

放牧など自給粗飼料100%で生産した牛肉に対する消費者の階層別官能特性と嗜好性

○ 折目愛¹、久保田博昭¹、米澤智洋²、小笠原英毅¹、畔柳正¹、萬田富治¹
¹北里大学獣医学部 フィールドサイエンスセンター 八雲牧場² 同学部 獣医生理

背景と目的

- 我が国の牛肉消費は、濃厚飼料を多給して生産された霜降り肉を嗜好している。
- 健康志向や飼料自給率向上の観点から、粗飼料多給によって生産できる赤身牛肉への関心が高まっている。
- 消費者の赤身牛肉に対する食味評価は、明らかでない。



霜降り牛肉

赤身牛肉

(穀物肥育) (粗飼料肥育)

放牧など自給粗飼料100%で生産した赤身牛肉に対して、食味試験を含むアンケート調査を行い、消費者の官能特性と嗜好性の実態を調査した。

材料と方法

供試牛肉：北里八雲牛 28ヶ月～35ヶ月
 (肥育牛・肉専用種・メス)
 草熟北里八雲牛8～9歳
 (経産牛)

供試部位：肩ロース

調理方法：焼き肉

パネル：一般消費者30名 学生174名

有意差検定：Mann-WhitneyのU検定

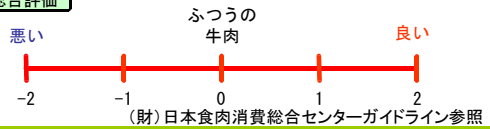
アンケートの評価項目

外観：肉色、脂肪色、きめ

食感：柔らかさ、弾力、多汁性、あぶらっこさ

食味：味、香り

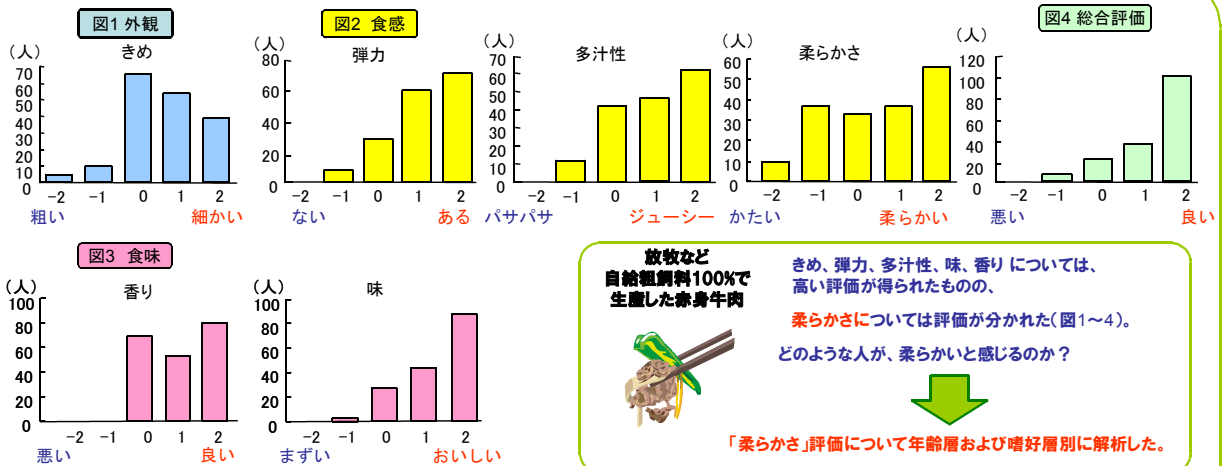
総合評価



放牧・自給粗飼料100%で肥育安全で高品質な赤身牛肉をめざす



結果



放牧など自給粗飼料100%で生産した赤身牛肉

きめ、弾力、多汁性、味、香りについては、高い評価が得られたものの、
 柔らかさについては評価が分かれた(図1～4)。
 どのような人が、柔らかいと感じるのか？

「柔らかさ」評価について年齢層および嗜好層別に解析した。

図5 一般消費者30名の年齢層別解析

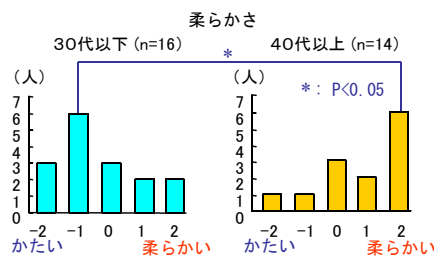
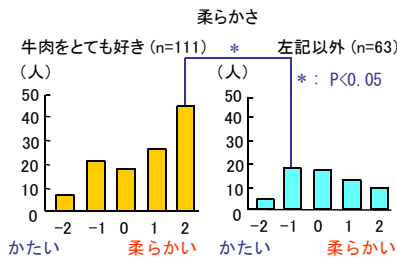


図6 学生174名の嗜好層別解析



層別解析では、
 40代以上の人と、牛肉をとても好きな人が赤身牛肉を有意に柔らかく感じる結果が得られた(図5～6)。

結論

- 放牧など粗飼料100%で育てた赤身牛肉は、きめ、弾力、多汁性、香り、味について消費者の評価が高い。
- 高齢層や牛肉を好きなの方が、赤身牛肉を柔らかく感じ、好む傾向にある。

赤身牛肉の嗜好性に関するこれらの特性を考慮して販売を展開することによって、赤身牛肉の市場価値が高まり、需要拡大につながる。

