

香川県種豚登録講習会 食味検査結果

2020年1月23日実施
(一社)日本養豚協会

はじめに

- 香川県種豚登録講習会内で四国5銘柄の豚肉食味検査を実施した。
- 対象者は大人14名（男性10名、女性4名）
参考として小学生以下の子ども5名。
- 検査方法は項目（次ページスライド）ごとに5銘柄を順番にすべて記入していく。
- 公平を期すため銘柄は見せずに行った。
- 有効回答は5銘柄すべてを順番に並べて記入したもののみとし、5銘柄未満や未記入の回答は除外した。

検査項目①

【食味検査前】

- ①A～Eのうち、見た目で「美味しそう」と感じたもの
- ②A～Eのうち、肉の色が食欲をそそると感じたもの
- ③A～Eのうち、肉の脂の色が食欲をそそると感じたもの
- ④A～Eのうち、サシが沢山入っていると感じたもの

【食味検査後】

- ⑤A～Eのうち、食感が柔らかいと感じたもの
- ⑥A～Eのうち、ジューシーだと感じたもの
- ⑦A～Eのうち、肉にうま味があると感じたもの
- ⑧A～Eのうち、沢山量が食べれると感じたもの
- ⑨A～Eのうち、脂っこいと感じたもの
- ⑩A～Eのうち、食欲をそそらない臭いを感じたもの

検査項目②

【総括】

- ◆あなたが一番気に入ったお肉の記号とその理由
- ◆これからの国産豚肉に求められる食味は何だと思えますか。そのために種豚に求めるものは何でしょうか。また、その他ご意見記入下さい。

※こちらの項目は形式なく自由に記入してもらった。

使用した銘柄豚

	産地	銘柄名	種豚♂	種豚♀
A	香川県	オリーブ夢豚	バークシャー純粋種	主にF1種(LW)
B	香川県	讃岐もち豚	全農D (ゼンノーD)	全農ハイコープLW
C	香川県	讃玄豚	非公開	非公開
D	高知県	四万十ポーク	自家産デュロック (富士農場・萱など)	TOPIGS
E	高知県	四万十麦豚	全農D (ゼンノーD)	全農ハイコープLW

使用した銘柄豚



使用した銘柄豚

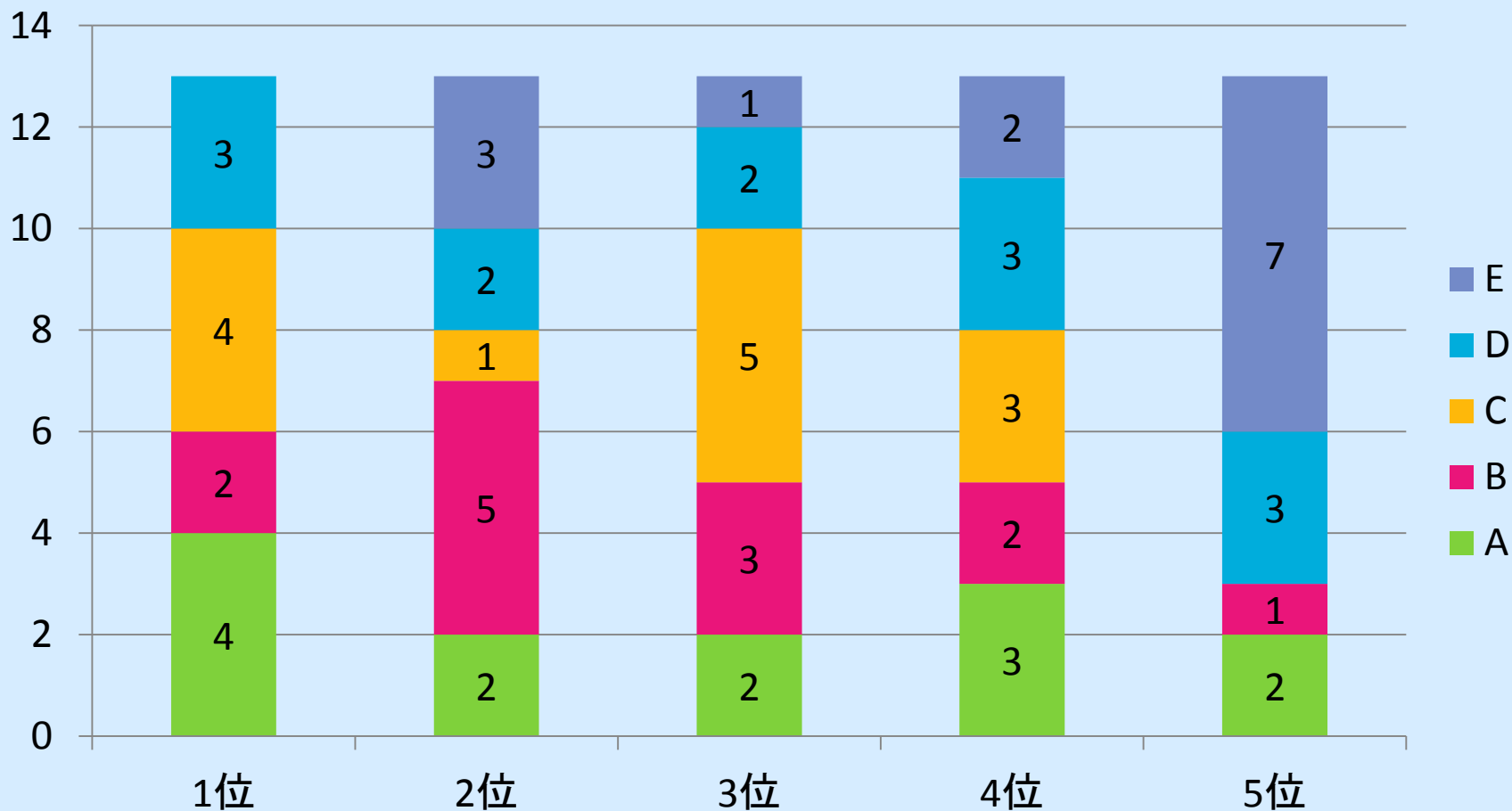


検査結果

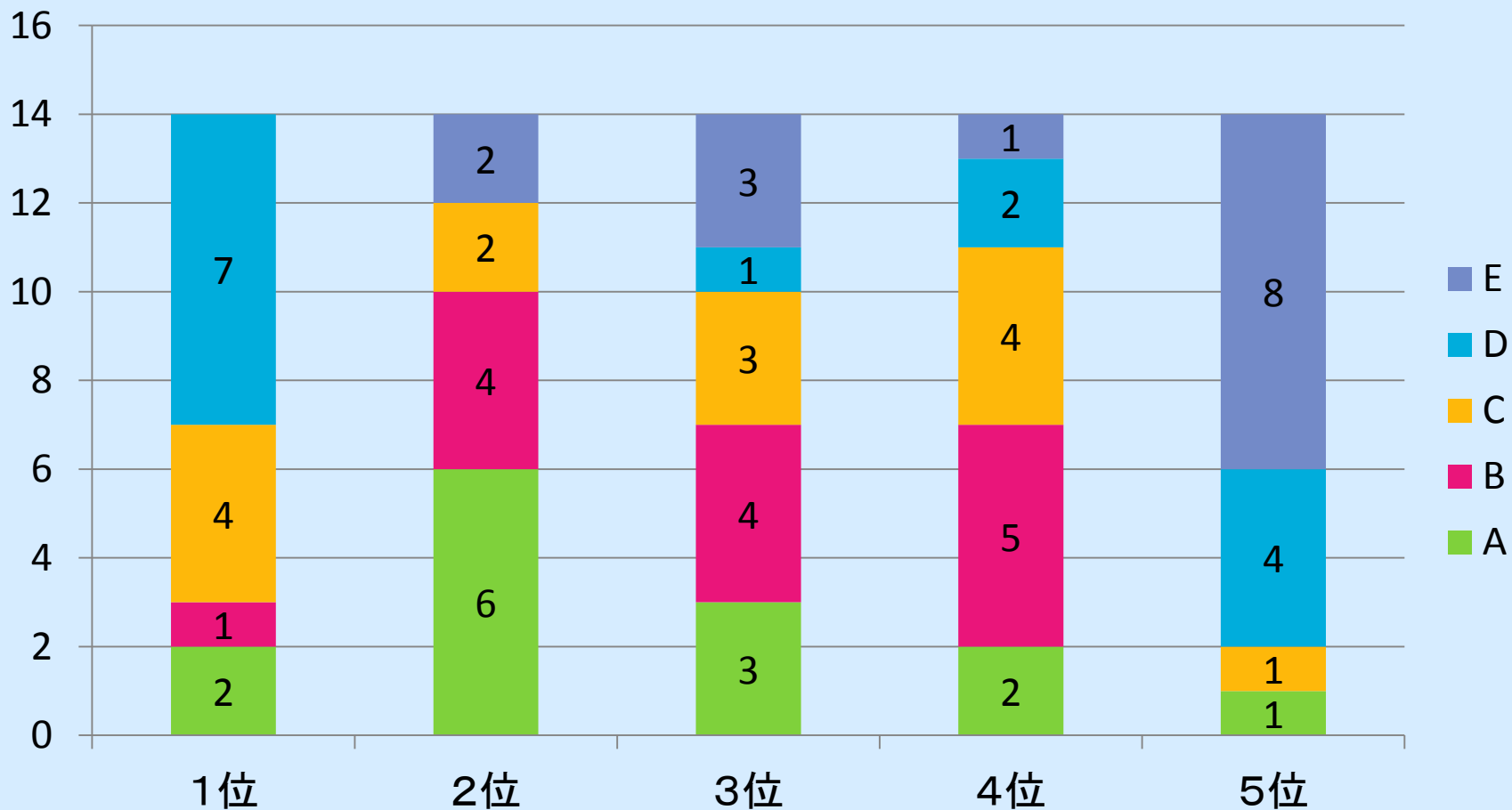
①A～Eのうち見た目でおもしろそうと感じたもの
(有効回答:14人)



②A～Eのうち、肉の色が食欲をそそると感じたもの (有効回答:13人)



③A～Eのうち肉の脂の色が食欲をそそると感じたもの (有効回答:14人)



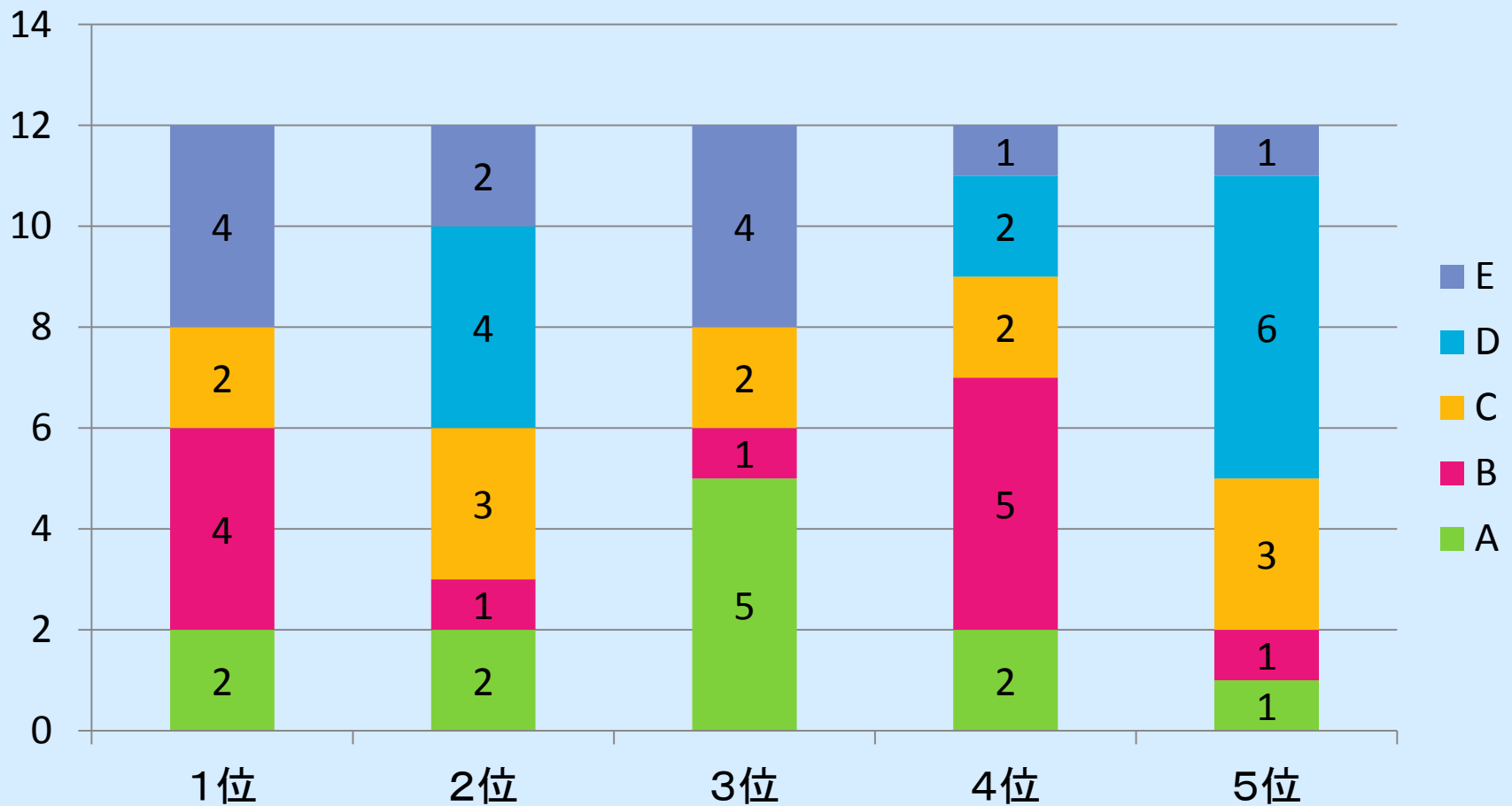
④A～Eのうちサシが沢山入っていると感じたもの
(有効回答:11人)



⑤A～Eのうち触感が柔らかいと感じたもの
(有効回答:12人)



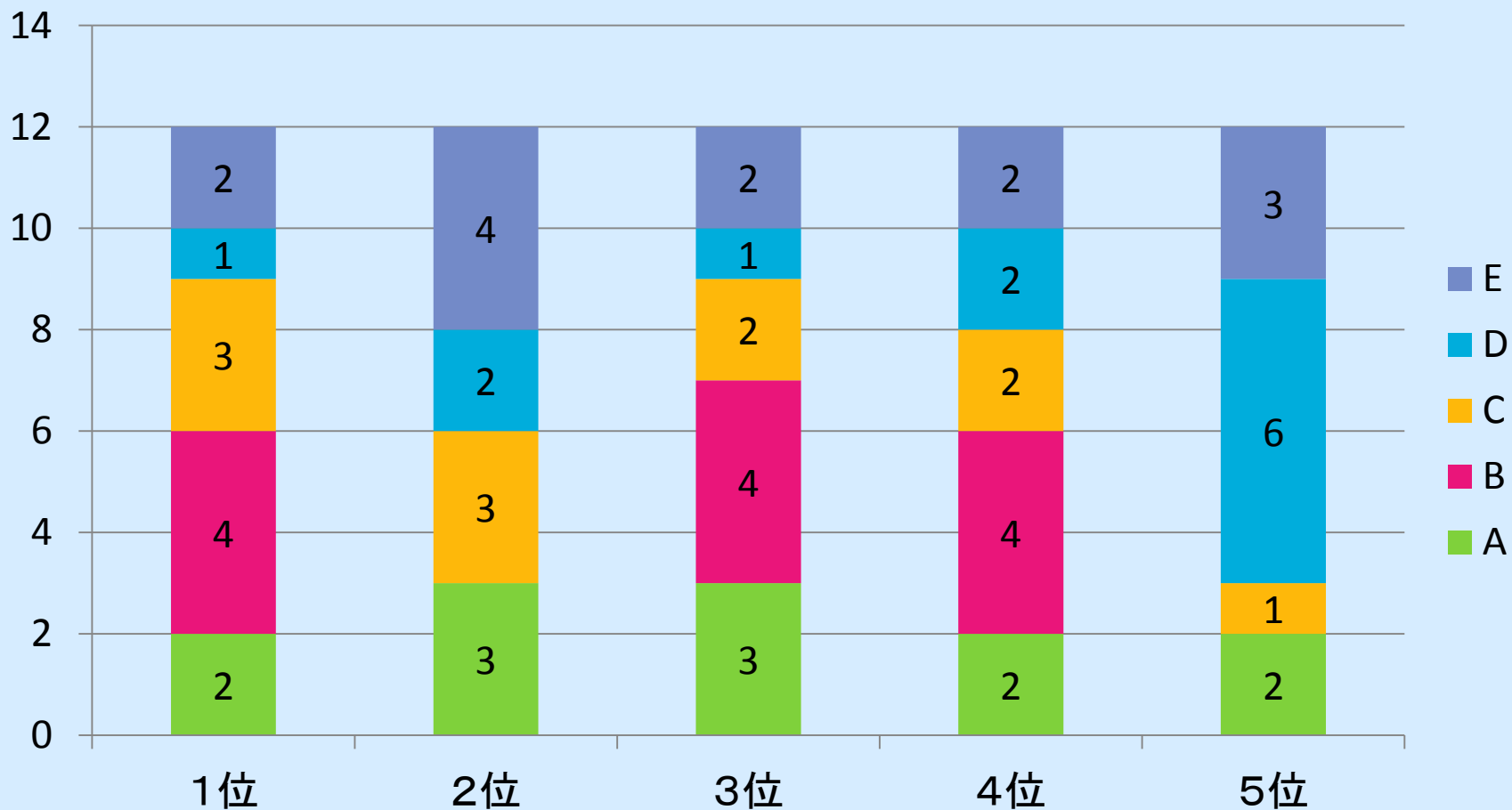
⑥ A～Eのうちジューシーだと感じたもの (有効回答: 12人)



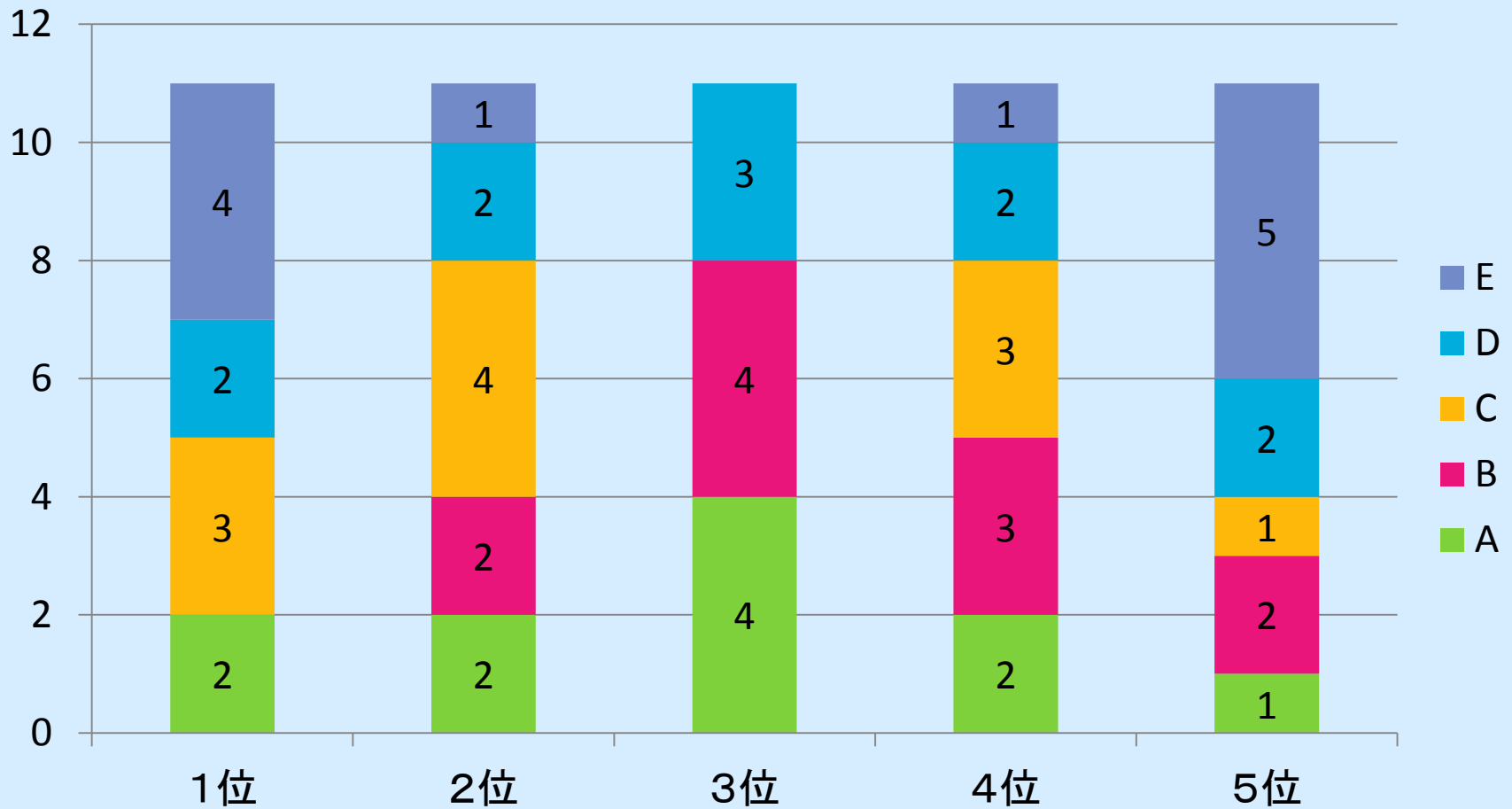
⑦A～Eのうち肉に旨味があると感じたもの
(有効回答:13人)



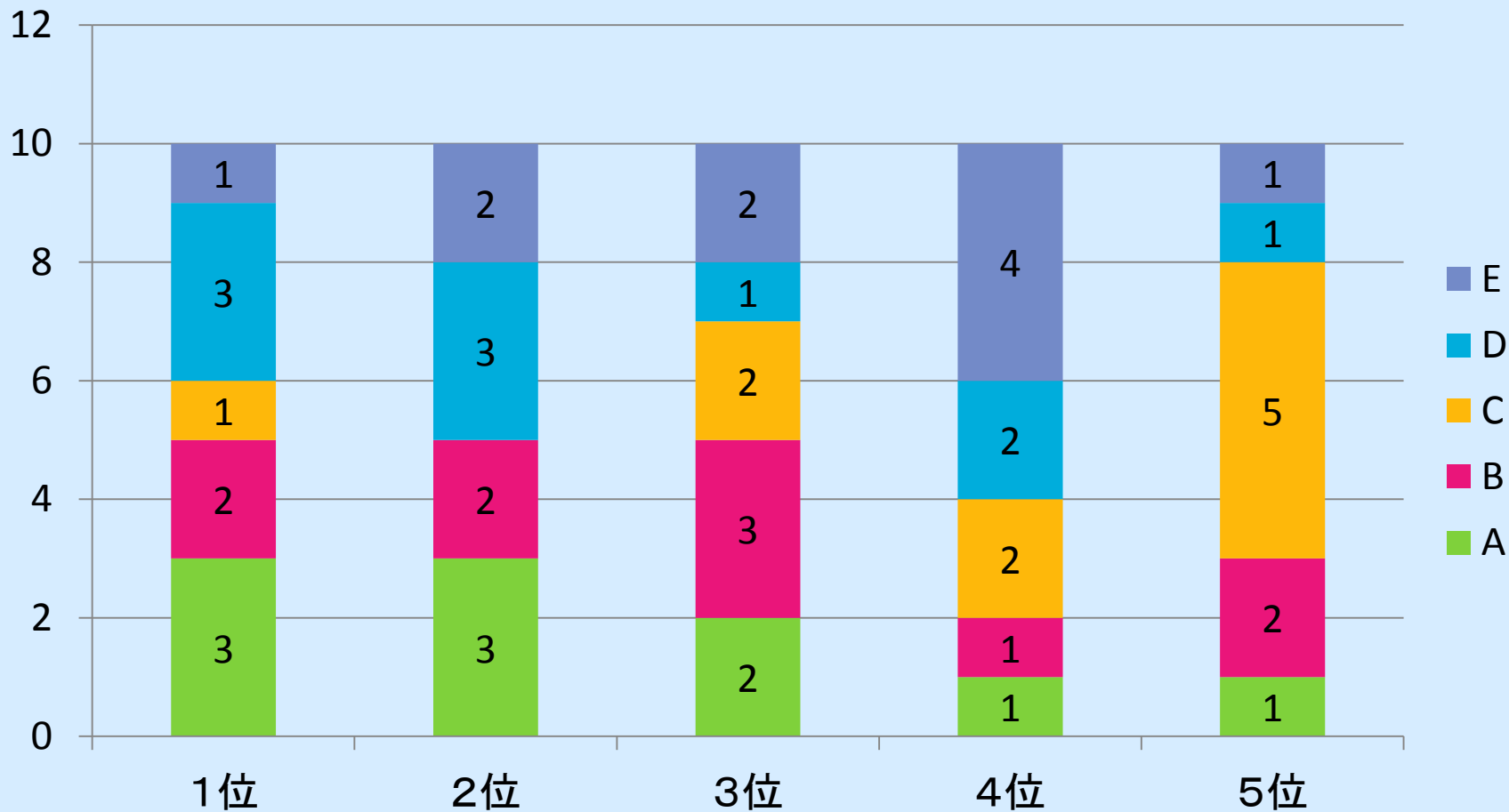
⑧A～Eのうち沢山食べられると感じたもの (有効回答:12人)



⑨A～Eのうち脂っこいと感じたもの
(有効回答:11人)



⑩A～Eのうち食欲をそそらない匂いを感じたもの
(有効回答:10人)



総括

(原文をそのまま採用しています)

◆一番気に入ったお肉の記号とその理由

- A。とても甘く食べやすかった。
- A。肉にうまみがあった。
- B。うま味。
- B。脂がうまい。
- CかE。
- Cは好みはわかるが、自分は好き。個性は強い。
- C。最も味を強く感じた。
- DかE。Eは見た目が赤っぽくかたい印象だが柔らかい。味が
いまいち。

◆一番気に入ったお肉の記号とその理由②

- E。旨味を最も感じた。少し筋張っていたが食べ応えがある。
- E。肉の味がしっかりあり、香りが良かった。
- Eにうま味を感じました。
- E。柔らかさ、うまみ、脂の感じなど一番バランスが取れているように感じた。

※(参考)

子どもたちには一番気に入ったお肉の記号を聞いたところ、Aが最も人気が高く、5人中4人が回答した。(1人は無回答)

◆これからの国産豚肉に求められる食味は何だと思いますか。
そのために種豚に求めるものは何でしょうか。

【食味】

- ジューシーだけど脂っこくなく沢山食べられる豚肉。
- しまり!!とめもで変わるのか、♀で変わるのかを検証してみたい。
餌もだが、まずは種豚のみで検証したい。
- うま味のしっかりある豚肉。
- うま味のある豚肉で、その為には良質な脂でサシが入る様な豚肉が好ましいと思います。
- 輸入豚にない柔らかさ、うまみのある豚肉。
- やわらかく、保水性があり、豚くささがなく味が良い豚肉。
- カナダ産がおいしいので国産ならではの個性があっていいと思う。
各々のブランド豚に向く料理や使い方があるので、どれが良い！
というより何を売りにするかが大切かと思います。
- うま味。

◆これからの国産豚肉に求められる食味は何だと思えますか。
そのために種豚に求めるものは何でしょうか②

【種豚】

- 大手は別でしょうが、小さい所は数字ばかり追うのではなく、飼いやすさが何より大切。豚がかわいいと思えないと、良い管理もできない(本音)
- 種豚に求めるものは、筋肉の柔らかさ強健性と飼いやすさ。
- ランドレース、大ヨークシャーにも肉質の違いがあるので、これらの肉質も調べる必要がある。デュロック種は最も影響力があるので、詳細は分析が必要と思えます。
- 豚肉は牛や鶏肉と違い消費者が求めるものが様々だと考える。さっぱり、うま味、柔らかさetc.さし。それぞれの特徴を出せるような、複数の系統を国内の種豚で維持していく必要があると思う。

その他のコメント

- 水飲みたいです。のどに残り後半つらい。
- 実はローズ&バラでやりたかった。
- Aは思ったより固かった。パリッと。可もなく不可もなく。
- Aはローズがかたい。
- Bは味がない。見た目は良いが食べるといまいち。
万人うけしそう。
- Dは少し気持ち悪かった。
- Dは融点低そう。
- Eはアクが少ないが味も△

おわりに

- 今回の検査ではn=14と少なく、男女比や年齢もばらばらだったため、明らかな相関性を見つけることはできなかった。
- しかしながら、年代や男女の性差による傾向のようなものは存在するようなので次回同様の機会があったら条件をそろえてさらに深く検証したい。
- 次回への改善点としては、
 - ①1銘柄ごとに水を用意して検査する
 - ②試料が大きかったので1口大に大きさをそろえる。
 - ③可能なら、部位の詳細を指定して検査部位をそろえる。
(バラでもあばら骨何本目の部分、肉の厚さなどの指定)
 - ④検査項目に対する回答は順位付けでなく一番当てはまるものをひとつ回答してもらう形にする。
- 今回の改善点を踏まえ、今回はより条件がそろうように準備して検査したい。

ご協力ありがとうございました！



- (公社)香川県畜産協会
秋山正英さま、行成勝久さま
- 試料提供
木村弥幸さま、麻美さま(増田畜産(有) 緑ヶ丘牧場)
太田宗一郎さま(株式会社 STPF)
沖祐司さま(農事組合法人 平野協同畜産)
堀口夏樹さま(農事組合法人 四国デュロックファーム)
- 検査会場提供 厨さま