

兵庫県最先端技術研究事業（COEプログラム） 研究結果概要

研究プロジェクトの概要

研究プロジェクト名	神戸ビーフにおける可視化に繋がる屠（と）畜後の熟成と精肉工程特性に及ぼす屠畜月齢の検討
代表機関	有限会社うらい
共同研究チーム構成機関	神戸大学・兵庫県立畜産技術センター・兵庫県立工業技術センター
研究分野	オンリーワン技術

研究結果の概要

【 研究プロジェクトの概要、特色】

近年の生産酪農の効率化により短縮された“屠畜月齢”が、熟成等に代表される高級牛肉の品質に与える影響を調べる事が本研究の目的である。本プロジェクトを通して、国内マーケットから海外展開を図るうえで重要になる牛肉の熟成と精肉特性の科学的分析できる体制を築き、食肉流通現場の慣習的で且つ重要な目利きの指標である屠畜月齢の影響を明らかにすることで、海外展開を睨んだ神戸ビーフに相応しい品質の基準作りを検討する。

【 研究の成果】

本研究により以下の成果を得る事が出来た。

熟成により神戸ビーフの価値が高まる事を、官能検査及び精肉工程で確認した。

神戸ビーフの正当な血統が持つ独特の香り「神戸ビーフ香」の検査体制の基礎を作った。

国産牛（交雑種・黒毛和牛）や海外産 Wagyu と比べて優れた官能的特性がある事を見いだせた。

【 本格的研究への展開】

本研究の課題、本格的研究への展開は次の通り。神戸ビーフ香は非常に微細かつ繊細な香りである可能性が示唆され、分析、特定には最新の香気成分分析を用いなければいけない事が判明した。この神戸ビーフ香の捕捉には、次年度のCOEプログラム応用ステージで、更なる研究を行うための申請書造りに現在取り組んでいる。

【 今後の事業化に向けた展開】

神戸ビーフ香の特定は、より優れた官能評価を得る血統の選別に使える可能性があり、次年度のCOEプログラム応用ステージでその特定を目指していく。神戸ビーフ香は官能試験により、優れた評価を得ており、特定と生産技術の向上は国の内外を問わず消費拡大に繋がる。

【 地域的波及効果】(技術基盤強化等の効果、地域社会・経済発展への寄与)

神戸ビーフ香の特定により、消費者に支持される生産体制が築け、兵庫県内の畜産農家の畜産技術、安定経営の実現が出来る。