゴの新品種の「秋星（しゅうせい）」のジェラートの試作品。リンゴというのはビタミン C やカリウム、植物繊維を多く含み、「リンゴを毎日 1 個食べると医者や遠ざける」という諺があるように、非常に体に良いと言われてきているものだが、「秋星」の品種の特徴は、非常に深い赤い鮮やかな色で、10 月に穫れる大玉。</p> <p>石川県（実際には石川県農業総合研究センター）が 10 年以上前から品種を育て、平成 17 年に登録された新品種。</p> <p>私が一番気に入っている点は、その赤い色もそうだが、もう 1 点、甘味とさらに酸味が非常にさわやかなこと（少し強めだが）。今、リンゴと言うと非常に甘い品種がもてはやされる時代だが、本当にリンゴらしい酸味と甘味のバランスがあり、それが大変気に入って、これをジェラートにしてみたらと発案した。</p> <p>コンセプトとしては、子供のときにカゼで熱を出したとき、お母さんが作ってくれたすりおろしリンゴを一口食べたときに、とっても幸せな気分がした、そのような食感、味を出したいなと思った。</p> <p>今回の味のバランスが、「秋星」そのものの味のイメージにできるだけ近くということを中心に心がけて試作した。色の特徴については、あまり強くすると、毒々しくなるといけないと思い、淡い赤い色をつけて仕上げています。</p> <p>（実物を見せて）大事なことは、農業総合研究センターで赤い色素を濃縮していただき、リンゴ酸で抽出したものをジェラートに加えることによって、もともと原料の皮から取ったそのものの色素を使ったということであり、これがその色の特徴となっている。</p>
<p>座長</p>	<p>赤くて酸っぱいリンゴというと、昔からある小さい紅玉のようなものが気になるが、その紅玉と比べると、どういう特徴があるのか？</p>
<p>試作組織・研究機関</p>	<p>私見だが、紅玉の場合は酸味が非常に強い。なので、どちらかというと焼きリンゴ等のように、熱を加えて甘味を出したりするようなものに向いていると思う。</p> <p>「秋星」は、「秋星」そのものを食べたときは、すばらしいおいしさがあり、本当は生でも食べてほしい。しかし、いまの若い人は皮をむいたり、切ったりして食べるのを、非常に手間がかかると感じて、なかなか食べない。それであれば、まずジェラートで食べてもらえれば、「こんなおいしいリンゴがあるんだ。しかも石川県で育った新種なんだ」ということで、それで「じゃ、生も食べてみよう」、「加工品も使ってみよう」、「お母さん、買ってきてもらえないか」というようになればいいなと思っている。</p>

### (4) 発酵生海苔佃煮

<p>試作組織・研究機関</p>	<p>今回提出した商品は、海苔の佃煮。もともと熊本県は有明海に面しており、海苔の生産が昔から盛んに行われてきた場所である。今はちょうど海苔の収穫時期にあたる。通常の板海苔とは別に、弊社はもともと海苔の佃煮等を作っており、それは生海苔の佃煮として作っている。板海苔との違いは、板海苔はいったん乾燥した海苔をまた砕いて佃煮にするという製法だが、生海苔の場合は乾燥させずに、原草のままそれを佃煮にするというところ。</p> <p>海苔自体、健康機能は、いろいろ調べられてはいるが、我々としては、海苔自体にもっと付加機能、健康機能をつけられないかという目的で、今回、乳酸菌発酵という形をとることになった。</p> <p>今回は乳酸菌発酵したが、もともとこの使った乳酸菌というのが、保存性・抗菌性の物質をつくる乳酸菌、あと、GABA 生産をする乳酸菌ということであり、いろいろな原料から採取して探し出した（スクリーニングした）乳酸菌。それを実際に海苔に付け、その海苔を原料として乳酸菌が増えるものなのかど</p>
------------------	---

	<p>うか。また、実際に乳酸菌が増えていく中で、そういった抗菌物質や、GABA を生産するものだろうかというところが今回一番検討したかった部分。</p> <p>今回の結果から言えば、抗菌性としては、海苔の佃煮になっても保たれているという部分は分かった。しかし、GABA については、培養条件や、その他の条件がまだ不十分なため、実際の海苔の佃煮からは明確な GABA のピークというか、思ったような GABA の生産量は見られていないので、今後の大きな課題として考えている。</p> <p>実際、試作品で海苔の佃煮を作ったが、全く乳菌発酵させない海苔の佃煮と比べて、味等で遜色なくできれば、我々としては全然問題ない。特に乳酸発酵させて味が非常に良くなることを目指したわけではなく、ちゃんと機能性成分が含まれている状態で、普通に食べられる海苔の佃煮としてできればいいなということに取り組んできた。</p> <p>今回は「海苔の佃煮」ということで試作品を提出したが、今後、佃煮以外のいろんな海苔の新しい加工品を目指して、海苔自体の健康機能や、海苔の新しい商品として開発できればいいなと考えている。</p>
委員	乳酸発酵していない、普通に作った場合は幾らか？
試作組織・研究機関	弊社で出しているものが、1本500円ぐらい。
委員	そうすると、この試作品は150円高くなるということか？
試作組織・研究機関	はい。少し高くなる。
座長	私もそれが聞きたかったところ。ある程度高いのはやむを得ないが、どの辺まで皆さんが納得出来るかという話だと思う。
委員	確認だが、そうすると乳酸発酵させる意味というのは、あくまでも抗菌活性を高めるところか？
試作組織・研究機関	抗菌活性というか、より安全性の高い海苔の佃煮をつくるという1つの目的と、発酵させることによってGABAを生産させ、GABAという健康機能成分が含まれている海苔の佃煮を作りたい。
委員	結果的にはGABAはあまり増えていなかったわけか？
試作組織・研究機関	いまの段階ではまだ増えていない。
委員	そうすると、現時点の目的としては、ナイシンを増やすということになるのか？
試作組織・研究機関	はい。ナイシンによる保存性を付加するところしか今のところはまだ至っていない。

## 2. 総合意見交換

座長	<p>先ほどの質問にあったように、価格が幾らかということだが、最近は、「価格ばかり言うんじゃない」という話を時々聞く。「適正価格というのが大事ではないか？」とだんだん言われてきているように思う。これは特に手がかかる素材については、「あまりコストのことばかり言わないで、どれだけ大事にして作ったのかというのが、皆さんが一番納得できる説明じゃないか」と言われている。</p> <p>最近、フェア・トレードという話もよく聞く。適正価格、フェア・トレードについて考えると、「いかに手をかけたか」ということを表示できるかどうかということになるかと思う。この表示の問題は法律なので、かなりいろいろな制約があると思うが、その辺をうまく考えながら進めていくと、良いものをつくった場合にはブレイクスルーできるのではないかと考えている。いかがか？価格とフェア・トレ</p>
----	--



	ードについて、消費者の側から見て、意見をいただけないか？
委員	<p>今日、私はビッグサイト（エコプロダクツ 2010）から来ているが、そこで私たちが展示しているのが、「責任ある消費行動」というもの。「消費者の消費行動が社会を変えるんだから、ちゃんとやろうよ、その責任を果たそうよ」ということをテーマにしている。その中には、地産・地消の問題、価格の問題等も出てくる。農家の方々とも最近、話し合いを持つ機会があった。生産者としては、今の価格はそこそこの価格であって、決して高いとは思ってはいない。それでも、消費者はやはり「ちょっと高い」と感じてしまう。「それは適正価格なんだから」と買える人達は良いのだが、この不況の世の中では、その辺にも結構差がある。この価格でやるべきという意見と、でも消費者が買いやすい値段をとという意見が一致すればいいのだが、現実的には難しいと感じている。先ほど北海道の方からもお話があったが、そのような部分にきちんと理解を示して買ってくれる層はいいとしても、そうできる人たちばかりではない。消費者としては、買うときに、「出来るだけ良くて美味しいものを買いたい。あまり高くては手が出ない」というのも本音。「そこを埋めるためにどうしたらいいんだろう」というのはもう何年も課題になっている。最近では、行政として埋めるということも必要じゃないかといった話も出てきているようだ。</p>
座長	<p>ありがとうございます。今のお話からはブランドの二極化ないしは三極化という話になろうかと思う。ナショナル・ブランド（NB）、リージョナル・ブランド（RB）、それからプライベート・ブランドの3つ程度ブランドがあると思うが、これらブランドの差別化というものが起こっているということではないか。</p> <p>今まで、二極化と言われてきているが、三極化しているような感じを受けた。その辺、委員の方どなたか、補足してくださる方はいらっしゃらないか？</p>
委員	<p>ここに出てくる商品は、値段がある程度想定されているが、価格というのは独立していない。どこで売るか、誰に売るかによって値段というものは全く変わるので。例えば、石川県の試作品が378円と言われると、私は「あれを378円で、税込みで400円というのは、ちょっと高いかな」とは思うが、実際に売る時に、店頭で売るのでなくて、贈答用であれば、それは一体幾つ入りで売つつもりだろうか。買う人は、これを贈答用で、あるいはお土産として買うのであれば、1個の値段よりもケースの値段で買われるし、買うときに、では誰がそれを実際には消費するのか、自分の家で消費するのか、それともどこかグループで買って帰って食べるのかということを見ると、価格というのは独立変数ではなく、消費される場、消費の目的で全く変わってくる。ただ単に値段と言ったら、スーパーで売っている値段しか頭がない。いろんな団体や調査会社に聞いても、そのあたりが確定していなければ、値ごろ感等は分からない。そこをはっきりさせてからでないと、物の値段というのは決まらない。</p> <p>だから、例えばこの熊本県の試作品が650円で、普通のものが500円。150円高いけれども、「どうやって売るのがかね？」と言うこと。自分のところの供給力と市場とで決まってくるので、あとは、そのバランスでさらに利潤がどれぐらい取れるかということを見ると、ほとんど実際には価格帯はぐっと絞ってくる。そう考えると、コスト計算して幾らと決めるのは実はナンセンスで、逆に、幾らで売れるかというのと、コストと、自分の売りたい相手とを考えて値段を決めると、それが全然合わなかったら、そもそもその商品というのは意味がないということになる、そこにうまく最大公約数で入る幅があれば、「最初は高く売っておいて、後はちょっと値引きしてもいいけれども」というような余裕を見ておくといった価格設定ができれば良い訳になる。</p> <p>ということから、一般的に値段を聞かれるのが一番愚の骨頂だろうというふうに思っている。</p>
座長	今のお話に似たようなことを確かサントリーの開発研究のトップの方がおっしゃっていたかと思う。

	<p>「値段はどうでもいい。要するに売りたいのなら、その文化を自分で創れ」と。</p> <p>しかし、それはそれで大変なこと。「文化を創れ」って何か？これはどれだけ良いものであるかを皆さんに納得してもらうように、いろいろ情報として流す。そして納得してもらった部分について製品化し、世間に出して、どういう反応であるかを見る。または自分で考えながら、やりとりしながら、文化を創っていく。「文化というものはそういうものだ」というふうにおっしゃっていた。</p> <p>確かにその通りで、文化というものは、人間の生活の一つの方式を決めていく道筋なわけだから、そういうやり方で、「私たちはこんな良いものを作っているのだから、これだけで買っていただけませんか」と、むしろ提案していくという方を推し進めなさい、ということかと思う。</p>
委員	<p>個別のコメントだが、熊本県の試作品について感じたのだが、先ほど、通常のものと同発酵させたものと味が変わらなければいいとおっしゃっていたが、そうではなくて、せっかくこの乳酸菌によって抗菌活性が増したのであれば、こちらの発酵させたものを低塩分にしてみてはいかがだろうか？</p> <p>全体的にややしょっぱかった。であるから、抗菌活性が増した分、こちらのバージョンは低塩分にして、「もっと生海苔をお父さんの健康のために酒の肴に食べましょう」といった形の商品開発にすれば、この値段も決して高くないと思う。もともとの商品と味が同じというのはちょっとおかしいと思うので、やはり違う味にして、せっかく抗菌活性が増した分、健康性をプラスした分を違う商品開発に活かして、そういった「お父さんの肴」バージョンにしたほうがいいのではないかなと感じた。</p> <p>岡山県の試作品だが、せっかく発酵させた価値が生かされていないのではないかな？発酵というプラスを加えるからには、成分が同じだけではダメで、先ほどの味が同じですよというだけではダメと言うのと同じで、それだけ工程がかかっているわけだから、何か+αというのを期待する。</p> <p>ここでは、焼き菓子をいただいたが、逆に、色が緑から褐色になってしまって、やはり緑のほうが色はきれいだし、味もそれほど変わらない。ただ苦味が低減するということがあったが、焼き菓子にした場合には苦味もあまり感じない。なので、せっかく発酵させた価値というのが生かされていないと思う。</p> <p>お茶にしても、生よりは臭さが若干低減されていると思うが、積極的に「これはおいしい！」と言えるかと言えば、そうでもないのではないだろうか。</p> <p>「発酵させた価値」というのをどのようにして商品化に結び付けるのかということを検討された方がよいと思う。その成分を見つけるのか、その商品らしきものがもっと生かされるものにするのかを研究されたほうがよいと思う。</p>
座長	<p>ありがとうございます。ご意見としては、非常にありがたいご意見だと思いが、開発するほうとしては、いろいろ大変かもしれない。</p> <p>実は私どもは 14 時から試食をさせていただいたが、委員の皆さんはちょうどお昼をたくさん食べた後で召し上がったということもあり、なかなか厳しい意見が多かったように思う。特に最後の方になると、さらに腹一杯になってきて、「どんなにおいしくても、これはまずくなるな」といった条件の中での試食なので、かなり割り引いて考えてもいいかなと思う。</p> <p>それでも、各先生方には、各自、いろんなご意見あるかと思う。これを聞かないでおいては非常にもったいないと思うので、各人、お一方ずつ、お話いただければと思う。</p>
委員	<p>先ほど他の委員が口火を切って言われたが、海苔の佃煮については、GABA というのは確か「血圧の上昇を抑制する」という機能があるので、その機能性を付け加えたいということがコンセプトだったかと思う。しかし、「それにしても塩分が…」という気がする。先ほどから言われているように、せっかく抗菌物質があるのだったら、それを生かし、低塩でも保存が可能で、さらに加えて高血圧の血圧の抑制効果のある GABA も入っているという形で、プラス、プラスで提案された方が、それを受け取る消費者</p>

	<p>の側としても、「あ、そうか。佃煮というのは塩分が多いから、なかなか食べられなかったんだけど、塩分も少なくなっているし、GABA という血圧を抑制する成分が入っているなら、少しぐらい食べてもいいかな」と考えてもらえると思ったので、先ほど話されたことに私も賛成する。</p> <p>あと、シーベリー（サジー）について、私は仕事で少し携わったことがあるが、先ほどお話があったように、絞っただけで、たくさんの油が浮くのだが、あの油をどのように処理してアイスクリームにしたのかなということが気になっている。そのまま混ぜ込んだのか？</p>
試作組織・研究機関	<p>絞ってから、ジュース、あるいはジャム状、ピューレ状にしておく。すると上のほうが赤くなるので、その分は取り除いてやる。</p> <p>夏の暑い時期に実を穫って、そのものを顔に塗ると、UV カットというか、1 週間ぐらいは本当に肌がスベスベする。ポーラさんが「経口美白剤」、口から食べて白くなるということ、それから日清製油（現在の日清オイリオ）さんが保湿剤で 10 年ぐらい前に特許を申請したそう。</p> <p>アイスクリームなので、そういったことを謳うわけにはいかないもので、それをどのように商品に転化していくか、説明していくか。まだ我々には分からない。</p> <p>我々はアイスクリーム以外にジェラートを 23 種類作っているが、一番最初に無くなるのが、やはりシーベリー。とにかくリピートする。</p> <p>ただ、機能性食品をアイスクリームに謳うわけにはいかないもので、どうやって売っていいかわからないというのが本音のところ。</p>
委員	上に浮いた油はどうしているのか？
試作組織・研究機関	<p>特にまだそこまで検討していないが、例えば石けん等、何かいろいろなものができるのではないかと思っている。いろんなことが考えられますが、あれもこれも、あれもこれもというわけにはいかないもので、それはそれという形で終わっている。</p>
委員	<p>海苔についてだが、他の委員も言われたが、私は京都の生まれなので、海苔の佃煮というのは、生のままご飯にのせるということは少ない。そうすると、いまの試食だと、ご飯の上にすぐに海苔をのせると、塩気が気になりますが、お茶漬けにすると、全然違う。</p> <p>この前、気が付いたが、皆、食べ方が違う。そうすると、全く感覚が違うと思う。であるから、塩分がどうのこうのと言っても、お茶漬けにして、そこに佃煮をのせたらどうなるか。薄ければ、もう全く意味がなくなって、京都だったら売れないと思う。それを考えると、今の自分の感想とは別かなと思っている。</p> <p>桑の葉のお茶のところもそうだが、「何の変哲もない」というのは、かえってリピーターを生むのじゃないかと思う。味等はそれほど変わらないとすれば、逆に、変にクセがあったら、最初は飛びつくけれども、1 年したら飽きられてしまう。商品開発のときに一番問題なのは、その辺だと思う。味がきついと、飽きられるのも早いから、ロングセラーにならない。その場合、味にクセがなければ、逆に、もったいぶるか、箱のデザインとか、そういった工夫を。クセのないもののほうがリピーターは出る。そうすると、それほど値段を変えなくても、同じ値段で売るとか。このお茶だったら、それこそペットボトルで一緒に入れてしまうようなことにしたほうがいいのかもしれない。ただ、安定性があるのかどうか。ペットボトルにした途端に色が変わってしまうかもしれないが、その辺はやや気になったが、そういう感じを持っている。</p> <p>だから、私がさっき言ったことと全く逆みたいなことを言うが、「何の変哲もない」というのは、かなりの売りだろうと思う。変にクセがあると、かえって売れないような気もするし。個性を出すか、それとも、出さないで、別の売り方をしていくか。先ほど、北海道の試作品で「砂糖を抜いた」とお話し</p>

	<p>やたが、何のために抜いたんだろうなと思って。食べたときに、かえって水飴の甘味がきつく出て、煩わしく感じる。あれでは、むしろ乳製品のおいしさが消えてしまっているなという感じがした。それがウリなのかもしれないから、何とも言えないが。</p>
試作組織・研究機関	<p>百貨店の展示会等でサンプルを出す時に、女性の方の 3~4 割が「砂糖が入っているんですか？」と聞く。どの製品についても同じで「砂糖が入っているんですか」と聞かれる方が多いので、それでは、砂糖を抜いたマーケットでちょっとやってみようかということにした。</p>
委員	<p>そうかもしれないが、私共は後ろの特にラベリングが気になるので、パッと見て、水飴だったら、まず「これはだめだ」とってしまう。</p>
試作組織・研究機関	<p>水飴を抜いて作ってみたが、滑らかさが欲しいので、やっぱり入れなければダメだった。</p>
委員	<p>「水飴、ブドウ糖、果糖入り」ときたとたんに、「あ、これは代替しているから、品格としては 2 番目だ」とってしまう。</p>
委員	<p>私は北海道なので、子供の頃から、北海道の果物は糖が非常に少なく、酸っぱくて、そのイメージがあって食べたが、クリームのみばかりで、味が無い。北海道のその酸味がない、苦味もない。</p> <p>考えてみると、これは牛乳の代わりに脱脂乳を入れて、それで生クリームで滑らかさを出している。それで水飴のデキストリンでつなぎをつけている。それで足りないから、葛粉を入れている。</p> <p>これだったら、水飴をやめて、乳化剤を入れれば、滑らかにツルンとなる。そうすれば、油脂をもう少し減らせば、果物の酸味とか果汁が生きてくるのではないかと思う。今言われた、捨てている油の部分も、いっそのこと乳化剤を入れれば入るのではないか？</p> <p>私共お菓子をつくる関係者から言うと、水飴を使うと三流。二流じゃない、もう三流。どうせ使っていくなら、果物の砂糖—果糖を使うべきだと思う。そうすることによって高級感が出てくるが、水飴を使ったら、「これは水飴だ」と。いや、お客さんはそう思わないのかもしれませんが、私共お菓子をつくる側からすると、「水飴」というと、最低という判断をするので。</p>
試作組織・研究機関	<p>酸っぱさにつきましては、たとえばシーベリーのジュースを 100 としたら、100 というのはほとんど飲めないくらい酸っぱいもの。そこで原液を 20%にして、残りを水にしたのが一番飲みやすいと思う。なので、いまジェラートでは、これの 3 倍くらい酸っぱい、原料に近い形でやっていて、それはよく出る。ただ、これを初めての方に召し上がっていただくのに、そこまで酸っぱいと、かえって嫌がるのではないかなということで、酸味を抑えた。</p>
委員	<p>試食させるときは、量が少ないから、2 割味を濃くしなさいと言われる。コンテストとかで試食会に行くと、「2 割味を強くしなければ味が出ないよ」というぐらい。</p> <p>今日は、アイスクリームを全部食べると、後の試食に問題があるので、少ししか食べなかったが、全く味を感じなかった。クリームの滑らかさは感じたが、酸味を感じなかった。私はそれほど酸味には強いとは思わないが、「もっと酸味があつていいのかな」と、そんな感じがした。</p> <p>もう 1 つ、リンゴだが、繊維がすごく気になった。反対に、もう少し澱粉質を多くして、滑らかにしたら、あの繊維は気にならないのではないだろうか。せつかく乳化剤を入れているのだから、この際、澱粉を入れるか、何か粘りのあるものを入れたらいいと思う。食べたときに、リンゴの繊維が残る。あれは後味をあまり感じるものではなかった。</p>
試作組織・研究機関	<p>リンゴの繊維というのは、皮のほうか、それとも実のほうか？</p>

<p>委員</p>	<p>実のほうだと思うが、皮なのかもしれない。食べた後、口の中に残るので、あれをもうちょっと澱粉系のものを入れたらツルンとする。澱粉ではなくても、カラギーナン系でも良い。ゼラチンだと少し問題なので、ゼラチンではなくて、凝固剤系のカラギーナン系を入れたら、ツルンとするのではないかと思う。</p> <p>それから焼き菓子だが、ザラザラだ。コンスターチか、もっと粉の量を多くすれば良いと思う。あれだけバターを使っているわけだから、口に入れたときに、やはりツルンとこないといけない。良さが無い。桑の葉をもうちょっと減らしてもいいから、食べて、「おいしい」、「ああ、なるほどね」と思えるように。食べた瞬間、「あれ、これは何だろう？」とってしまうので、(桑の) 比率をもっと下げて、コンスターチ等の澱粉系を入れると良いかと。小麦粉だと、グルテンでざらつくので、小麦粉以外のものを 1~2 割入ると、もう少し滑らかにツルンとするんじゃないだろうか。ツルンとしてくれば、食感がよくなると思う。ザラザラして、「もう 1 つ」というところまでは進まなかった。</p>
<p>座長</p>	<p>いろいろとコメントをいただいたが、先生はお菓子の専門家でいらっしゃるので、もし何かあれば、先生のご意見をお求めになったらよろしいかと思う。</p>
<p>委員</p>	<p>私は専門家ではありませんので、先生方の話を聞いて、「なるほど、そういうことだったんだな」と思った。</p> <p>私も北海道に 20 年近くいたので、このシーベリーにはすごく期待していた。グミは子供の頃食べた。今日のグミとは全然違うグミだが。</p> <p>自分で書いた評価表が今ここにあるが、シーベリーで好ましかった点は「滑らかな舌触り」、改善が望まれる点は「後味が悪い。甘味が強過ぎる」と書いてある。やはりシーベリーということがあまり生かされていないなあと感じた。</p> <p>この秋星ジェラートは、私は大変気に入った。私がカゼをひいて寝たときに、母親がリンゴをすりおろしてくれて食べたときの、そのすりおろしリンゴのようで、すごく面白かった。見た感じと食べた感じが全然違う。だから、見た感じはわからないけれども、食べたら、すりおろしリンゴを食べたような感じで、今日の中では最高点だった。</p> <p>ただ、それでおいしく食べられるからいいのかなと思うが、グラニュー糖が入っていますので、仮にそれを抑えるというか、入れなかったらどのようになるのかな、というのも少し興味がある。</p> <p>桑の発酵茶は、要するに、健康を意識した人が飲むには飲めないものじゃない、と言うか、それほど飲みにくいものではなかったが、それでも、「これでは値段が高いなあ」と感じた。</p> <p>桑の葉のお菓子は、やはり色が悪いというのはとても損だなと思った。あと、バター等使っていますが、商品化したときに、もっと食べやすくしたら良いと思う。食べる時に手が汚れるというのが少し気になった。もちろん、良い材料を入れて、お菓子を焼いているので、それなりに香ばしかったが、そう感じた。</p> <p>海苔の話は、先ほどからいろいろ出ているが、「ああ、そういう問題点があるのね。ふむ、ふむ」と思いつつ、結構ピリッとして、感触もコリコリというか、歯ごたえもあって、それはそれなりに「おいしいな」と思って食べたが、高いとは思う。</p>
<p>委員</p>	<p>私は食べた個人的な感じだけで申し上げる。北海道のシーベリーは、何人かの方が触れられたが、酸味がもう少しあったほうがバランス的にもいいと思った。</p> <p>リンゴは、味としては非常に良いが、私としては、もう少しボディ感があってもいいと思う。</p> <p>桑の葉では、機能性成分量が報告されているが、その意味ではお茶のほうが相当値が高かったと記憶している。ただ、お茶のほうは、原料を見てみると、桑の葉が 3 割ぐらいですが、もっと配合割合を高</p>

	<p>くしたらどうだろう？飲めなくなってしまうのか、そこは分からないが、せつかく風味云々と言いつつ、あの飲み味程度であれば、もう少し多くしたほうが機能的な面でももう少しアピール感があるのではと思った。</p> <p>海苔は、あれだけたくさんの原材料、副材料を使わなければいけないのだろうかと思った。もっと単純組成でいいのではないかと思う。あと、海苔の原草は、いろいろ品質があると思うが、低級海苔でよろしいのか？そのほうが安くなると思う。是非そういうことで、検討してもらえればと思う。</p>
<p>委員</p>	<p>ここまで他の検討委員の方はかなり厳しいご意見も出されているが、私のほうはかなり肯定的な意見を持っております。</p> <p>まず、シーベリーのアイスクリームだが、これはアイスクリームということで、乳糖省令での乳脂肪の規格がある。アイスクリームというのは乳脂肪のおいしさが当然表に出ているものだと思っているので、そういった意味で、もし生クリーム等を減らすことになれば、シャーベットのようなものになってしまう。私はこのシーベリーのアイスクリームは商品としては完成の域に達していると思っている。特にこのシーベリーの味というのは、最初にほのかなトップの味は感じるし、後から続いてくる乳脂肪の味と合っており、そういった意味で味は非常にバランスがとれていると思う。また、食感的にもずいぶん苦労されたということだが、これは乳化安定剤というのは使われていない。その中で、物性的にも非常によくできていると私は思う。冒頭、女性の風味の評価が高くて、男性は低いということだが、私としては、これは、そういった意味で良く出来ていると思っている。</p> <p>リンゴのジェラートに関して、このリンゴの酸味というか、甘味とのバランスもよくとれていると思う。果皮の口に残る部分も、やはり果肉や果皮が入っているという感じがするし、この果皮の量についても、多過ぎず、少な過ぎず、食感を損ねているとは私は思わない。また、香料も使われていない中で、こういうアンチフィッシュな味と言うか、そういったものが出ていないということもあり、私はこのジェラートに関してこそこの商品価値はあると思う。</p> <p>桑の葉の件は、乳酸発酵茶のほうは、私はプーアル茶的なものはあまり好まないもので、この分はコメントを控えさせていただく。</p> <p>焼き菓子のほうは、発酵工程を経ることによって、えぐみとか、食感などでも若干良くなっていると私は思っている。そういった中で、皆さんがおっしゃっておられるように、外見的に色がコンニャクのように見える。これは、発酵を経ているということで難しいかもしれないが、1つのヒントになるかもしれないので、ちょっとお話をさせていただきたいと思う</p> <p>子どもは柏餅をやっております、柏餅の葉っぱは茶色のものと緑色のものと両方ある。あれの違いというのはどういうふう処理しているか存じか？</p> <p>当然、クロロフィル処理もそうだが、あの緑色を保つために、銅鍋で煮ている。銅の添加物を入れるわけにいかない。それによって緑色が非常に引き立つ。あの緑の葉というのは、同じように処理していても、結局はクロロフィルに銅を結合させることによってそういう緑色を確保している。発酵工程を経るとそういったものができるかわからないが、ちょっとご参考になされたら、そういった色も改善されて、そこそこの商品価値のレベルになっていくのではないかと思う。</p> <p>海苔の佃煮に関しては、子どもはGABAや、バクテリオシン等のタンパク様物質も含めて、乳酸菌を使ったものを、いろいろやっているが、なかなか数字が安定しないのが現状。そういった中で、いまここに資料があるが、GABAの量とか、抗菌活性の数字というのは、ずっと同じような傾向で出てくるのだろうか？</p>
<p>試作組織・</p>	<p>まだ回数は少ないが、いまのところ、測定した中では、大体同じような値で推移している。</p>

研究機関	
委員	たとえば生海苔の GABA の量だが、生海苔と佃煮の量というのは、佃煮にすると 100 ぐらい上がっているが、生海苔の量からするとこの佃煮はどれぐらいになるのか。これは、ほかの原料の影響が大きいというふうに理解した方が良いのだろうか？
試作組織・研究機関	はい、その通り。
委員	やはり味はちょっと濃いかなと思うが、それなりの特徴が出ているが、こういった機能性物質は、なかなか安定しないし、やや難しい部分があるのかなというのを実感として持っている。
座長	<p>委員の先生方からいろいろお話をいただき、私も申し上げたいと思うが、ほとんど皆さんがお話されたので、私の分は省略をさせていただき、委員の皆さんは一体どういうことをお話されたのかということ、トータルとしてまとめてみたいと思う。</p> <p>この課題そのものは、先ほど農林水産省さんからもお話があったかと思うが、まず「地域のために」というのがある。2つ目にはその地域の農産原料を使うということに意味がある。3つ目にはその農産原料の成分を使う。この3つのキーワードで成り立っていると思う。それを通して企業の振興をしようというわけだから、皆さんはそれに則っていろいろ開発して下さったと思う。</p> <p>開発するとき、大事なことは、「3つのことを考えれば良い」ことだと思う。要するに、これからいろんな開発をするときの最大公約数、共通項は何かということをお願いしたいと思う。</p> <p>1つは、何か良いものを開発するときの心構えとしては、「危機感を持つこと、危機意識を持つこと」。「危機意識を持つ」と言っても、実に幅が広いが、何でも危機意識を持てばいい。「こうなったら困る」というような危機意識を持つ。それが第1。</p> <p>その次は、「一工夫をする」ということだと思う。「一工夫」というのは、ちょっとした工夫ということ。大げさなことでなくても、ちょっとした工夫をする、それが第2のキーワード。</p> <p>第3は、これが一番大事ですが、「実行する」ということ。実行しないで、ただ話しているだけではダメということ。</p> <p>この3つをキーワードにして開発なさると良いものがいろいろできてくる、と委員の先生方は言われているように思う。</p> <p>もし自分でいろいろお考えになって「これじゃちょっとだめだ」といったものがあったら、その関係の先生方にお尋ねいただければと思う。以上で私のまとめとしたい。</p>
事務局	なお、各机の上にあるのは桑の葉のかき餅。苦味を感じていただきたい。
試作組織・研究機関	これは餅生地に桑の葉を加えたもの。砂糖は入っている。どうしても後に特有のエグ味が残ると思う。このエグ味を押さえたかった。これぐらいクセがあると、リピートはなかなか難しいのかなという思いがあり、味をとるのか、機能性成分をとるのかということで、迷っている。誠に申しわけないが、この機会に皆さん方に召し上がっていただきご意見をいただければと思い持参した。
委員	これはこれでおいしい。独特の風味があって良い。
委員	最初から「苦いよ」とわかっていれば何でもない。
座長	桑の苦味というのは美味しくないのか？
試作組織・研究機関	これはやはり「好き嫌い」が分かれると思う。このようなエグ味が残るのを嫌だと言われる方は美味しくないと思われるのではないだろうか。
委員	食べなければいいのでは？

試作組織・ 研究機関	食べないということは、買っていただけないということになる。
委員	やはり好みの問題。
委員	桑の実を入れたら、色もよくて、味も良くなるのではないのか？
試作組織・ 研究機関	桑の実については、また別の製品の加工に使えるのではないかと考えている。桑の実を混ぜ込む事については、今回検討出来ていない。
委員	発酵させたものと発酵させないものを混ぜれば、色もよくなるのではないのか？
試作組織・ 研究機関	はい。いろいろ配合割合を変えてみたが、従来の緑茶の味と、発酵茶では、毎日発酵茶を飲まれる方であれば、「弱い」と言われる。緑茶に慣れている方にとっては、あの独特の乳酸発酵の風味は、すぐ受け入れられて大量に飲めるものではない。なので、そのバランスが一番難しい。「買って飲まなきゃいい。」と言われれば、それが本当の答えだと思う。けれども、作る側とすれば、「購入していただくためには、目標をどこに持っていけばいいのか。」と感じている。
委員	今日の中では、これが一番おいしかった。
試作組織・ 研究機関	ありがとうございます。
事務局	ありがとうございました。これで意見交換会を終了させていただきます。



平成 22 年度  
農水産物機能性活用推進事業  
報告書

発行：平成 23 年 3 月  
発行者：財団法人 食品産業センター

〒107-0052 東京都港区赤坂 1 丁目 9 番 13 号 三会堂ビル 3 階  
電話 03-3224-2369 / F A X 03-3224-2397  
<http://www.shokusan.or.jp/>