

# おいしい岡山和牛を追究中！

## 霜降り牛肉の脂肪質を育種改良しておいしさを向上

### 【背景・目的】

細かいサシがたくさん入った霜降り牛肉は、黒毛和牛の大きな特徴です。これまで、霜降りの量を増やすことを重視した和牛改良が行われてきました。しかし、消費者ニーズの変化から、近年は牛肉のおいしさについて注目が集まっています。

そこで、牛肉の食味に関わっている脂肪中のオレイン酸に焦点を当て、脂肪の質を改良し、牛肉のおいしさを追究しています。



図1 霜降り牛肉

### 【成果の内容】

#### 1 牛肉脂肪中のオレイン酸含量

オレイン酸は脂の溶ける温度が低いため、滑らかな食感をもたらすと同時に、含量が高いと風味が豊かになるとされています。

図2のように、光学測定器を用いて県産和牛のオレイン酸を測定しました。図3は牛肉ごとのオレイン酸について示しています。測定の結果、同じ黒毛和牛でも、牛肉中のオレイン酸含量が異なることが分かりました。また、そのバラツキも大きいことが分かりました。

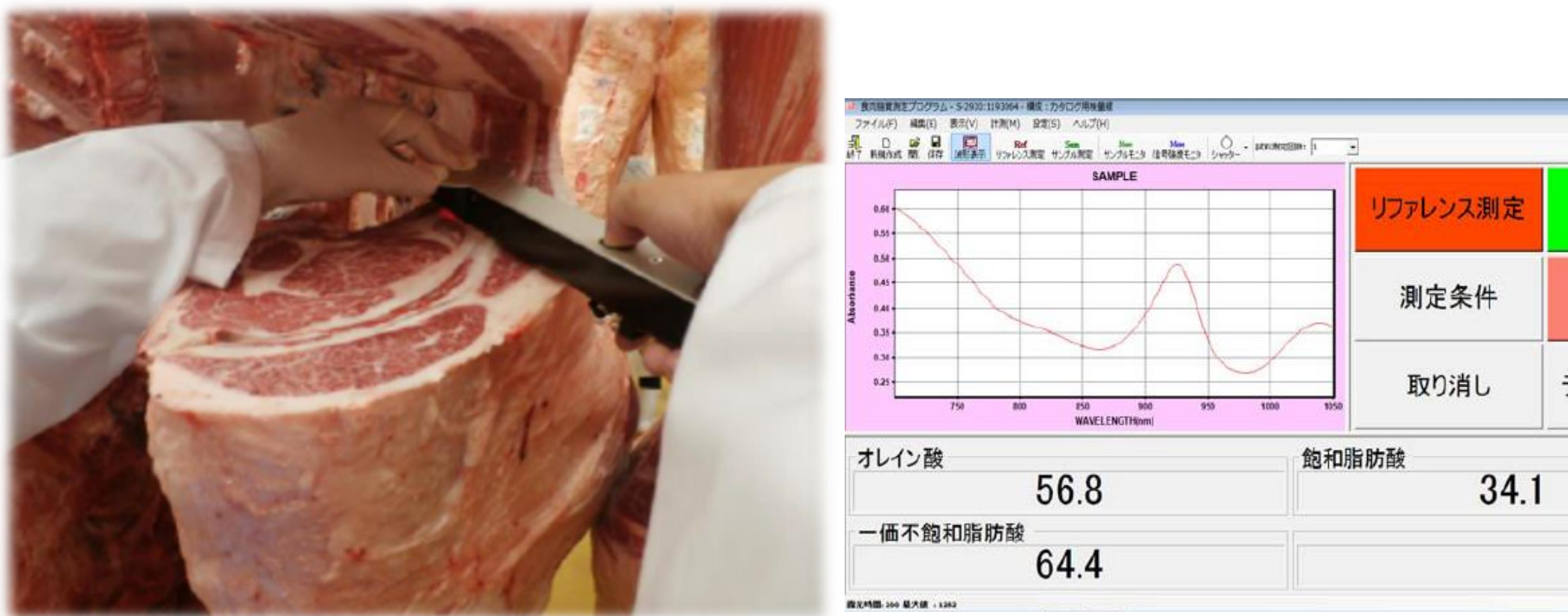


図2 オレイン酸測定の様子

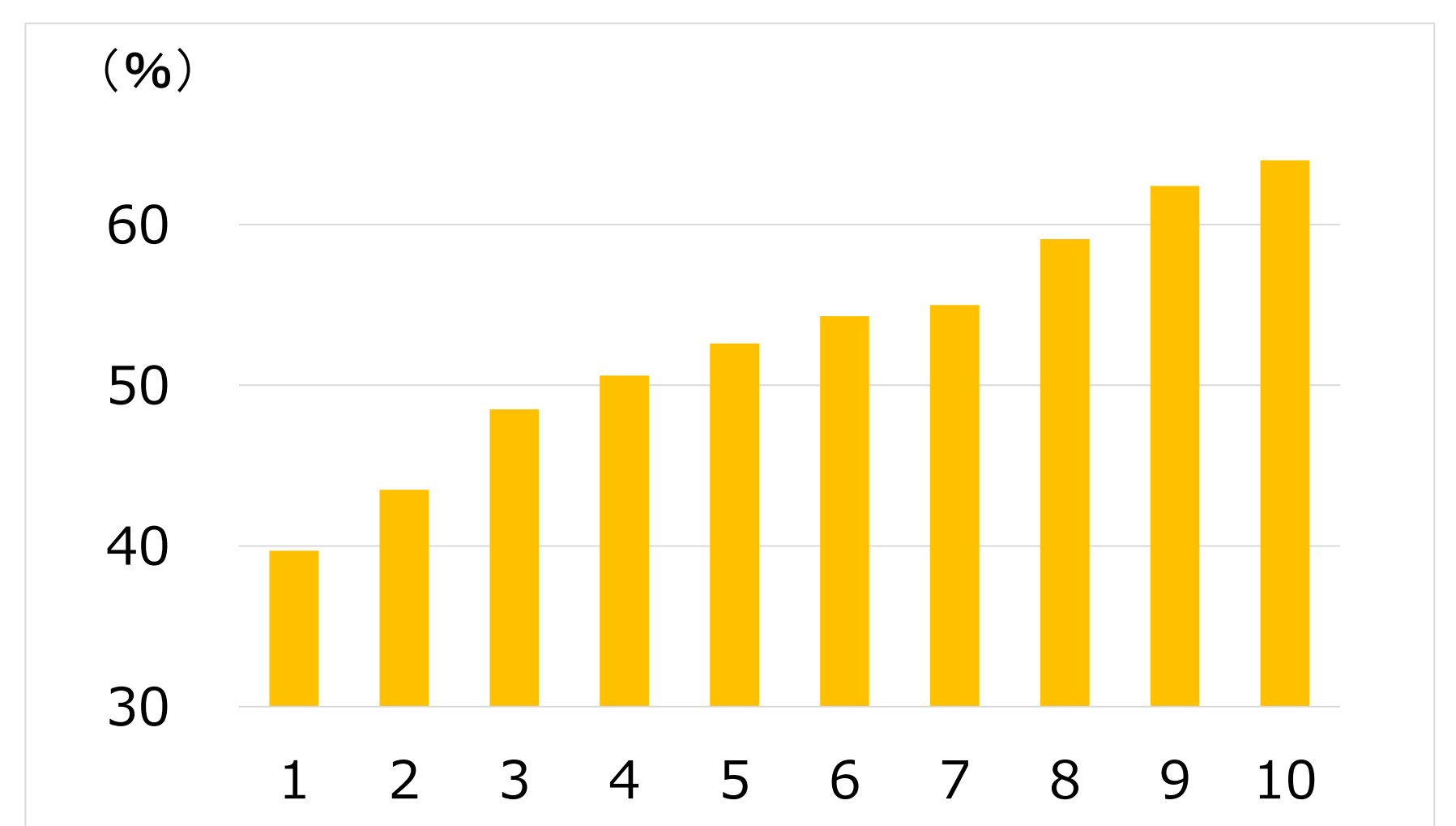


図3 牛10頭のオレイン酸割合

#### 2 種雄牛が持つオレイン酸能力の差

和牛改良を行う上で最も重要な種雄牛(図4)が、オレイン酸に関して持つ遺伝能力を調査しました。図5は、種雄牛ごとの能力値を示しています。

調査の結果、種雄牛の能力に差が認められ、オレイン酸は遺伝的な差が影響することが分かり、育種改良によって牛肉のおいしさ向上が可能と考えられました。



図4 種雄牛

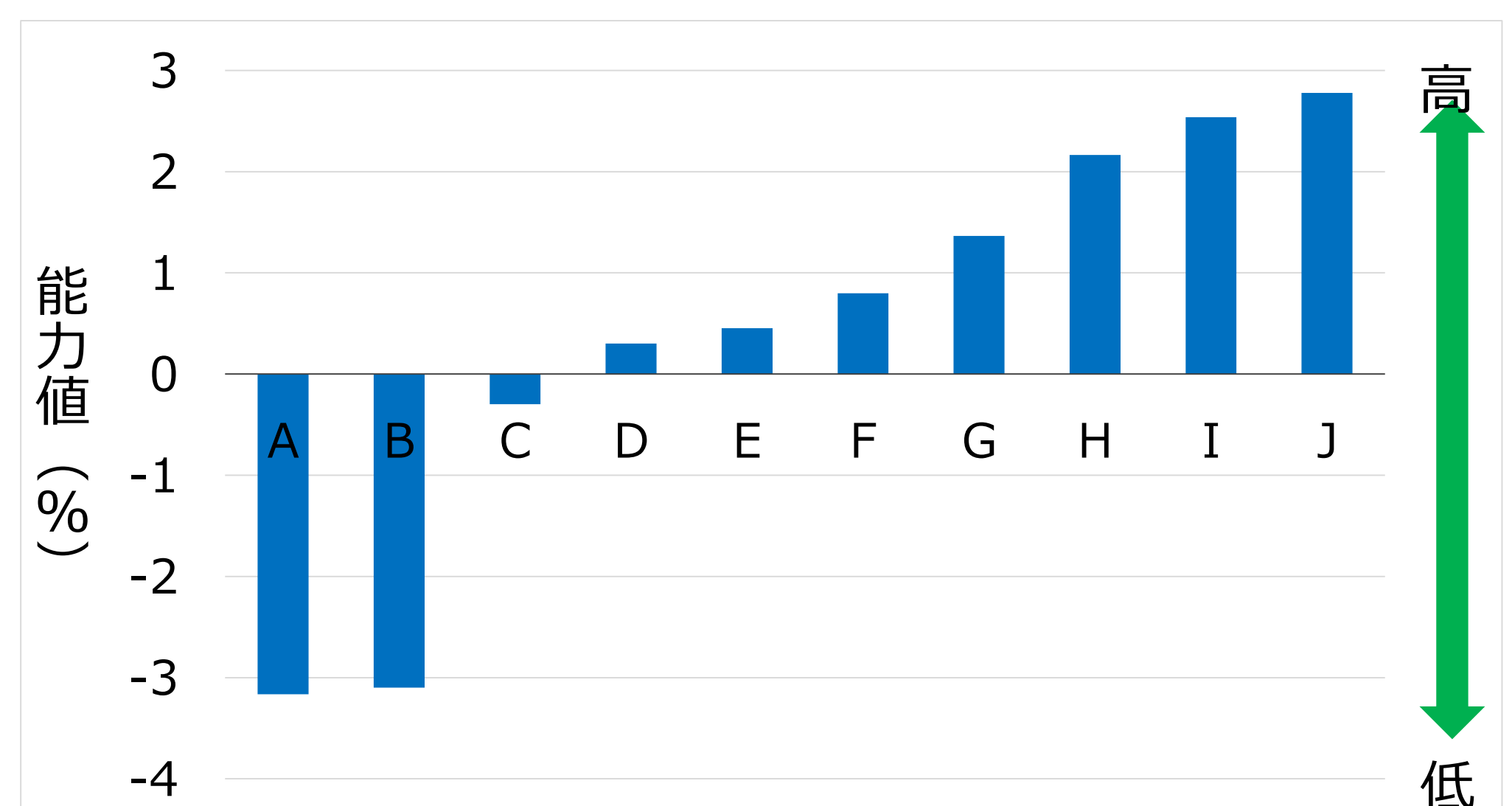


図5 種雄牛(A~J)の遺伝的能力