

## 審査項目・審査員構成等の改定について

全国豆腐品評会の開催に向けては格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、同品評会運営委員会ではこの程、審査項目及び審査員構成等について改定することと致しました。

同品評会の審査基準につきましては創設以来、審査の公平性や理解度、出品製品の傾向を勘案し運営委員会において検討を重ね数度に亘り改定が行われておりますが、今般の改定では、豆腐業界内外関係者や一般審査員、豆腐マイスターの皆様及び消費者等から寄せられた意見・要望を反映し審査項目等につき再考されました。本件については様々な議論が交わされましたが、同品評会が、①お客様である消費者に訴求するための品評会であること、②豆腐業界・豆腐製造事業者が納得する製品を選出すること、③基本的にステークホルダー（利害関係者）を除外した“ガチンコ”の味勝負を前提としていることから、審査項目を明確にするため味覚分析に用いられる手法及びこれまでの本品評会の審査基準の変遷並びに他の食品の品評会等も参考のうえ、より豆腐の品評会として相応しい審査項目が審議・検討されました。

この結果、審査項目・評価方法の決定については、運営委員に事前に行った調査を基に食品を口に含んだときの“先味”と飲み込んだときの“後味”を大別・考慮し、先味である5味（酸味・塩味・苦味・旨味・渋味）に加え、旨みとコク、苦味と雑味、渋味と刺激の3味の計8味より豆腐の審査として理に叶い相応しい項目を取捨選択のうえ、その特性を「味覚」「嗅覚」「余韻」「物性」「評価」に絞り、各審査項目と照合し「味覚・嗅覚・余韻・食感・総合」に整理し、新たな審査項目を、

### ①味（※1） ②風味 ③後味 ④食感 ⑤ 総合評価（※2）

※1 「味」は味覚を意味し、大豆由来の旨みや甘み、コク、豆腐としての美味しさの他、苦味、塩味、渋味、酸味といった“先味”全般を包含します。

※2 「総合評価」にはトータルのバランス、嗜好、豆腐としての完成度や凝固の状態といった技術的な観点や、審査員各自の着目点を含みます。

とし、第8回全国豆腐品評会（予選・本選）より運用を開始することと致しました。

また、技術的な評価を反映するため、今回より一定比率により新たに“業界内審査員”を加えるとともに、昨今の諸経費の高騰を踏まえ参加料・出品料についても若干の改定を行っております。以上、全国豆腐品評会関係各位宛てご報告申し上げます

令和6年2月14日

第8回全国豆腐品評会／運営委員会