

## 牛肉を素材にした料理に対する官能調査結果

花 田 博 之

### 目 的

牛肉自由化以後、黒毛和種の生産者は、高級肉の生産を強いられている。しかし、わが国における消費者が牛肉を用いてつくる日常食としての料理の中で、牛肉をどのように評価するかは、まだ明らかにされていない。米国ではアメリカでの食生活の中での牛肉の位置付け、屋外パーティーにおける牛肉消費の方法、牛肉の最適な調理方法、牛肉のおいしさに影響する牛の栄養状態による影響等、様々な角度から消費段階において多くの研究がなされている。このため生産と消費が日本の場合より共通した認識下でなされていると思われる。本調査は牛肉を用いた家庭料理の中で、料理を食べる人が牛肉をどの様に評価するかを明らかにし、今後の牛肉生産の在り方を考える基礎的資料を得ようとした。

### 材料と方法

評価に用いた牛はホルスタイン種雌（5才、Body condition score: BCS 4<sup>-</sup>）、黒毛和種老廃牛（8才、BCS: 3<sup>+</sup>）およびホルスタイン若雌（2才、BCS: 4<sup>+</sup>）の3頭である。屠場で屠殺した枝肉を牧場へ持ち帰り、4℃の冷蔵庫で10日間熟成し、肩、ロース、腿およびバラの4部位の肉に区分した。

料理の種類はスキヤキ、焼肉、ケチャップ煮、クリーム煮、焼肉風牛皿、牛カレー、味噌漬け焼きおよびハンバーグの8種類である。料理は一定の献立に従って、牧場の技官と教官で800食を作成し試験に供した。官能検査者は実習学生とし、食事後官能試験カードに1食・1名記入する方法で行なった。

うまさの評定は、1：非常においしい。2：おいしい。3：少しおいしい。4：中位。5：少しおいしくない。6：おいしくない。7：非常においしくない。の各値を評定値として用いた。

### 結果と考察

第1図に入来牧場産牛肉を材料にした料理全体の評定値の分布を示した。評定値2が最も多く、次いで1, 3, 4, の順となり、全体的に評定は高い値を示した。

第2図に入来牧場産牛肉を材料にした料理評価の牛個体による評定値の分布を示した。特に、2歳ホルスタイン種雌の場合、評定値2が多くなる傾向を示している。このことから、これまでの研究で指摘されているように、牛の年齢が肉のおいしさに大きく影響することが推察された。

第3図に入来牧場産牛肉を材料にした料理評価の、牛体部位による評定値の分布を示した。評定値1はロースおよび肩肉が多く、腿肉およびバラ肉は少なかった。全体的にどの部位でも評定値2の評価が多く、部位間で大きな差は見られなかったが、腿肉が幾分多く、肩肉やバラ肉はやや少ない傾向が見られた。評定値4および5は、特にバラ肉が多くなる傾向を示した。評定値1で肩肉が多くなる傾向が見られた点以外は、一般的にいわれる牛体部位の評定とほぼ同様な評定がなされた。

第4図にスキヤキと焼肉の評定値の分布を示した。評定1では特に焼肉が多く、スキヤキは評定1や2は多いものの、評定3, 4および5も多く、焼肉に比較しておいしさに対し、個人差が大きい料理法であることが推察された。焼肉は安定して高い評価がなされ、日本における消費形態にマッチした調理法であることが推察された。

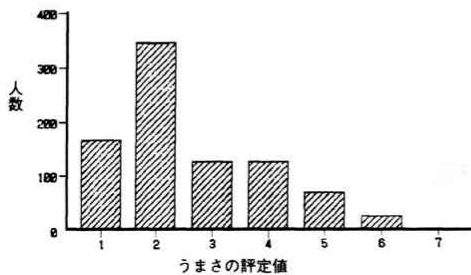
第5図にケチャップ煮およびクリーム煮の評定値の分布を示した。ケチャップ煮は評定2が多く、比較的に高い評価が得られる料理方法であると思われた。一方、クリーム煮もケチャップ煮と同様な評価の分布を示す傾向が見られたが、評定4, 5および6がケチャップ煮より多くなる傾向を示

し、ケチャップ煮より幾分劣る調理法であると推察された。第6図に焼肉風牛皿および牛カレーの評定値の分布を示した。牛カレーの評定値は2が多く、高い評価を得ているが、評定値4もかなり見られている。一方、焼肉風牛皿は評定値4および5が多く、評価は低いものであった。

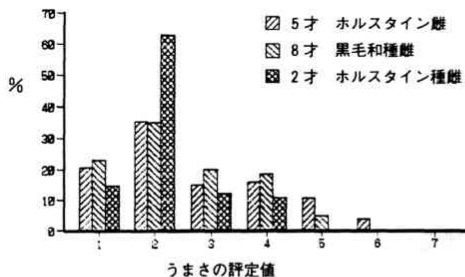
第7図に牛肉味噌漬け焼きおよびハンバーグの評定値の分布を示した。味噌漬け焼きの評定値は2, 1, 3, 4の順で多く、全体として高い評価を示した。また、ハンバーグの評定値は2, 3, 1, 4の順で多く、味噌漬け焼き程ではないものの、比較的高い評定値を示した。

## 摘要

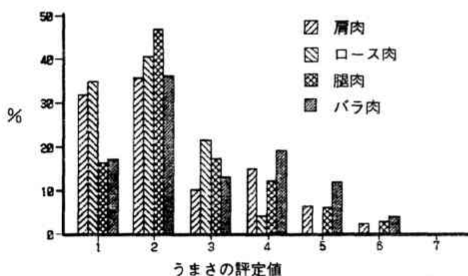
- 1 牛の個体による官能検査の評定値には顕著違いは認められなかったが、老廃牛は評定値が低い値が多く出る傾向を示した。
- 2 牛肉の部位では肩、ロースおよび腿の評定値は高い値が出る場合が多く、バラ肉では低い評定値が多く出る傾向が認められたが、大きな差ではなかった。
- 3 献立の種類では焼肉、すき焼き、牛肉味噌漬け焼きおよびハンバーグの評定値が優れ、焼肉風牛皿の評定値は劣り、ケチャップ煮やクリーム煮は中程度を示した。



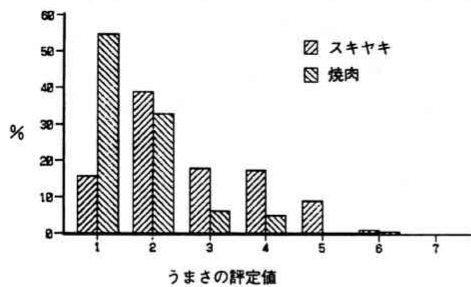
第1図 入来牧場産牛肉を材料にした肉料理の評価



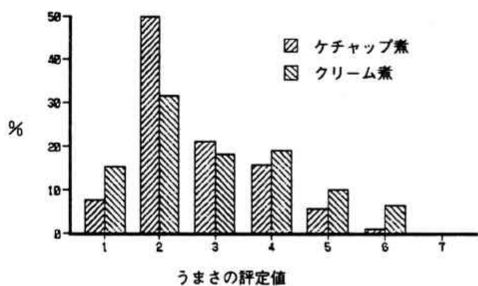
第2図 入来牧場産牛肉を素材にした肉料理の牛別評価



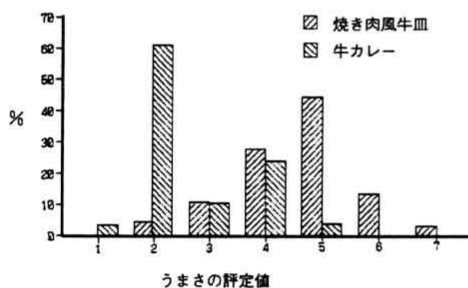
第3図 入来牧場産牛肉を材料にした肉料理の牛体部位別評価



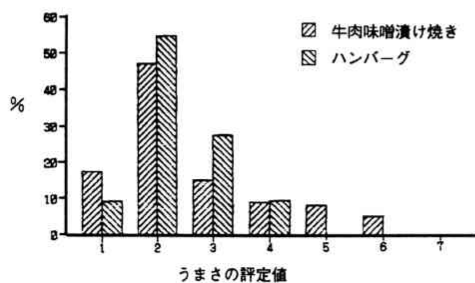
第4図 入来牧場産牛肉を材料にした肉料理種類別評価



第5図 入来牧場産牛肉を材料にした肉料理種類別評価



第6図 入来牧場産牛肉を材料にした肉料理種類別評価



第7図 入来牧場産牛肉を材料にした肉料理種類別評価