

高山 町 飛驒牛開発へ 「霜降り」食べ比べ

高山市清見町の県畜産研究所で4日、飛驒牛の霜降り具合がおいしさにとり影響するかを評価する食味会が開かれ、牛の飼育農家約30人が食べ比べた。

うまみ成分や、不飽和脂肪酸・オレイン酸の比率などの要素も入るため、さしの入り具合だけで単純な比較はできないが、同研究所では「細かなさが入ると舌触りもよく、良い評価が得られる」としている。

参加した生産農家の女性は「普段食べ比べしないのでもいい経験だった。どうすれば品質が良くなるか分かれば実際に生かせるので、研究に期待している」と話していた。研究成果は今年度中にまとめる予定。

同研究所は、遺伝子情報などを活用した「おいしい牛肉の開発」に取り組んで今年で5年目。飛驒牛の肉片の断面を撮影し、霜降りの具合を調べて数値化した。飛驒牛にはきめ細かなさし（脂肪分）が入っており、細かく、多いことがおいしさの一因と言われている。肉は、細かなさしが多い最上級の肉と少し劣る肉の2種類が用意され、しゃぶしゃぶと焼き肉で食べ比べた。肉の香りや柔らかさ、脂っこさなど8項目をそれぞれ7段階で評価した。肉のおいしさは、さしだけだけでなく、アミノ酸などの

読売新聞

H20.8.5付