

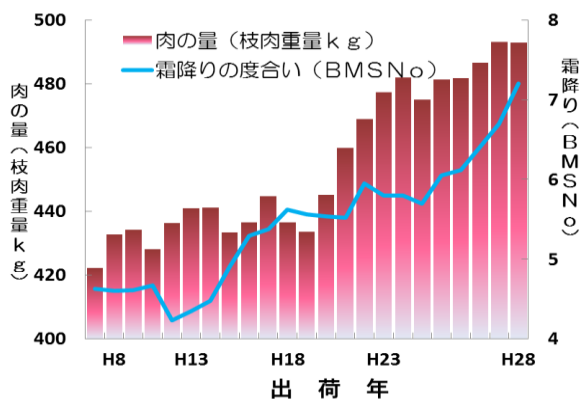
「おいしさ」を指標とする岡山和牛の改良事業

農林水産総合センター畜産研究所 改良技術研究室 片岡博行 小林 宙 岩本侑希子

背景と目的

牛肉は、脂肪交雑の格付が高いほど取引価格が高く、生産者のニーズも高いことから、脂肪交雑を重視した改良と飼養管理技術の研究を行ってきたが、消費者ニーズは健康志向の高まりなどから、「赤身嗜好」が増加傾向にあり、「脂肪交雑偏重」に疑問を呈する状況にある。

消費者ニーズに対応するため、格付レベルを維持しつつ、行き過ぎた脂肪交雑を小ザシ化と総脂肪含量の低減で改善するとともに、脂肪のオレイン酸割合を高め「脂肪の質」を改善するなど、「おいしさ」を指標とする岡山和牛の改良を推進する。



肉の量と霜降りは改良されてきたけど、「おいしさ」は??

「おいしさ」を指標とした岡山和牛の改良が必要

試験内容

(1) 「おいしさ」に着目した枝肉の調査・分析と遺伝的能力 (育種価) の算出

①脂肪の質と量の測定

- ・脂肪酸組成 (オレイン酸など)
- ・ロース芯粗脂肪含量

②霜降りの形状の解析

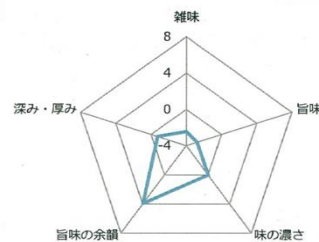
- ・ロース芯脂肪面積割合
- ・脂肪交雑形状指数

③「おいしさ」の数値化

- ・味覚センサーによる評価



オレイン酸等測定



肉味測定

(2) おいしい和牛肉の生産技術 (飼養管理技術等) の研究

脂肪質の改善に効果が期待される飼料資材の給与試験を実施

育種価算出

経過

★県下の和牛における脂肪酸組成 (平均値) (%)

性別	月齢	オレイン酸	MUFA
去勢	28.4	55.5	61.0
雌	29.5	57.1	62.5

MUFA: 一価不飽和脂肪酸

★枝肉6形質の遺伝率 (県第50回育種価)

形質	枝肉重量	ロース芯面積	バラ厚	皮下脂肪厚	推定歩留	脂肪交雑	オレイン酸	MUFA
遺伝率	0.43	0.51	0.32	0.49	0.56	0.54	0.50	0.51

- ・岡山の和牛の脂肪酸組成は全国平均とほぼ同じ
- ・これまでの枝肉形質と同様に遺伝的改良が可能