

牛肉のおいしさ総合評価指標検討委が初会合―家畜改良事業団



家畜改良事業団は22日、JRA補助による牛肉のおいしさ総合評価指標開発事業に基づく「おいしさ総合評価指標開発事業推進検討委員会」の初会合を実施した。この事業は、食品のおいしさは、味、香り、食感を総合した評価であるが、牛肉で相対的に遅れている味と香りの分析・評価手法の研究を加速し、理化学分析などの測定値に基づく客観的な評価指標を加速し、理化学分析などの測定値に基づく客観的な評価指標を開発するとともに、専門家による評価と消費者の嗜好性調査を行って各要素の重みづけを行い、総合的かつ客観的なおいしさ総合評価を開発するもの。さらに、和牛肉の食味成分の状況を把握し、食味向上や銘柄強化の課題を明らかにする計画だ。事業は3年計画で、初年度は味や香り、硬さなどの分析・評価手法の研究を加速し、理化学分析等の測定値に基づく客観的な評価指標式を開発する。2年度はデータをさらに追加収集してより良い評価式にブラッシュアップする。3年度においては2年間の成果である客観的な評価指標式を使って、産地銘柄サンプルを活用しての試食と確認・検証を行い、最終報告書をまとめる。事業団家畜改良技術研究所の小林専門役は「味と香り、硬さなどの分析・評価手法の研究を加速し、理化学分析などの測定値に基づく客観的な牛肉のおいしさ評価指標を開発することで、国内はもちろん、海外に輸出した場合にも、総合的かつ客観的なおいしさの評価指標式の活用で販路拡大につなげられる」と意気込む。

委員は、㈱ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役、東北大学の鈴木啓一動物遺伝育種学教授、すき焼きの「ちんや」住吉史彦社長、北海道大学の西邑隆徳畜産資源開発学分野教授、日本獣医生命科学大学の松石昌典食品化学科教授、一般社おいしさの科学研究所の山野善正理事長の6人で構成し、座長は鈴木教授。構成員に伝統あるすき焼き料亭のちんやと、牛肉輸出に積極的な牛肉流通事業者のミートコンパニオンの実需者が入っていることが特徴になっており、おいしさという切り口から、日本産牛肉のさらなる評価アップを狙う。

南畜、阿久根食肉Cなどがシンガポールへの牛内臓輸出可能に

動物検疫所は24日、南九州畜産興業㈱と㈱阿久根食肉流通センターおよびスターゼンミートプロセッサ(㈱阿久根工場)が、シンガポールに牛内臓を輸出することが可能になったと発表した。

なお、シンガポールへの牛肉輸出については平成26年3月にシンガポール政府当局との間で2国間の検疫協議がすべて終了しており、30カ月齢以上の牛肉を含めたすべての月齢の牛肉輸出が認められている。併せて、骨付きの輸出も可能となっている。