

米粉麺 試買・調理テストから見えてきたこと

微細粉の米粉からうどん、ラーメンなどが作られ話題になっている。私たちの食生活も一日1回～2回は粉からできた食品（パン、うどんなど）を食べる傾向になってきている。そこで、米粉を使った「うどん」6品の食味、価格などについてモニター50名に試食・調理してもらい、その結果をまとめた。

（テスト商品は消費生活センターに展示される予定）

《テスト商品一覧》



1 米めん 2 米の麺 3 麺知人 4 ひらひら 5 こしひかり 6 コシヒカリ

1 モニターはこう評価しました

各項目ごとにモニターの評価結果を点数化し、◎などの記号で表すと以下の表になった。

○試食テスト(モニター50人 つけ麺として試食) 1項目につき満点は100点である

商品	項目	2 食 味								3 価格		平均	
		① 食感		② 香り		③ 味		④食味についての総合評価					
1 米めん		80	◎	55	○	81	◎	76	○	22	△	63	○
2 米の麺		53	○	62	○	66	○	52	○	13	△	49	△
3 麺知人うどん		56	○	55	○	51	○	51	○	60	○	55	○
4 ひらひらうどん		37	△	43	△	43	△	33	△	34	△	38	△
5 こしひかりうどん		46	△	43	△	50	○	44	△	29	△	42	△
6 コシヒカリうどん		81	◎	68	○	76	○	81	◎	34	△	68	○
平均		59		54		61		56		32		53	

（80点以上を大変よい◎ 79点～50点を良い○ 49点以下をふつう△）

○家庭調理テスト(各商品とも25人実施) 1項目につき満点は50点である。

商品	項目	焼きうどん				煮込みうどん			
		食感		食味についての総合評価		食感		食味についての総合評価	
1 米めん		34	○	37	○	36	○	34	○
2 米の麺		27	△	27	△	30	○	28	△
3 麺知人うどん		38	○	36	○	36	○	36	○
4 ひらひらうどん		30	○	29	△	34	○	31	○
5 こしひかりうどん		26	△	27	△	27	△	29	△
6 コシヒカリうどん		32	○	32	○	36	○	36	○
平均		31		31		33		32	

（40点以上を大変よい◎ 39点～30点を良い○ 29点以下をふつう△）

