

鳥取和牛オレイン55のブランド化について

畜産試験場

1 背景と目的

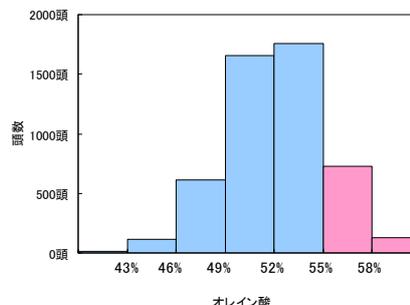
牛肉の脂肪中に含まれるオレイン酸は、その割合が多いと牛肉の食味性が向上することが知られている。近年牛肉のおいしさの指標として、消費者から注目されていることから、県産和牛肉のブランド向上の手段として、研究に取り組むこととなった。



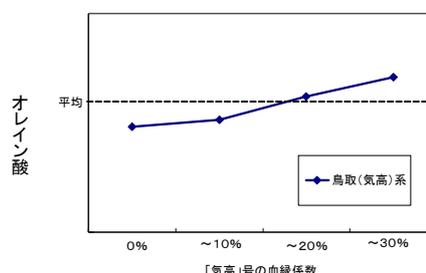
2 成果の概要

(1) 県内におけるオレイン酸割合の研究結果

① 黒毛和種5,011頭のオレイン酸割合を調べた(H17~H22)ところ、平均52%で49%~55%の割合のものが多かった。
→平均よりワンランク上(+1σ以上)の55%以上をブランド条件に決定。



② 「気高号」との血縁係数とオレイン酸割合の関係性を調べたところ、「気高号」との血縁が高くなるほど、オレイン酸割合が高くなる傾向が見られた。
→「気高号」との血縁をブランド条件に決定。



(2) 食肉脂質測定装置による測定体制の確立

平成21年度にブランド化を見据えて、食肉脂質測定装置を導入し、測定方法や測定部位などを確立(マニュアル化)し、迅速な判定を可能にした。



3 成果の活用

(1) ブランド化

平成23年1月17日から「鳥取和牛オレイン55」として鳥取県牛肉販売協議会が認定をスタート。認定基準は①オレイン酸含有量が55%以上②気高の血統を引き継ぐもの③肉質等級が3等級以上のものを全て満たすものとした。2月9日には鳥取県と鳥取県牛肉販売協議会が共同で東京にてブランド発表会を行った。



東京での発表会

(2) 現在の状況

当初、鳥取に出荷された黒毛和種のみが対象であったが、平成24年4月からは神戸でも認定が可能となった。「鳥取和牛オレイン55」は、脂の質の良さ、認定頭数の少なさから、引き合いが強く、同肉質等級のものより高値で取引される傾向があるため、生産者も「鳥取和牛オレイン55」の生産に力を入れている状況となっている。

| 測定頭数 | 認定頭数 | 認定割合 |
|--------|------|--------|
| 1,673頭 | 352頭 | 21.00% |

平成23年度認定割合

4 残された課題

認定頭数の増加対策及びオレイン酸以外の新たなブランド指標の開発。