

ご当地牛品質調査事業について

農林部畜産安全課

ご当地牛品質調査事業

3,614千円(県10/10)

現状と課題及び課題解決の方向性

1 将来像

- 和牛農家の所得が向上し経営が安定している。

2 現状と課題

- 近年、酪農から和牛経営に転換する農家が増え、県内の和牛の生産量は増加傾向にあり、飼養頭数は肉用牛の7割を占めている。
- 県では、既存事業でゲノミック調査を活用し、優良和牛の生産を支援しているが、昨今の資材、燃料費の高騰や輸送費問題等により畜産経営は圧迫され、生産者からは安定的な経営に対する支援が求められている。
- 和牛に関しては、肉質の高品質平準化が進んでおり、新たな「差別化」が必要である。
(格付A4以上89.1%(R5))

3 課題解決の方向性

県産和牛肉の「差別化」に向けた新たな基準の検討のための調査・分析を行う。

- 「差別化」に向けた調査分析

事業内容及び事業スキーム

県産和牛肉の肉質調査及び食味に関する調査・分析を行い、「差別化」に向けた新たな基準を検討する。



●和牛肉質調査 906千円

県産和牛の差別化に向けた新たな基準を検討するため、県内産和牛肉の肉質調査を実施する。

和牛肉成分分析：遊離アミノ酸、不飽和脂肪酸など

●食味アンケート調査 2,708千円

差別化した和牛肉の試食を伴うアンケート調査や他県の先行事例を調査し、県産和牛肉に求められる付加価値を調査する。

事業から得られる成果（アウトカム）

● 直接成果

「差別化」に向けた調査内容の分析結果が得られる。

中間成果

「差別化」した県産和牛肉の基準の検討が可能となる。

○和牛肉質調査：県産和牛肉の肉質調査を実施する。

< 検査項目例 >

剪断力価、遊離アミノ酸（グルタミン酸、アスパラギン酸等）不飽和脂肪酸等



○食味アンケート調査：和牛肉に求められる新たな付加価値を見出すため、試食を伴った調査を実施する。

< 調査概要 >

目 的：差別化した和牛肉の試食により「違い」を実感してもらい、新たな付加価値を見出す。

対 象：県内で活躍するシェフ（司厨士会等）等

内 容：成分組成の違う和牛肉をシェフ等に試食してもらい、おいしさを評価



「差別化した和牛肉の基準案」の検討