

瞳が緑に染まる、ぎふ。



インターネットでの情報提供
提供予定日平成22年1月21日

※各務原市・高山市政記者クラブ同時配布



平成22年1月20日 県政記者クラブ配布資料			
担当課	担当	担当者	電話番号
情報技術研究所	情報システム研究部	たなか ともゆき 田中 等幸	058-379-3300
畜産研究所	飛騨牛研究部	まるやま しん 丸山 新	0577-68-2226
総合企画部研究開発課	研究開発担当	ごう やすひこ 郷 泰彦	県庁内線2485

カメラ撮影だけで牛肉のおいしさが測定できる新技術！（取材依頼） ～ 牛肉のおいしさに関する食味官能評価試験を開催 ～

岐阜県では、県産ブランド牛肉「飛騨牛」のおいしさをピーアールし、他の銘柄牛との差別化・高付加価値化に取り組んでいるところです。

岐阜県情報技術研究所（所長・河田賢次^{かわだけんじ} 各務原市テクノプラザ）と岐阜県畜産研究所（所長・加藤勉^{かとうつとむ} 高山市清見町）では、平成19年度から「牛肉のおいしさ測定技術」の研究開発を行っています。牛肉のおいしさには、肉眼で判別できる霜降りに加えて、脂肪の質（種類と割合）が深く関与しており、その脂肪の質を評価するためには、牛肉をミンチ状に破壊するなど測定に時間が必要でした。本研究は、牛肉を破壊することなく、カメラで撮影するだけで牛肉のおいしさを迅速に測定することを特徴としており、今年度は科学技術振興機構（JST）地域イノベーション創出総合支援事業にも採択されています。

このたび、これまでの研究で得られた手法の有効性を評価・検証するため、下記のとおり食味官能評価試験を開催しますので、当日の取材をお願いします。

※食味官能評価：人の味覚を利用した評価対象物の特性や好ましさの程度などを測定・評価する方法
記

- 1 日時 平成22年1月29日（金）10：00～12：00
- 2 場所 岐阜県情報技術研究所 2階大会議室
（岐阜県各務原市テクノプラザ1丁目21番地）
- 3 内容
 - ① 情報技術研究所紹介
 - ② 牛肉のおいしさの概要説明
 - ③ 牛肉のおいしさ測定技術の概要説明
 - ④ **食味官能評価試験**
参加者に「しゃぶしゃぶ」を試食いただき、官能評価手法に基づいた各種の質問にお答えいただきます。その結果と、「牛肉のおいしさ測定技術」による評価結果とを比較することによって、新技術の有効性を検証します。
 - ⑤ 情報技術研究所内見学
- 4 参加者 25名（大学教員、栄養士、調理師、畜産関係者、消費者等）

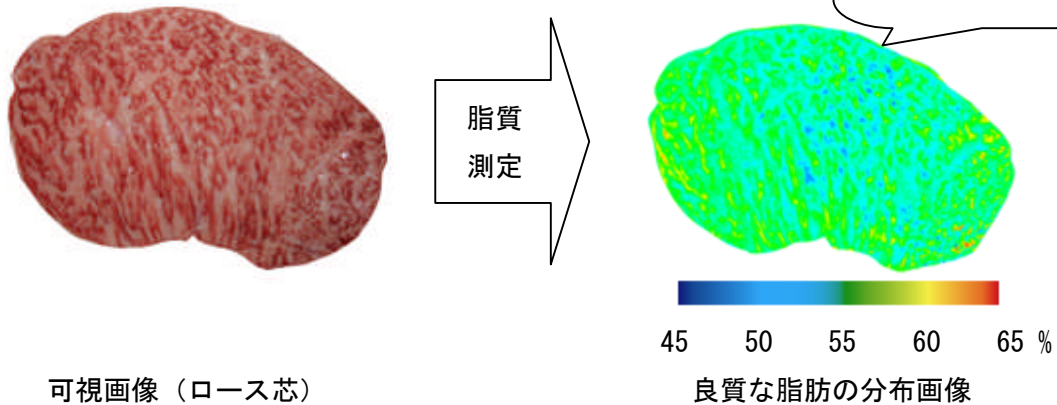
「牛肉のおいしさ測定技術」の研究開発について

1 目的

牛肉のおいしさは、肉眼でも判別できる霜降りに加えて、脂肪の質（種類と割合）が深く関与しており、脂肪の質を評価することが期待されています。この脂肪の質を評価するために、従来は牛肉をミンチ状に破壊するなど測定に時間が必要でした。本研究では、カメラで撮影した画像を解析することで、牛肉を破壊することなく、肉眼で判断することは難しい良質な脂肪を定量化し可視化する技術を開発しています。

2 技術の特徴

- ・測定はカメラで撮影した画像の解析によるため、牛肉を破壊しない。
- ・迅速に良質な脂肪を定量化することができる。
- ・牛肉に広がる良質な脂肪の分布がわかる。



※本研究は、平成21年10月に第47回肉用牛研究会奨励賞を受賞しました。

3 地域イノベーション創出総合支援事業

- ・プログラム名：重点地域研究開発推進プログラム（シーズ発掘試験）
- ・課題名：牛肉の脂質評価法の開発と応用（平成21年度）
- ・研究機関：岐阜県情報技術研究所、岐阜県畜産研究所

4 期待される効果

(1) 新しい評価指標の提供

牛肉のおいしさに影響する脂肪の質の測定技術が市場や流通現場に広く活用されることで、消費者は従来の肉眼による評価（脂肪の割合）に脂肪の質という評価を加えた、よりおいしい牛肉を入手できるようになります。

(2) 他銘柄牛との差別化

飛騨牛の脂肪の質の状態を示すことで他銘柄牛との差別化が図れます。

(3) ぎふブランド強化

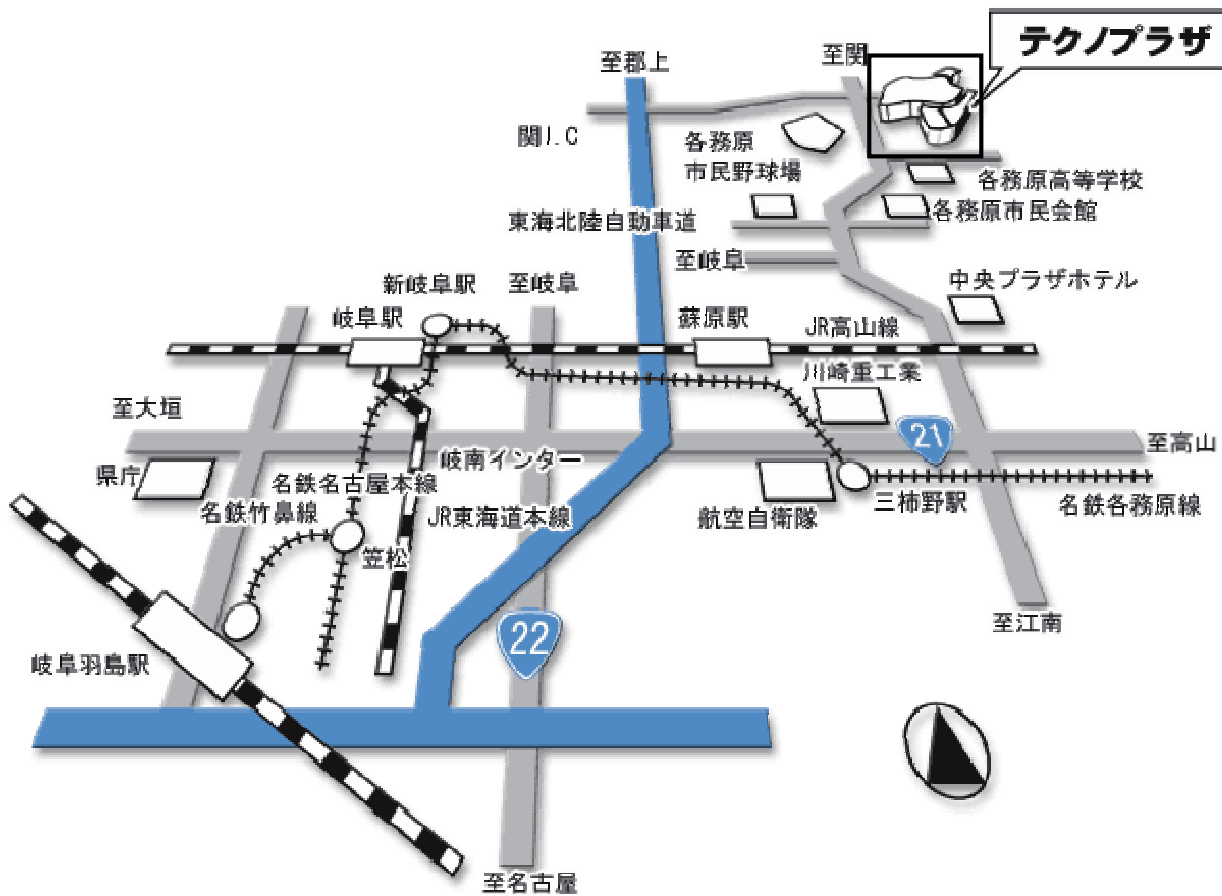
ぎふブランド「飛騨けんとん・美濃けんとん」にも活用することが期待できます。

(4) 研究活用

新たな評価指標として育種改良への活用が期待されます。

■交通アクセス■

※公共交通機関: 名鉄三柿野駅より岐阜バス倉知線またはVRテクノ線に乗車、「テクノプラザ」にて下車、徒歩3分



【拡大図】

