

地鶏「長州黒かしわ」のもも肉のおいしさ解明

～ 3種の調理方法におけるブロイラーとの比較～

農林業技術部 経営高度化研究室
○村田 翔平
農研機構 畜産研究部門 食肉品質グループ
佐々木 啓介

背景

本県の地鶏「長州黒かしわ」には、ブロイラーの肉とは異なるおいしさが求められている。鶏肉は調理方法が数多く存在するが、地鶏肉のおいしさの特徴解明を試みた過去の研究の多くは、調理方法を考慮していない。地鶏肉が消費者の期待するおいしさを有するか否かは、調理方法ごとに明らかにする必要がある。

目的

「長州黒かしわ」とブロイラーのもも肉を3種類の調理方法（焼き、ゆで、揚げ）で調理し、選抜・訓練されたパネルによる官能評価¹⁾を行うことで、「長州黒かしわ」のもも肉のおいしさを明らかにする。

具体的な成果

1 調理方法に依存しない「長州黒かしわ」の特性（図A）

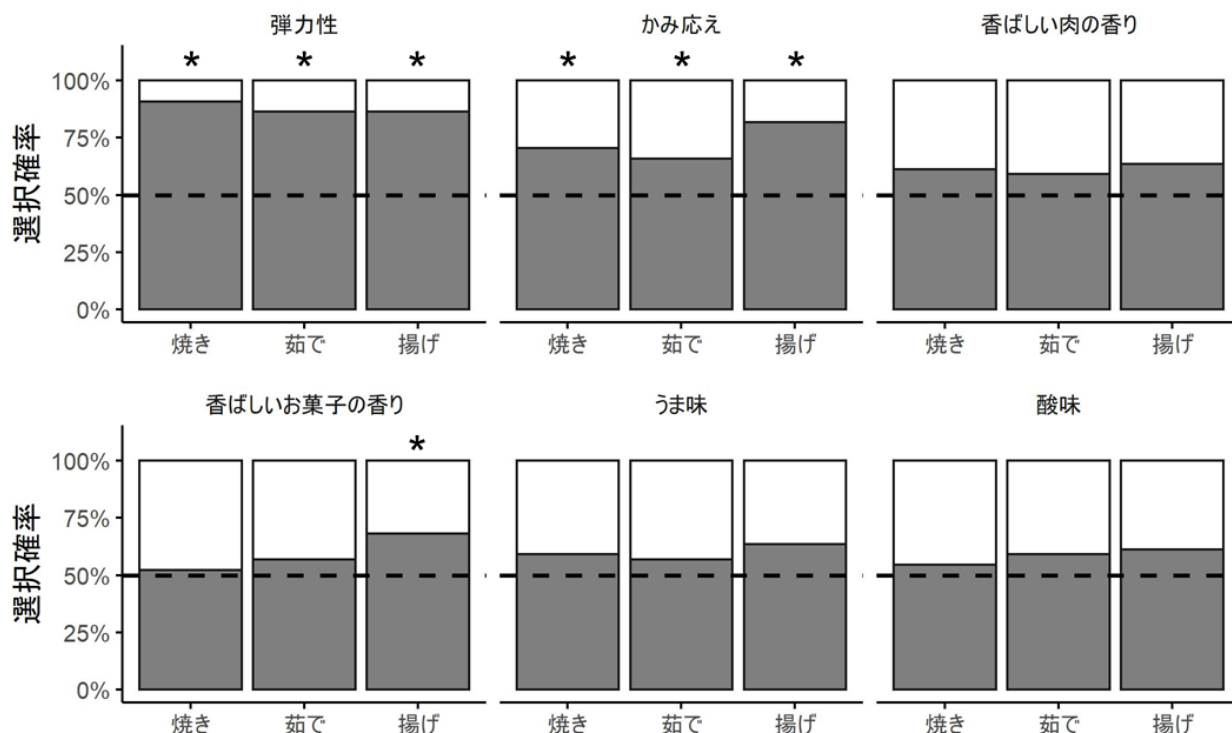
「長州黒かしわ」のもも肉はブロイラーよりも、「弾力性」、「かみ応え」、「香ばしい肉の香り」、「香ばしいお菓子の香り」、「うま味」、「酸味」が強い。特に、「弾力性」と「かみ応え」は調理方法に関係なく明確にブロイラーよりも強く、「長州黒かしわ」のもも肉の最も重要な特性である。

2 「ゆで調理」で発揮される特性（図B）

「長州黒かしわ」のもも肉は、茹で調理をした場合にのみ、「ジューシーさ」と「硫黄の風味」がブロイラーよりも強い。これら2項目は調理方法依存的な「長州黒かしわ」のもも肉の特性である。

1) 人の感覚によって試料の特性を評価する技術。食品分野では人が臭いを嗅いだり実際に食べて、その香りや食感、味などを評価する。

A



B

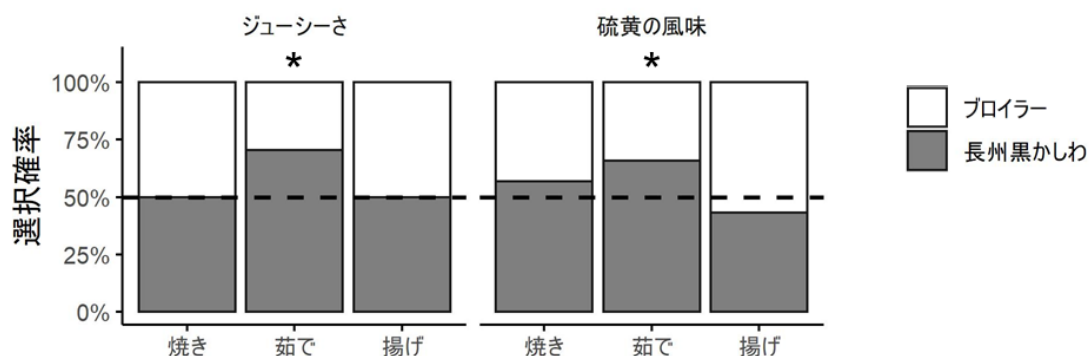


図 焼き・茹で・揚げ調理されたもも肉に対して、「長州黒かしわ」またはブロイラーが選択される確率の推定値
 延べ44人のパネルが2点比較法による官能評価を行い、強く感じた方を選択した。数値は最小二乗平均。(A)有意な鶏種間差 ($P < 0.05$)があった項目。(B)有意な鶏種と調理方法間の交互作用 ($P < 0.05$)があった項目。*は選択確率が50%から有意に異なることを示し、鶏種間で選択される確率が異なることを意味する。

発表論文

Murata, S., & Sasaki, K. (in press). Sensory and physico-chemical characteristics of Japanese *jidori* chicken (*Choshu-Kurokashiwa*) and broiler thigh meat: Effect of cooking procedure. *Animal Science Journal*.