

企業課題

【課題】ビーフステーキの美味しさとは？

私たちは牛肉の赤身肉を美味しく食べられるようにするため、私たちが考える「美味しさ」を基本にメルティーク加工(牛脂注入加工)をしている。だが、一般消費者にとって「ビーフステーキの美味しさ」とはいったい何なのか？「人はどういった点に美味しさを感じているのか？」また、「ステーキを食べた際の美味しさの正体は何か？」について、調査検証をお願いしたい。

中間報告概要

●ステーキの美味しさは硬さ、柔らかさで決まる

- ・前提として、美味しさは「味覚による美味しさ」と「精神的な美味しさ」に分けられる。
- ・美味しさについて、講義「食品流通実験・実習Ⅱ」において「ビーフステーキの美味しさ」のレポートを集計するとともに、大学ポータルサイトでのアンケートを実施。
- ・肉の香り、焼ける音、見た目、シチュエーション等々の「精神的な美味しさ」は、肉の良さに関わらず、提供側の要素で増減可能であり、肉の美味しさではなく「食事に対する美味しさ」であると考え、「味覚による美味しさ」に焦点を当てることとした。
- ・レポート等から美味しさに関し、最も多く出たワードは「食感」であり、学内アンケートでも「美味しさの条件」第1位は「肉の柔らかさ」であること、「好きな部位」で人気のあった部位の共通点は柔らかいことであることなど、様々な観点から「美味しさは硬さ・柔らかさで決まる」と結論した。

【提案内容に対する企業からの要望】

- ・アンケートからは、結論の硬さ・柔らかさ以外にも拾い上げるべき点があるので、深掘りして欲しい。
- ・「わくわく感」「快感」のワードが多かったが、何故これらが生じるのか？シチュエーションだけではなく、ビーフステーキに対する期待値があるのではないかと、という点を考えて欲しい。

最終報告(課題解決策)概要

中間報告では、直接口に訴えかける「肉の美味しさ」からの結論であり、シチュエーション等を全く加味していなかったが、ホクビーからの指摘等を踏まえ、最終報告会までにビーフステーキの部位別の食べ比べ、ホクビーの工場見学、文献調査を実施し、以下の結論を導き出した。

●直接的な美味しさ…ステーキそのものに起因

- ・硬さ・柔らかさ
- ・人気の「ミディアム」に適した肉の厚み、面積、焼き方
美味しくするための焼き加減は難しく、プロと素人では全然異なる



●間接的な美味しさ…ステーキ以外の要因

- ・贅沢品という意識が美味しさに繋がる
メルティークビーフに加工していないものを「高級品」と考えながら食べると、硬くても美味しかった
- ・「わくわく感」が食事に幸福感を与える
食べ慣れていないものへの期待→食べたい気持ちがドーパミンの分泌が盛んになり幸福感を感じるが、ステーキは他の食品よりわくわく要素(匂い、音、インパクト、ナイフとフォークで食べる事など)が多いことから幸福感を感じやすい
- ・「快感」(=心地いい感じ、愉快的気持ち、幸せ、満足)は提供側の努力で得られる
「快感」が美味しさの正体であるならば、五感のうち情報の8割を占める「視覚」を押さえることで、美味しさに繋がると考えられる

(株) ホクビーと長村ゼミの取組の様子

企業見学会 (Zoom開催)
10月12日 (水)

中間報告会 (Zoom開催)
11月9日 (火)

最終報告会 (対面開催)
12月14日 (火)



事業参加後のコメント (一部抜粋)

学生スピーチ
(抜粋)

●今回の調査で、アンケートを採ったり、レポートを見たり、実際に私たちも食べに行ったり、意見を出し合ったんですけど、本当に色々な意見があって、どこをどう改良したらいいのか分からないくらい沢山の意見が出て、本当に難しかったのですが、楽しかったです。色々なお肉を食べてわくわく感もあったし、色々な人の意見を聞いて、こういう感覚の違いがあるんだなというのも分かったし、本当にこの機会が私にとっては楽しいものでした。

●今回課題に取り組むにあたって、私はホクビーさんという企業があることを知ったんですけれども、工場見学もさせていただき、より理解を深めることが出来ました。課題は「ビーフステーキの美味しさ」という、ちょっとやんわりした課題の解決策を見つけることはとても難しいことでしたが、そういう難しい事にも取り組むことが出来て、今回、いい経験になりました。

企業講評
(抜粋)

10月から短い時間だったので、よくぞここまでまとめられたなど。私はこの学校の出身です。ですから自分と比べてみても、こんなにプレゼン力あったかなと思うので、今の学生達はよく勉強されているなど感心しております。

自分たちは長い間やってきていて、どうしても加工をずっとやっていくと、何を求めていたのかな、自分たちは、本当に自分たちが求めた価値は何だったのか、どうしても技術だとかスキルの方に気持ちがいて、新しいものを開発するとき、ピュアな気持ちになれなかった。やっぱり「もっと美味しくしたい」と思うと、今あるこの素材の中の、この技術の中の延長線上と考えるんだけど、実は自分たちが最初に一番やりたかったのは「美味しいお肉をみんなに食べてもらいたい」ということだったんですよね。そういう中で、ちょっと変なテーマだったかなと思いつつ、何か皆さんから聞くことで、見つけるものがあるんじゃないかなと思って、今回はお願いしてみました。

ビジネス的に言うと、まだまだもっと掘り下げて欲しいところは沢山ありますが、逆に言うと、ここにいらっしゃる学生の皆さんは、きっと、牛肉のファンになったんじゃないかなと。(中略) 皆さんがお肉のファンになっていただいで、そしていつか何らかの形で出会って、お肉の話ができる、そんなきっかけになればいいなと願っています。

担当教諭
コメント
(抜粋)

「ビーフステーキの美味しさ」という答えがないというか、難しいテーマが与えられた訳なんですけれども、皆さんはこのテーマに対して、とても真摯に向きあっていただき、今回最終報告をしていただいたこと、とても感謝しています。

お肉というテーマだったんですけれども、専門外だったんですが、今回、工場見学もさせていただき、現場が好きだなと私自身も思っていて、非常に勉強になりました。

今回部位の食べ比べというものも、学生発案でやってみたんですけれども、何でもそうですが、何かを追求していく難しさですとか、奥深さということを再認識して、答えがないことに取り組んでいくことの重要性を改めて再認識しました。

※コメントについては読みやすいよう、重複した言葉づかい、明らかな言い直しなどを整理しています。