

ガーリック + 通信



第 32 号 2012. 6. 11 発行

ドライフルーツあれこれ

2011 年 2 月に原子力機構・高崎研でドライフルーツ類・ナッツ類・チリメンジャコなど 12 種類の食品を一度に照射実験し食味を行った結果を「ガーリック通信 24 号」でご報告しました。その時試したドライフルーツは「干しぶどう・アプリコット・プルーン」の 3 種類でした。干しぶどうやドライフルーツのプルーンなど、味や風味の濃いものは、照射しても変化を感じにくかったのに対して、比較的味の薄いアプリコットについては、変化を感じやすいと思いました。とすると、他の物はどうかろう？と試したくなりました。

「ドライフルーツはもともと保存性が良いのに、なぜ照射するの？」という疑問が浮かびそうですが乾燥果物への放射線照射は、害虫防除や殺菌目的において、海外ではすでに実用化されているということも分かり、それならば非現実的でもなさそうと考えました。2012 年 2 月から 4 月に、イチジク、マンゴー、クランベリー、ブルーベリーの 4 種類のドライフルーツを食味しました。イチジクは、1 回目にアメリカ産とトルコ産の 2 種類を 2 kGy 照射し、2 回目はトルコ産を 4 kGy 照射しました。マンゴーは、1 回目にフィリピン産を 2 kGy 照射しましたが、非照射に比べて照射したものの方が「やや硬い」と 9 名のうち 2 名が回答したため、個体差かどうかを確かめるために 2 回目は 1 人当りの量を増やし、線量を 4 kGy にしてみました。クランベリーはアメリカ産のものを 1 回、ブルーベリーはアメリカ産を 2 回試しました。ブルーベリーの 1 回目は、脱酸素剤が入っていないもので、嫌な臭いや風味がしたため、2 回目には脱酸素剤入りとし、総会の後に会員の皆様にも食味していただきました。脱酸素剤なしの場合に比べて、脱酸素剤入りは、においや風味がほとんど悪くなりませんでした。



マンゴー 3 月 18 日 左：非照射，右：4 kGy

もくじ

- ☆ 白イチジク(アメリカ産) P.2
- ☆ イチジク(トルコ産 1 回目) ... P.3
- ☆ イチジク(トルコ産 2 回目) ... P.5
- ☆ クランベリー P.7
- ☆ マンゴー(1 回目) P.8
- ☆ マンゴー(2 回目) P.9
- ☆ ブルーベリー(1 回目) P.10
- ☆ ブルーベリー(2 回目) P.12



品目：白イチジク（アメリカ産 脱酸素剤なし）

- ・照射日：2012年2月23日(木)
- ・照射条件：2 kGy 室温で照射
- ・評価方法：2月24日(金)に非照射(N)を基準として、オープンで比較
- ・食味テスト参加者：9名(円卓会員：3名、会員外：7名)

		原研職員	円卓メンバー
外観、つや	良い		
	やや良い	○	
	変わらない	○○○○○○○	○○
	やや悪い		○
	悪い		
外観、色	白い		
	やや白い		
	変わらない	○○○○○○○	○○
	やや茶色い	○○	○
	茶色い		
試食前におい	良い		
	やや良い		
	変わらない	○○○○○○○○○	○○○
	やや悪い		
	悪い		
試食、硬さ	硬い		
	やや硬い		○
	変わらない	○○○○○○○	○
	やや軟らかい	○○	○
	軟らかい		
試食、甘味	甘い		
	やや甘い	○	○
	変わらない	○○○○○○○	○○
	やや甘くない		
	甘くない		
試食、味	おいしい		
	ややおいしい	○	
	変わらない	○○○○○○○	○○○
	ややまずい		
	まずい		
試食、風味強さ	強い		
	やや強い	○	
	変わらない	○○○○○○○	○○○
	やや弱い		
	弱い		
試食、風味好み	好ましい		
	やや好ましい	○	
	変わらない	○○○○○○○	○○○
	やや劣る		
	劣る		
総合評価	好ましい		
	やや好ましい	○	
	変わらない	○○○○○○○	○○○
	やや劣る		
	劣る		



左：非照射，右：2 kGy（千葉）



左：非照射，右：2 kGy（飯塚）

感想など

- ・個体差もあると思う(照射品の方が大きい)が、表面を触った感じでは 硬さの違いは感じなかったが、食べてみると照射の方が硬いというか噛み切りづらくなった。
- ・照射の方が果肉のねっとり感が減ったように感じた。
表面は硬くなった感じだが、中のねっとり感が減ったことでサクッとした感じになった。

- ・照射した方が甘みが強くなった。
1個ずつだったがどちらも甘みが強く、風味の違いを比較することは難しい。
甘味の比較は苦手です。
- ・照射の方が果肉のねっとり感が減ったように感じた。
断面を見るとツヤやねっとり感に違いがあった。
- ・縦半分に切った切り口についても、見た目は変わらない。
- ・24日に半分ずつ試食し、25日に残りの半分ずつ食べたが、差を感じられなかった。
- ・これまで試して来て、「味の強い(濃い)ものは照射しても変化しにくいことが多い」と考え、今回のいちじくもそれに合致すると考える。なお、今回のいちじくは、砂糖を添加していないが、水分が減って非常に甘かった。
- ・1人1個ずつの試食であり、照射の有無より個体差の方が大きかったのではないかと推測する。近いうちに試食予定のトルコ産いちじくの結果が興味深く待たれる。
(以上、円卓会議会員感想)

照射の方がおいしかった。(1名) (原研職員感想)



品目：イチジク (トルコ産 脱酸素剤入り 1回目)

- ・照射日：2012年2月23日(木)
- ・照射条件：2 kGy 室温で照射
- ・評価方法：2月29日(水)、3月4日(日)に非照射(N)を基準として、オープンで比較
- ・食味テスト参加者：9名(円卓会員：4名、会員外：5名)



左：非照射，右：2 kGy (千葉)



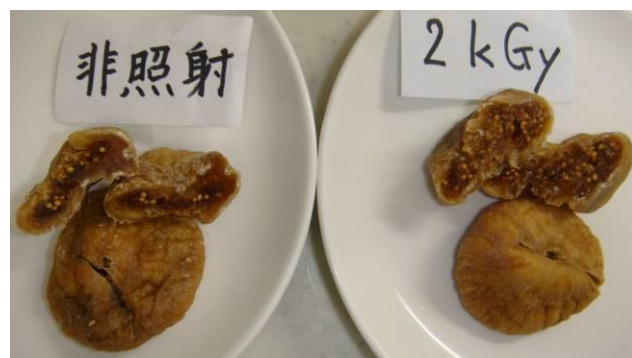
左：非照射，右：2 kGy (飯塚)

感想など

手で割ってみると非照射の方は、照射したものよりつやと粘りがある
どちらも美味しいが、どちらかと言うと、非照射の方が良い。

- ・非照射の一つが表面が傷んだような箇所があり、個体差もあるかもしれないが
照射したものの方が状態が良いように思えた。
- ・どちらも甘味が強いので、どちらがより甘いのか分かりづらい。
- ・照射した方が、果肉が粘らないため食べやすいと感じた。
- ・照射した方が、ほんのわずかに軟らかいが、何も知らずに食べたら、気付かない程度の差。
- ・1個目は、照射した方がやや酸味があるように感じたが、2個目はそうではなく、個体差のようだ。
- ・1個目は、風味がほんの少し違うような気がしたが、どう表現して良いのかわからず、どちらも美味だった。2個目は風味の違いは分からなかった。
- ・2個目を試食するとき、円卓会員の感想にあった「照射した方が、果肉が粘らない」ということに注意したが、私には違いは分からなかった。
- ・外観の色は、照射前から、個体差があった。照射して変化するより、個体差の方が大きいようだ。

		2月29日	3月4日
		原研職員	円卓メンバー:4名 +原研職員1名
外観、 つや	良い		
	やや良い		○
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや悪い		
	悪い		
外観、 色	白い		
	やや白い		○
	変わらない	○○○	○○○
	やや茶色い	○	○
	茶色い		
試食前 におい	良い		
	やや良い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや悪い		
	悪い		
試食、硬さ	硬い		
	やや硬い	○	
	変わらない	○○○	○○○
	やや軟らかい		○○
	軟らかい		
試食、甘味	甘い		
	やや甘い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや甘くない		
	甘くない		
試食、味	おいしい		
	ややおいしい		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	ややまずい		
	まずい		
試食、風味 強さ	強い		
	やや強い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや弱い		
	弱い		
試食、風味 好み	好ましい		
	やや好ましい		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや劣る		
	劣る		
総合評価	好ましい		
	やや好ましい		○
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや劣る		
	劣る		



左：非照射，右：2 kGy（千葉）



品目：イチジク（トルコ産 脱酸素剤入り 2回目）

- ・照射日：2012年3月16日(金)
- ・照射条件：4 kGy 室温で照射
- ・評価方法：3月18日(日)、3月19日(月)、3月21日(水)に非照射(N)を基準として、オープンで比較
- ・食味テスト参加者：7名(円卓会員：3名、会員外：5名)

(円卓会員1名は、2つ試食し、一人で○を2個付け)

		原研職員	円卓会員	
比較項目		試食日3月19日	3月18・21・25日	
外観、つや	良い			
	やや良い			
	変わらない	○○○○○	○○○	
	やや悪い			
	悪い			
外観、色	白い			
	やや白い		○	
	変わらない	○○○○○	○	
	やや茶色い		○	
	茶色い			
試食前におい	良い			
	やや良い	○		やや強い(原研)
	変わらない	○○○	○○○	
	やや悪い	○		やや強い(原研)
	悪い			
試食、硬さ	硬い			
	やや硬い			
	変わらない	○○○○○	○○○	
	やや軟らかい	○		
	軟らかい			
試食、粘り	粘り気が強い			
	やや強い			
	変わらない	○○○○○	○○	
	やや弱い		○	
	粘り気が弱い			
試食、甘味	甘い			
	やや甘い			
	変わらない	○○○○○	○○○	
	やや甘くない			
	甘くない			
試食、味	おいしい			
	ややおいしい			
	変わらない	○○○○○	○○○	
	ややまずい			
	保ま ず い			
試食、風強さ	強い			
	やや強い	○		
	変わらない	○○○○○	○○○	
	やや弱い			
	弱い			
試食、風味好み	好ましい			
	やや好ましい			
	変わらない	○○○○○	○○○	
	やや劣る			
	劣る			
総合評価	好ましい			
	やや好ましい			
	変わらない	○○○○○	○○○	
	やや劣る			
	劣る			

あなたは干しいちじくが好きですか？

原研職員	円卓会員
・好き1人	・好き1人
・普通3人	・普通2人
・嫌い1人	・嫌い0人

甘いけれど、少し食べる分にはかまわない場合も、「普通」にしてください。



左：非照射，右：4 kGy（千葉）



左：非照射，右：4 kGy（千葉）



左：非照射，右：4 kGy（飯塚）

感想など

- ・18日に今回頑張って2つずつ試食し、25日にも試食した。
 - ・個体差もあるが、今回非照射・照射品各1袋ずつあったので 比べてみると、照射した方が茶色っぽいと思った。もともと傷んでいたと思われるものが多かった。
 - ・18日には試食前に触ってみても、照射した方が少し柔らかいと思ったし、風味がやや異なると感じたが、25日にも試食したところ、個体差が大きいと感じた。
 - ・18日にも25日にも、照射したものは粘りがやや弱いと感じた。皮？、表面の硬さに差はないが、噛んだときに照射した方が噛み切りやすくなったのかもしれない。（手でちぎって見たとき、中の粘りは同じくらいの粘りの状態に見えたので）
 - ・甘みが強すぎると度合いが分かりづらい。酸味と緩和されて程よい甘みと感じているのか難しい。羊羹を好んでは食べないので(苦手)、食べ比べるのがつらい。
 - ・1袋7粒ずつ入っていて、半分に切り、非照射・照射をペアにして半分ずつ試食した。飽きるので、2ペアごとに、時間を置いてから試食した。1ペアだけ、照射した方が 柔らかい感じがしたが、他は 差を感じなかった。個体差や部分による差の方が、照射の有無より大きいと感じた。
 - ・外観については、軸側から見ると照射した方が白っぽく、個体差の方が大きいと感じた。裏から見ると、ほとんど差がなかった。切り口についても、見た目は変わらない。
 - ・風味が少し違うような気がするペアがあったが、どう違うか表現が難しく、2口目を食べると同じように感じた。照射したと知らないで食べたら、気が付かない程度の違いだった。私にとっての好き・嫌いの差はない、そういう程度・種類の違いしかなかった。
 - ・前回の試食で「照射すると粘りが少なくなる」といった違いを感じた人がいたので、その点に気を付けて試食したつもりだが、私には違いが分からなかった。
- （以上、円卓会議会員感想）

- ・おいしかったです(1人)
 - ・試食前のにおいの問で、「やや良い」「やや悪い」を付けた人が、それぞれ「やや強い」と書き添えた。
- （原研職員感想）



品目：クランベリー（アメリカ産 脱酸素剤入り）

- ・照射日：2012年2月23日(木)
- ・照射条件 2 kGy 室温で照射
- ・評価方法：2月29日(水)、3月4日(日)に非照射(N)を基準として、オープンで比較
- ・食味テスト参加者：9名(円卓会員：4名、会員外：5名)

		2月29日	3月4日
		原研職員	円卓メンバー4名＋ 原研職員1名
外観、 つや	良い		
	やや良い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや悪い		
	悪い		
外観、 色	赤い		
	やや赤い		○
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや黒っぽい		
	黒っぽい		
試食前 におい	良い		
	やや良い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや悪い		
	悪い		
試食、硬さ	硬い		
	やや硬い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや軟らかい		
	軟らかい		
試食、甘味	甘い		
	やや甘い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや甘くない		
	甘くない		
試食、酸味	強い		
	やや強い		
	変わらない	○○○○	○○○
	やや弱い		○○
	弱い		
試食、風味 強さ	強い		
	やや強い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや弱い		
	弱い		
試食、風味 好み	好ましい		
	やや好ましい		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや劣る		
	劣る		
総合評価	好ましい		
	やや好ましい		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや劣る		
	劣る		



左：非照射，右：2 kGy（千葉）



左：非照射，右：2 kGy（飯塚）

感想など

- ・あまり違いを感じないが、照射した方がやや酸味が弱くなったと思う。（2名）
- ・味・風味等、違いがなかったが、よく見ると照射した方が赤くてきれいで、非照射はほんの少し黒っぽかった。よく見ないと気付かない程度の違いだった。
- ・赤ワインが照射により色が薄くなるのと同じかもしれない。どちらもポリフェノールだろうから。



品目：マンゴー（フィリピン産 脱酸素剤入り 1回目）

- ・照射日：2012年2月23日(木)
- ・照射条件 2 kGy 室温で照射
- ・評価方法：2月29日(水)、3月4日(日)に非照射(N)を基準として、オープンで比較
- ・食味テスト参加者：9名(円卓会員：4名、会員外：5名)

		2月29日	3月4日
		原研職員	円卓メンバー4名 +原研職員1
外観、 つや	良い		
	やや良い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや悪い		
	悪い		
外観、 色	黄色い		
	やや黄色い		○
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや茶色っぽい		
	茶色っぽい		
試食前 におい	良い		
	やや良い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや悪い		
	悪い		
試食、硬さ	硬い		
	やや硬い		○○
	変わらない	○○○○	○○○
	やや軟らかい		
	軟らかい		
試食、甘味	甘い		
	やや甘い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや甘くない		
	甘くない		
試食、酸味	強い		
	やや強い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや弱い		○
	弱い		
試食、風味 強さ	強い		
	やや強い		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや弱い		○
	弱い		
試食、風味 好み	好ましい		
	やや好ましい		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや劣る		
	劣る		
総合評価	好ましい		
	やや好ましい		
	変わらない	○○○○	○○○○○
	やや劣る		
	劣る		



左：非照射，右：2 kGy（千葉）



左：非照射，右：2 kGy（飯塚）

感想など

どちらも美味しかった。差を感じなかった。

- ・マンゴーのカットの厚さが違うので判定しづらい。
- ・照射したものは、乾燥が進んだ感じ。糖分？が表面に浮かびあがってきた？個体差かもしれないが、照射の方が表面に白い粉が多くあった。
- ・照射した方が風味と酸味がわずかに弱くなったと思う。
- ・味が悪くなったとは感じなかったので、総合評価は変わらないとした。
- ・色については購入時から黄色が強くて山吹色の物と、レモン色のと、個体差があって、比較できない。
- ・どういうわけか、照射したものの方が硬く感じた。
- ・単なる個体差か、同じ傾向の会員メンバーがいたので、私が2月29日に分けた時の袋の閉め方が悪くて、乾燥したのか？と不安である。



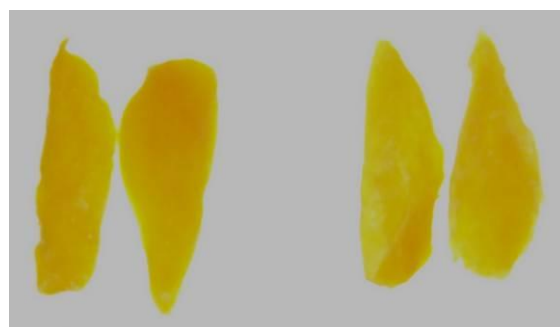
品目：マンゴー（フィリピン産 脱酸素剤入り 2 回目）

- ・照射日：2012 年 3 月 16 日(金)
- ・照射条件 4 kGy 室温で照射
- ・評価方法：3 月 18 日(日)、3 月 19 日(月)、3 月 21 日(水)、3 月 25 日(日)に非照射(N)を基準として、オープンで比較
- ・食味テスト参加者：8 名(円卓会員：3 名、会員外：5 名)

		原研職員	円卓会員
比較項目		試食日3月19日	3月18・21・25日
外観、つや	良い		
	やや良い		
	変わらない	〇〇〇〇	〇〇〇
	やや悪い	〇	
	悪い		
外観、色	黄色い		
	やや黄色い	〇	
	変わらない	〇〇〇〇	〇〇〇
	やや茶色ぽい		
	茶色っぽい		
試食前におい	良い		
	やや良い		
	変わらない	〇〇〇〇	〇〇〇
	やや悪い	〇	
	悪い		
試食、硬さ	硬い		
	やや硬い		
	変わらない	〇〇〇〇〇	〇〇〇
	やや軟らかい		
	軟らかい		
試食、甘味	甘い		
	やや甘い		
	変わらない	〇〇〇〇	〇〇〇
	やや甘くない	〇	
	甘くない		
試食、酸味	強い		
	やや強い		
	変わらない	〇〇〇〇〇	〇〇〇
	やや弱い		
	弱い		
試食、風味強さ	強い		
	やや強い	〇	
	変わらない	〇〇〇〇	〇〇〇
	やや弱い		
	弱い		
試食、風味好み	好ましい		
	やや好ましい		
	変わらない	〇〇〇〇	〇〇〇
	やや劣る	〇	
	劣る		
総合評価	好ましい		
	やや好ましい		
	変わらない	〇〇〇〇	〇〇〇
	やや劣る	〇	
	劣る		



上：4 kGy，右：非照射（千葉）



左：非照射，右：4 kGy（飯塚）

あなたは干しマンゴーが好きですか？

原研職員	円卓会員
・好き3人	・好き1人
・普通1人	・普通2人
・嫌い1人	・嫌い0人

甘いけれど、少し食べる分にはかまわない場合も、「普通」にしてください。

感想など

- ・今回は違いを感じなかった。どちらも十分美味しい。
 - ・18日に非照射・照射品とも2つずつ試食し、25日にも試食した。
 - ・18日には、触ってみたとき、照射品の方がやや硬いように感じ、照射品に異常に硬い物があり驚き、甘み・酸味が弱くなったと感じたが、25日にも試食すると個体差によるものが大きいと実感した。
 - ・前回の試食では、1人分が1/3袋だったので、偶然2 kGy照射したものの方が何度食べても硬かったが、今回は1袋ずつとたくさんあり、どの片も少しずつ試食したところ、個体差の方が大きいと分かった。
 - ・味が強いせいか、違いが分からなかった。
 - ・生の果物や野菜を照射すると軟らかくなることが多いが、干しマンゴーは4 kGyの線量でも変化がない。
- (以上、円卓会議会員感想)
- ・両方ともおいしかったです。
 - ・袋のロットとして照射・非照射に関係なく黄色が強い商品だった
 - ・試食前ののにおいについて…やや弱い(偶然にハズレの切片だった気がする)
 - ・微妙ではあるが4 kGyの方が甘みが少ない気がした。
- (原研職員感想)



品目：ブルーベリー（アメリカ産 脱酸素剤無し）

- ・照射日：2012年3月16日(金)
- ・照射条件：4 kGy 室温で照射
- ・評価方法：3月18日(日)、3月19日(月)、3月21日(水)に非照射(N)を基準として、オープンで比較
- ・食味テスト参加者：8名(円卓会員：3名、会員外：5名)



左：非照射，右：4 kGy（千葉）



		原研職員	円卓会員
比較項目		試食日3月19日	3月18・21日
外観、 つや	良い		
	やや良い		
	変わらない	〇〇〇〇〇	〇〇〇
	やや悪い		
	悪い		
外観、 色	濃い		
	やや濃い		
	変わらない	〇〇〇〇〇	〇〇〇
	やや薄い		
	薄い		
試食前 におい	良い		
	やや良い		
	変わらない	〇〇〇〇〇	
	やや悪い		○
	悪い		〇〇
試食、硬さ	硬い		
	やや硬い		
	変わらない	〇〇〇〇〇	〇〇〇
	やや軟らかい		
	軟らかい		
試食、甘味	甘い		
	やや甘い		
	変わらない	〇〇〇〇〇	〇〇〇
	やや甘くない		
	甘くない		
試食、酸味	強い		
	やや強い		
	変わらない	〇〇〇〇〇	〇〇
	やや弱い		○
	弱い		
試食、風味 強さ	強い		
	やや強い		
	変わらない	〇〇〇〇〇	〇〇
	やや弱い		○
	弱い		
試食、風味 好み	好ましい		
	やや好ましい		
	変わらない	〇〇〇〇〇	○
	やや劣る		○
	劣る		○
総合評価	好ましい		
	やや好ましい		
	変わらない	〇〇〇〇〇	○
	やや劣る		○
	劣る		○

あなたは干しブルーベリーが好きですか？

原研職員	円卓会員
・好き3人	・好き1人
・普通2人	・普通2人
・嫌い0人	・嫌い0人

甘いけれど、少し食べる分にはかまわない場合も、「普通」にしてください。

感想など

- ・袋を開けた時、照射した方は嫌な果物らしくない臭いがした。
 - ・香り・風味以外の差は感じられなかった。
 - ・開封してにおいを嗅ぐと、照射臭か、生臭いようなにおいがした。
 - ・一粒ずつ食べるとあまり分らないが、2～3粒ずつ食べてみると酸味が弱くなり、風味が落ちたと感じた。
 - ・袋を開けてかいだとき、照射した方だけ私の嫌いな果物らしくない臭いがした。
一種の照射臭だろうか？
非照射の次に口をゆすがずに照射品を食べたら、風味の違いは分からなかったが、照射品を先に食べると、食べ始めだけ嫌な風味がした。ただし、よく噛んでいるうちに、その風味は分からなくなった。
 - ・他のドライフルーツと異なり、このブルーベリーだけ脱酸素剤が入っていなかった。
ひょっとしたら脱酸素剤入りのブルーベリーは照射臭のようなものを感じないのかもしれない、機会があったら試したい。
 - ・香り・風味以外の差は感じられなかった。1粒1粒試食すると個体差があるが、5粒程度ずつ試食すると、個体差がなくなるせいか、香り・風味以外について照射・非照射の差が全然感じられなかった。
- (以上、円卓会議会員感想)

- ・初めて食べましたが好きです。
 - ・違いは感じられなかった。
- (原研職員感想)



品目：ブルーベリー（アメリカ産 脱酸素剤入り）

- ・照射日：2012年4月16日(月)
- ・照射条件：2 kGy 及び 4 kGy 室温で照射
- ・評価方法：4月24日(火)、4月25日(水)、4月26日(木)に非照射(N)を基準として、オープンで比較
- ・食味テスト参加者：4月24日(火) 円卓会員 12名、
4月25日(水)・26日(木) 4名(円卓会員：3名、会員外：1名)



左：非照射,中央：2 kGy,右：4 kGy (千葉)

左：非照射, 中央：2 kGy, 右：4 kGy (千葉)

		4月24日 円卓会員		4月25・26日円卓＋原研	
		2 kGy	4 kGy	2 kGy	4 kGy
外観、つや	良い		○		○
	やや良い	○○	○	○	
	変わらない	○○○○○○○○○○	○○○○○○○○○○	○○○	○○○
	やや悪い				
	悪い				
外観、色	濃い				
	やや濃い	○○	○○○		
	変わらない	○○○○○○○○○○	○○○○○○○○○	○○○	○○○
	やや薄い		○	○	
	薄い				○
試食前におい	良い				
	やや良い	○	○		
	変わらない	○○○○○○○○○○	○○○○○○○○○○	○○○○	○○○○
	やや悪い				
	悪い				
試食、硬さ	硬い				
	やや硬い		○		
	変わらない	○○○○○○○○○○	○○○○○○○○○	○○○○	○○
	やや軟らかい	○○○	○○○		○○
	軟らかい				
試食、甘味	甘い				
	やや甘い		○		
	変わらない	○○○○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○	○○○
	やや甘くない	○○	○○○		○
	甘くない		○		
試食、酸味	強い				
	やや強い		○		
	変わらない	○○○○○○○○○○	○○○○○○○○○	○○○○	○○○
	やや弱い	○	○○○		○
	弱い				
試食、風味強さ	強い				
	やや強い				
	変わらない	○○○○○○○○○○	○○○○○○○○○○	○○○○	○○○○
	やや弱い		○○		
	弱い				
試食、風味好み	好ましい				
	やや好ましい				
	変わらない	○○○○○○○○○○	○○○○○○○○○○	○○○○	○○○○
	やや劣る	○○○	○○○		
	劣る				
総合評価	好ましい				
	やや好ましい				
	変わらない	○○○○○○○○○○	○○○○○○○○○○	○○○○	○○○○
	やや劣る	○	○○		
	劣る				

あなたは干しブルーベリーが好きですか？

	24日	25・26日
・好き	5名	2名
・普通	6名	2名
・嫌い	0名	0名
・不明	1名(初めて食べたので)	

24日の感想(円卓会議総会後の場で試食)

- ・外観・つやが良くなっていることに驚いた(2 kGy, 4 kGyともに)
- ・おいしい
- ・あまり違いが分かりませんでした。もしかしたら、ジャムなどにしたら違いが出るでしょうか？
(量のある程度食べる)
- ・スミマセン。食べた事自体が初めてなので、何とも申し上げられません。
- ・外観以外は分からない。(千葉注: 総合評価の右側に書かれていました)
- ・やや赤みが弱くなったような(千葉注: 外観、色の右側に書かれていました)
- ・4 kGyでは甘味・酸味ともうすれてネボけた味になっている
- ・4 kGyは明らかにブルーベリーの風味が少なくなる。2 kGyは、個々の食味ではほとんど変わらないように思うのですが、風味全体としてはやや落ちるように思われます。

25・26日の感想(それぞれが、一人で試食)

- ・どれもおいしい。違いはわからなかった。
- ・昨日と同じく、差が分かりませんでした。
- ・外観などに違いは感じられなかった。
24日に見たような違いは分からなかった。
- ・2 kGy、4 kGyは表面が乾いているような感じ。触るとやや硬い？
試食してみると表面が硬いと思ったのは気にならず、4 kGyでは軟らかくなったと感じた。
- ・4 kGyは酸味が弱くなったと思う。
- ・いずれもとても微妙な差で、あくまで個体差なのか分からない。かなり試食したが。
- ・非照射は茶色っぽい黒で、照射したものは紫っぽい黒であった。2 kGyより4 kGyの方が紫が濃かった。ただし、この色の違いは、1袋といった分量が多い場合気付きやすいが、少量となると分かりにくかった。
つやに関しても、照射した方がつやがあり、2 kGyより4 kGyの方がつやが増した。
ただし、つやに関しても、量が多くなると違いが分かりにくかった。量が多いと分かり、少ないと気付きにくいのは、ベーコンの時も同様だった。
- ・24日に大勢いるところで、ほんの少し試食した時は、味の違いが分からなかったが、25日に自宅で落ち着いて試食したら、4 kGyは、ほんのわずかに味が薄い感じがした。
微妙な違いを感じ取らなくてはいけない官能検査の場合、総会後の落ち付かない環境は良くないのは確かだ。ただし、そういった環境なら違いが分かりにくい程度の差しかなかったとも言える。もともと、脱酸素剤なしで照射したブルーベリーの嫌な風味が、脱酸素剤入りの場合、有るか無いかを調べるのが主目的だったので、また、より多くの円卓会員に、照射品を試食して頂く、良い機会と考えての試みであったので、これはこれでかまわないのでは？と考える。

編集後記

果物は大好きでも、ドライフルーツは加工され甘さが強く、食味を繰り返すのがつらかったです。照射した脱酸素剤が入っていない「ブルーベリー」は、においと風味が悪くなるという「イチジク」とは異なる結果となり急遽、脱酸素剤入りのブルーベリーを照射し、総会に出席された会員の皆様にも試食していただきました。

出来るだけ計画的に行いたいのですが、やむを得ず、会員の皆様には今後も突然食味テストのお手伝いをお願いする場面もあるかもしれませんが、ご協力のほどお願い申し上げます。

(飯塚 記)