

スパイスの調味特性と商品開発のための活用方法

～基礎知識・エンハンス効果・塩の代替効果・風味改善・新しい活用法～

講師：スパイスコーディネーター協会
理事長武政三男氏

<習得知識>

1. 系統立ててスパイスを活用するための基礎知識
2. スパイスの調味特性を活用した商品開発への応用技術
3. スパイスで「おいしさ感を高める考え方」と実践的テクニック
4. 商品開発への応用が期待されている「新時代のスパイス活用のポイント」

<講義概要>

日本人が抱くスパイスのイメージが、ここへきて大幅に変化しだしました。スパイスの活用目的が、「辛味感から香りの良さを！」をアピールしだしたのです。そのため食品業界では、スパイス活用による芳香感で「スパイスが薫る」とか、スパイスの辛味感を抑え、スパイスの芳香感を前面に出した「飲むカレー」やスパイスミックスをカレーに振りかけて、さらにおいしく食べさせる「フルカレー」などの商品が増えています。

従来のスパイスの刺激感のイメージを抑えて、食欲は高めさせるスパイスの芳香感を、アピールした商品が多くでてきたのです。

これらの背景には、「高齢者層に適した食品を！」、「日本食を世界に好まれる食品を！」などとした、商品開発の演出の流れがあります。

世界ではスパイスの活用法を工夫して、調味技術を豊かにしています。日本人が得意とした調味技術を、世界へと発展させるには、日本型のスパイス活用法ではなく、欧米型の活用法に関心が高まっています。

さらにスパイスの新しい活用法として、「おいしさをも高めるスパイスのエンハンス効果」や、減塩のみならず塩分を全く使用しない「スパイスの塩オルターナティブ効果」、そして外国人が日本酒を好み、飲み易いように演出する「日本酒の雑味感除去効果」などが、注目されています。また、食糧問題への対策、生活習慣病予防への活用化、高齢者層の食生活改善、食育の推進などに対して、スパイスを活用した商品開発が期待されています。

本講義では、従来の日本型のスパイス感にとらわれることなく、新しい視点でスパイスの活用法を提案し、実践的で商品開発に役立つ情報を、わかりやすく系統立てて説明します。

～主な内容～

I. スパイスを活用するための知識について

1. 日本におけるスパイスの知識は世界と異なる
2. スパイスの活用手法を狭めている日本型活用法

II. スパイスの調味特性と効果的な活用法

1. スパイスの調味特性とミラクルな活用法
2. スパイスの複合効果とミラクルな活用法

III. スパイス活用の拡大化が期待できるポイントとは

1. オーバースパイス現象を克服する活用法
2. スパイス活用の創生ポイントは「おいしさの演出」を活用

IV. スパイスを用いた実践的な商品開発テクニック

1. 学術的評価と官能的評価とのコラボで商品開発
2. 今後伸びると期待されているスパイス活用の分野
3. 期待されている新時代のスパイス活用ポイント

- ①おいしさを高めるスパイスのエンハンス効果
- ②スパイスの塩オルターナティブ効果
- ③スパイスの脂っこさ感除去効果
- ④スパイスの甘味感増強効果
- ⑤スパイスの日本酒雑味除去効果
(エレガンス感の演出効果)
- ⑥スパイスの高齢者層へのセラピー効果