

黒毛和種の超短期去勢肥牛肉および放牧雌牛肉（グラスフェッド）を用いた調理別の官能値比較

池田博文

緒言

牛肉自由化は流通上の諸問題で生産者に大きな打撃を与え、経営が圧迫される状況にある。一方、消費者の要求は国産、安全性および適正価格にあると考えられる。しかし、国産牛肉の店頭価格は一般的に高く、外国産牛肉の消費は増加傾向にあると言われている。しかしながら、国産牛肉に対する消費者の官能評価の調査は極めて少ないことから、本調査では黒毛和種の超短期肥育牛肉を供した官能値の評価を行い、得られた官能値分布から、消費者の要求に合う多様な黒毛和種のあり方を検討するための基礎資料を得ようとした。

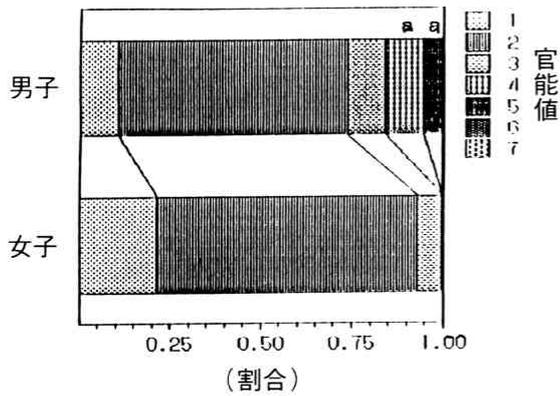
材料と方法

肥育期間8ヶ月で濃厚飼料を1400kgを給与した去勢若齢短期肥育牛と5才齢の放牧雌牛（グラスフェッド）を屠殺し、3℃で8日間熟成後、カタ、ロース、モモおよびバラの部分肉塊に分け、-20℃に保管した。官能値評価のための調理はカレーライス、すき焼きおよび焼き肉とし、料理の官能値は1を非常においしい、7を非常においしくないとする7段階とした。官能値の評価は、入来牧場の実習生で18才から22才の男子および女子学生が行った。調査1では、短期肥育牛のモモ肉を用い、3種類の調理で、合計129食の官能値を調査し、調理種類間で官能値出現頻度を比較した。調査2では、短期肥育牛のバラ肉を用いたカレーライス、同牛モモ肉を用いたすき焼きおよび焼き肉で合計126食の官能値を調査し、出現頻度を調理反復間および男女間で比較した。調査3では、短期去勢肥育牛と放牧雌牛（グラスフェッド）のカタおよびモモ肉を用い焼き肉で67食の官能値を調査し、両牛間での官能値頻度を比較した。

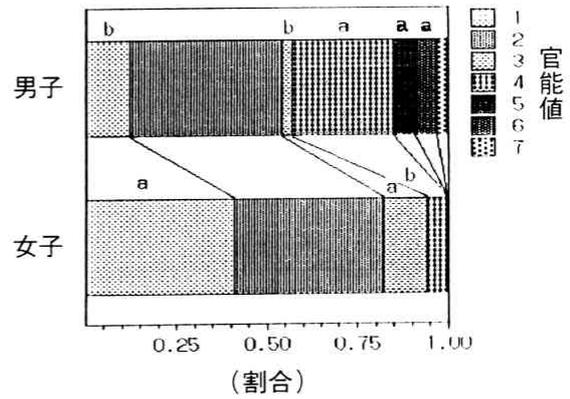
結果と考察

短期肥育牛のモモ肉を用いたカレーライスの官能値は男女とも2が多く、すき焼きでは1から4に分布する傾向にあり、焼き肉は1と2が多く認められた（第1図、2図、3図）。短期肥育牛のバラ肉を用いたカレーライスや、同牛のモモ肉を用いたすき焼きの調理反復間では、官能値の出現頻度に差が認められた（第4図、5図）。しかし、同牛のモモ肉を用いた焼き肉の調理反復間では差は認められず、官能値は1から2が多く認められた（6図）。

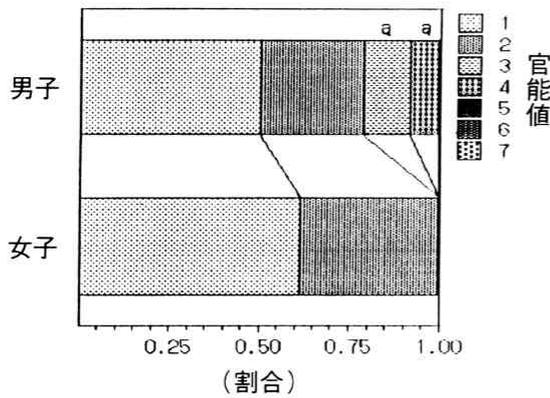
短期去勢肥育牛とグラスフェッド牛のカタおよびモモ肉を用いた焼き肉の官能値は、いずれの肉とも1と2が多く認められたが、グラスフェッド牛では短期去勢肥育牛の場合より3が多くなる傾向を示した（第7図）。



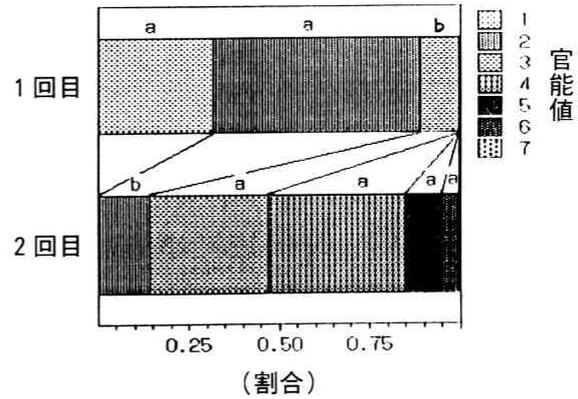
第1図 短期肥育牛モモ肉を用いたカレーライス官能値の男女間比較 (異符号間は有意な差が認められる)



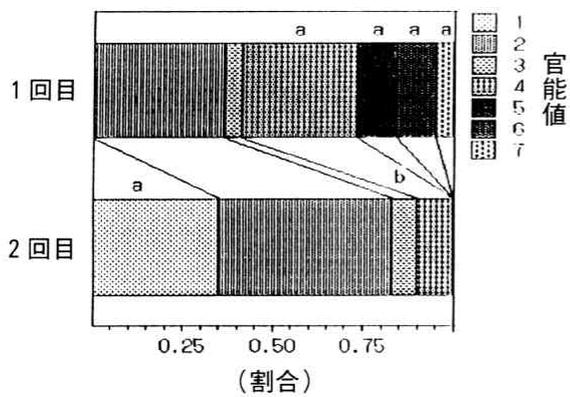
第2図 短期肥育牛モモ肉を用いたスキヤキ官能値の男女間比較 (異符号間は有意な差が認められる)



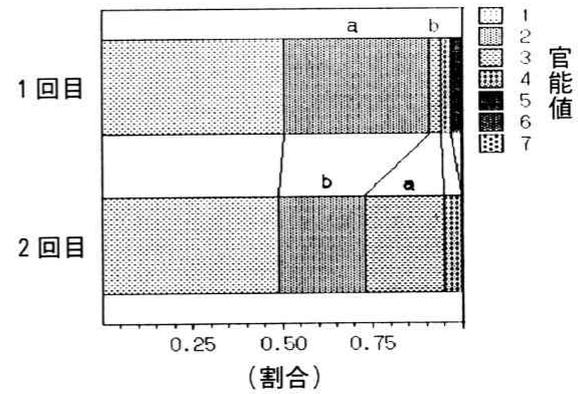
第3図 短期肥育牛モモ肉を用いた焼き肉官能値の男女間比較 (異符号間は有意な差が認められる)



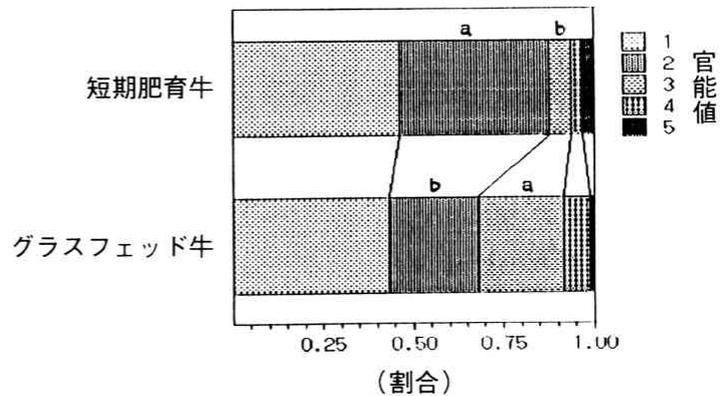
第4図 短期肥育牛バラ肉を用いたカレーライス官能値の調理回間比較 (異符号間は有意な差が認められる)



第5図 短期肥育牛のモモ肉をスキヤキに用いた官能値の調理回間比較 (異符号間は有意な差が認められる)



第6図 モモ肉を焼き肉に用いた場合の官能値比較 (異符号間は有意な差が認められる)



第7図 カタ肉を焼き肉に利用した場合の官能値比較 (異符号間は有意な差が認められる)