

静岡県試験研究 10 大トピックス（畜産技術研究所中小家畜研究センター）

<p>タイトル</p>	<p>県産銘柄豚肉の「おいしさラベル」の開発</p>	<p>研究課題名 期間</p>	<p>県内銘柄豚の肉質特長の見える化技術の検討 平成 27～29 年度</p>
<p>所 属</p>	<p>畜産技術研究所 中小家畜研究センター</p>	<p>補職名</p>	<p>研究員</p>
		<p>研究者名</p>	<p>山本千晶</p>
		<p>問合せ先</p>	<p>0537-35-2291</p>
<p>研 究 概 要</p>	<p><b>【背景・ねらい】</b>                  県内には、品種や飼料に工夫を凝らした多くの銘柄豚肉が生産されているが、その肉質の特長が生産者、消費者双方から分かりづらく、他県産との差別化や消費者への訴求力が不足している。                  そこで、県内銘柄豚の肉質検査を行い、それぞれの特徴を解明し、検査結果を利用して豚肉のおいしさラベル等を作成することで、消費者に分かりやすく表示（見える化）することに取り組んだ。</p> <p><b>【成果の内容・特徴】</b>                  1 県内銘柄豚 9 種 63 検体の肉豚の肉質検査や脂肪の理化学的分析を実施し、センターで飼養した一般豚 4 検体の結果と比較することで、「ジューシーでやわらかい霜降り肉」、「ヘルシーで噛みごたえのある肉」といった銘柄豚毎の特長が明らかとなった（図 1）。                  2 肉質検査等の結果を用いて、主成分分析<sup>※1</sup>を実施することで、多くの銘柄豚肉の中での位置付けを明らかにした。                  3 豚肉購入時に求められている情報を把握するために、消費者アンケートを実施し、肉質検査結果、主成分分析結果から、豚肉の「おいしさラベル」を考案した（図 2）。</p> <p><b>【成果の活用・留意点】</b>                  1 研究成果は農家との意見交換の場を設けて報告し、豚肉の売込み等に利用されている。                  2 店頭やパッケージへの表示等、銘柄豚肉販売時の情報表示に活用し、販売意欲の向上を図る。                  3 表示方法については、その肉の特長を示したものであり、「どちらの方がおいしい」といったことを示しているわけではない。</p> <p>※1 主成分分析：多数の情報を要約し、全体を俯瞰するための統計手法の一つ。変数間の潜在的な構造を明らかにするのに有効。</p>		

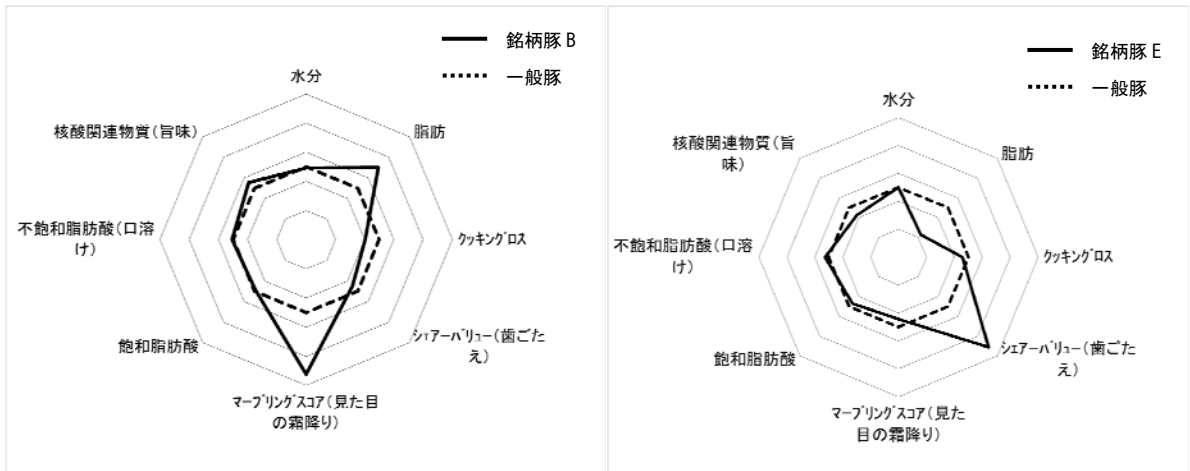



図 1 銘柄豚肉の特徴 (例)

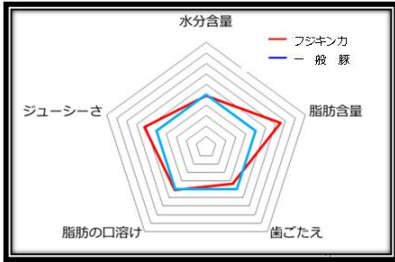
## 静岡フジキンカ



静岡県で選抜した「フジロック2」を基に、希少品種の「金華豚」を交配し、良質な肉質に加え、ジューシーな霜降り肉です。静岡県畜産技術研究所中小家畜センターで開発された、静岡にしかない豚！！

**おすすめメニュー：しゃぶしゃぶ**  
 農場：静岡県中小家畜研究センター  
 生産者：静岡県中小家畜研究センター

SPF環境で特定の病気を起こす“微生物”のない環境で飼養管理されているため、薬品の使用が少なく、健康に育った豚肉です



水分含量  
 ジューシーさ  
 脂肪の口溶け  
 脂肪含量  
 歯ごたえ

図 2 おいしさラベル