



ななつかの風～

畜産技術センターニュース

発行事務局
●広島県立総合技術研究所
畜産技術センター技術支援部
〒727-0023
庄原市七塚町584番地
TEL 0824-74-0331
FAX 0824-741586

おいしい広島牛肉への新たな挑戦！



広島牛のパフレットは次のような一節から始まっています。
～広島牛の肉質の特徴は、... (中略) ... 薄紅色した肉に小さなサシと、
広島牛ならではの繊細な味わいと豊かな風味を生み出しています。
口に含んだときの滑らかな舌触りと上品な脂肪の香り、そして噛んだときの
コクの深さ... (中略) ...何ものにも替えがたい牛肉本来の旨みといえます。～

この「口に含んだときの滑らかな舌触りと上品な脂肪の香り」、これこそが今、注目されている脂肪を構成する脂肪酸のことです。

この脂肪酸の中で融けやすい脂肪と言われているのが、融点の低い不飽和脂肪酸です。不飽和脂肪酸量が多いと、口の中で融けやすく、脂肪の風味が広がると言われています。

第10回全国和牛能力共進会（平成24年、長崎県）でも肉牛の部の肉質評価に、光ファイバー分光測光法による、この不飽和脂肪酸の予測値が取り入れられています。

また、新たなブランド化を目指して、長野、鳥取、大分などが牛肉に代表的な不飽和脂肪酸であるオレイン酸含量を表示して売り込んでいます。

今後、この不飽和脂肪酸にますます注目が集まることでしょう。

不飽和脂肪酸含量に影響する遺伝子は、SCD遺伝子、SREBP遺伝子 FASN遺伝子と3つあります。

この3つの遺伝子は「おいしさ遺伝子」と言われ、畜産技術センターで種雄牛、供卵牛、そして体外受精胚の遺伝子診断を行い、今後の種雄牛造成に活用しています。

「安芸久」号 平成22年1月生まれ 父：安芸重福 母：さわひさ1の8（平茂勝）



左の肥育牛は、おいしさ遺伝子3つすべて優良型を保有しています。畜産技術センターで体外受精胚移植により生ませました。

現在、24ヶ月齢で、出荷時期は来年5月ごろになります。この肥育牛の肉を「おいしい広島牛」としてアピールしようと考えています。

イベント、試食会など、アピールのいいアイデアがあれば教えてください。

畜産技術センター一般公開が行われました！

10月23日（日），やや曇りがちの空の下，畜産技術センター一般公開が行われました。七塚青年の家での「こどもまつり」と同時開催で，当日は300名以上の来場者でにぎわい，子どもたちの楽しい笑顔と笑い声に包まれた1日でした。来年はぜひ皆さんもご家族と御一緒にお越しください。



遊覧トレーラーでスタート！



やっぱりお肉は広島牛だ！



背伸びして顕微鏡を覗いたよ



おそろおそろ子牛とふれあって



ロールボールにお絵かきして



液体窒素ならアイス作りも簡単



七塚ミルクでバターづくり



搾乳ロボットの威力を見た後は

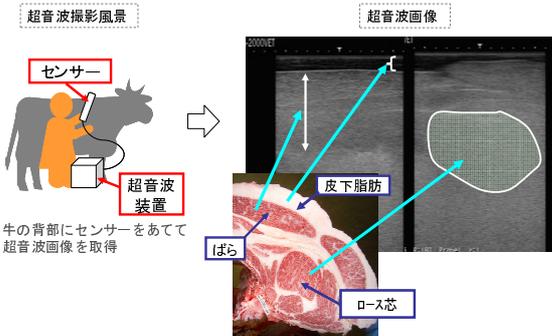


牛のお乳搾ったら，さあゴール！

県立総合技術研究所成果発表会が開催されました！

平成23年度県立総合技術研究所の成果発表会のテーマは『食とイノベーション ～食材から社会に新しい価値を生み出す』として，11月14日（月）八丁堀シャンテで開催されました。

肥育牛の生体肉質診断技術



畜産技術センター 飼養技術研究部

牛肉品質の客観的評価技術



畜産技術センター 飼養技術研究部

- ★霜降り度
- ★ロースの大きさ
- ★赤身の色
- ★脂肪の色
- ★脂肪の質
- ★肉のきめ

当センターからは，「肥育牛の生体肉質診断技術」として，生きたままで皮下脂肪厚，ばらの厚さ，脂肪交雑（霜降り）を診断する技術，また，「牛肉品質の客観的評価技術」として，牛肉の品質を化学的・光学的な測定による客観的な評価方法を紹介しました。

編集後記：

3月の東北大地震に心を痛めたまま，あっという間に今年も1ヶ月ちょっととなりました。畜産技術センターから何か手助けできる技術，研究成果はないものかと思っております...センターニュース2号をお送りいたします。どんな御意見でもお待ちしております。

... 見跡