

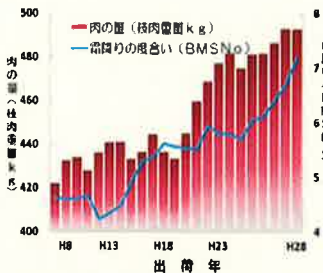
研究課題名	「おいしさ」を指標とする岡山和牛の改良事業		
予算区分	県単 (令達)	担 当	改良技術研究室 育種改良研究グループ
研究期間	継 続 (平成30～32年度)	協力関係	
研究目的	<p>牛肉は、脂肪交雑の格付が高いほど取引価格が高く、生産者のニーズも高いことから、脂肪交雑を重視した改良と飼養管理技術の研究を行ってきたが、消費者のニーズは健康志向の高まりなどから、「赤身嗜好」が増加傾向にあり、「脂肪交雑偏重」に疑問を呈する状況にある。</p> <p>消費者ニーズに敏感に対応しなければ、県産牛肉への消費者離れが懸念されることから、格付レベルを維持しつつ、行き過ぎた脂肪交雑を小ザシ化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。</p>		
全体計画	枝肉・販売肉の調査・分析と遺伝的能力（育種価）算出		
研究対象	肉用牛	専門部門	家畜育種・家畜飼養
<p>○ 本年度試験のねらい</p> <p>格付レベルを維持しつつ、脂肪交雑の小ザシ化と総脂肪含量の低減を目指すとともに、脂肪のオレイン酸割合を高め「脂肪の質」を改善するため、牛枝肉における各種調査を行う。また、流通、販売段階における精肉の肉味を味覚センサーで数値化する。</p> <p>これらの結果から遺伝要因と環境要因を分析し、育種改良と飼養管理技術改善の両面から岡山和牛の品質向上に資する。</p> <p>試験1 枝肉の調査・分析と遺伝的能力（育種価）の算出 （時期）平成30年(2018年)4月～平成33年(2021年)3月 （試験の内容）評価予定頭数：枝肉500頭（枝肉共励会及び共進会出品牛、所内産検定牛） 精肉50サンプル（0.5kg×50：流通、販売時牛肉） 調査材料及び材料： 【格付時 枝肉調査】①ロース芯脂肪含量（光学測定） ②脂肪酸組成（光学測定） ③サシ形状・脂肪面積割合（牛枝肉撮影装置） 【流通時 精肉調査】④肉味分析（味覚センサー）</p> <p>試験2 おいしい和牛肉の生産技術（飼養管理技術等）の検討 （時期）平成31年(2019年)4月～平成32年(2020年)3月 （試験の内容）和牛肥育農家において、オレイン酸含量等の脂肪質の改善に効果が期待される飼料資材を給与する委託試験を実施し、給与試験中の血液成分調査と出荷枝肉の調査を行い、飼養管理技術改善によるおいしい岡山和牛の生産につなげる。</p> <p>○ 前年度までの成果</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 同じ規格の牛肉でも、ロース肉中の脂肪含量は異なることが示されている。 （公社）全国和牛登録協会 平成30年度現場後代検定合同調査会報告（平成31年2月） 2 オレイン酸割合は、遺伝要因の他、環境要因によっても影響する。 岡山県総合畜産センター研究報告 第17号（平成20年3月） 3 味認識装置を用いた測定で牛肉の味の比較が可能となっている。 味覚嗜好性調査報告書 日本貿易振興機構(JETRO)2014年3月 			

「おいしさ」を指標とする岡山和牛の改良事業

おいしさは改良された？
脂肪の質や量は良いの？

脂肪の量と質は適正か？
おいしさを改善できないか？

おいしさを指標とした
岡山和牛の改良と生産



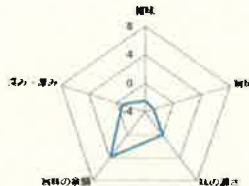
肉量と霜降りは
増えたけれど・・・
おいしさはどうか？



枝肉調査

脂肪の質(オレイン酸
などの割合)を測定

脂肪の量を測定
サシの形状を解
析
(小ザシ化)



生産技術の研究



「おいしさ」の指標につ
いて育種価を算出し改良
おかやま和牛肉の「おい
しさ」の特徴づけ
「おいしい和牛肉」の生
産技術

研究内容

1. 「おいしさ」の指標（オレイン酸、小ザシ化、脂肪含量の低減など）について枝肉の調査・分析を行い、育種価を算出し改良を推進
2. おかやま和牛肉の「おいしさ」の特徴づけ
3. 「おいしい和牛肉」生産のため、脂肪の質をよくする生産技術を研究

効果

消費者の求める
「おいしい」
おかやま和牛肉生産



おかやま和牛肉
販売拡大



岡山和牛の生産拡大へ