

合鴨肉の官能試験結果について

花 田 博 之

目 的

合鴨を活用した稲作は、全国的な広がりをみている。本調査では、合鴨肉とブロイラー肉との官能的な違いを明らかにし、稲作に用いられた後の合鴨を有効利用するための基礎資料を得ようとした。

材料と方法

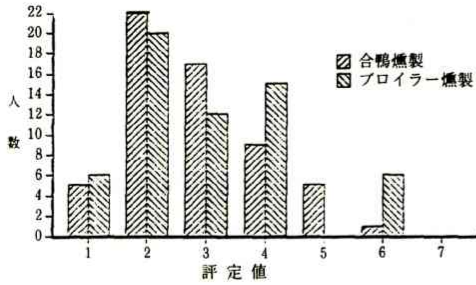
平成2年の学内農場の稲作に用いられた合鴨を、9月に舎飼にし、12月に薫製用として屠殺した。合鴨とブロイラーの薫製は、入来牧場の慣行法に従って調理・加工した。また、合鴨のさしみは試験前日に屠殺し、ブロイラー肉と同時に調理した。官能試験は、附属農場講義室で19歳から25歳の男子35名、女子24名、合計59名の学生を試験者とし、立食形式で行った。評価には1を高評価とし、1から7段階の評価カードを用いた。また、学内農場で生産された合鴨米の官能評価も同時に行った。

結果および考察

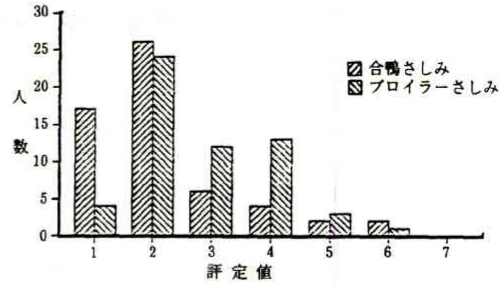
合鴨およびブロイラー薫製の官能比較を第1図、第2図および第3図に示した。全体として2から3の評価が多くみられたが、ブロイラー薫製の評価で評価値4および6が多くみられ、その傾向は女子に強く認められた。従って、ブロイラー薫製より合鴨薫製が官能評価は高いことが推察された。

鴨およびブロイラーのさしみの官能比較を第4図、第5図および第6図に示した。全体として合鴨のさしみは1および2の評価が多く、男女とも共通した傾向が認められた。一方、女子のブロイラーさしみに対する評価は2、3および4に分散した。したがって、合鴨をさしみとして利用できる可能性はあると考えられた。

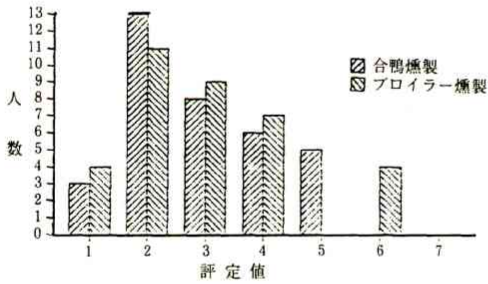
第7図に合鴨米の官能評価を示した。男女とも2の評価が多くみられた。男子では1の評価も認められたが、3から6の評価もみられた。



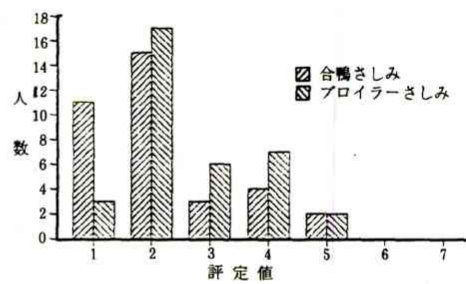
第1図 合鴨燻製とプロイラー燻製の官能比較



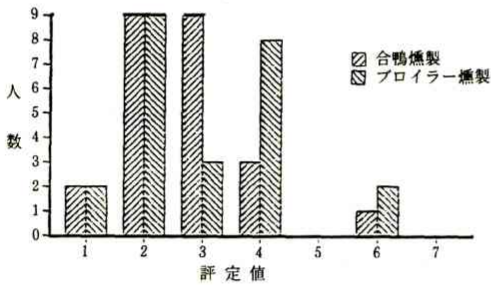
第4図 合鴨さしみとプロイラーさしみの官能比較



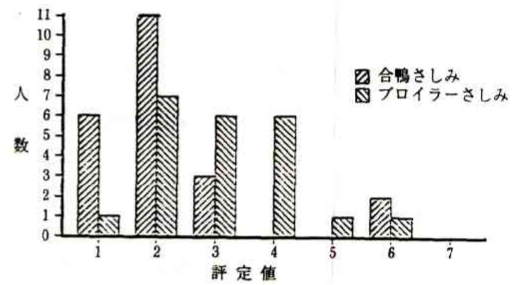
第2図 男子による合鴨燻製とプロイラー燻製の官能比較



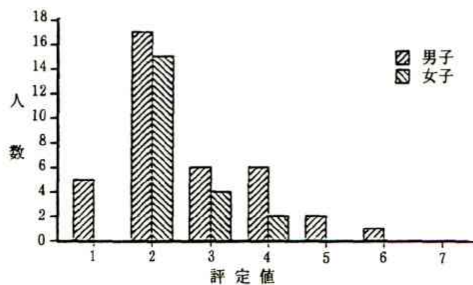
第5図 男子による合鴨さしみとプロイラーさしみの官能比較



第3図 女子による合鴨燻製とプロイラー燻製の官能比較



第6図 女子による合鴨さしみとプロイラーさしみの官能比較



第7図 合鴨米（鹿児島大学農場産）の官能評価