

放牧を活用した 黒毛和種経産牛肉の高付加価値化

産次が進み繁殖供用が困難となった黒毛和種経産牛は、食肉としての市場価値は低いですが、牛肉に付加価値を付けて消費需要を掘り起こすことができれば、繁殖農家にとって新規繁殖牛導入のための原資になります。また、高齢の経産牛であっても黒毛和牛としての美味しさは保持しており、健康によい付加価値を付けることで、安全・安心・安価でヘルシーな牛肉を求める消費者ニーズに応えられる牛肉となり得ます。さらに、放牧を活用することで耕作放棄地の有効利用と飼料自給率の向上にも貢献することができます。

☆ 技術の概要

1. 産次が進み繁殖供用を終えた黒毛和種経産牛をノシバ優占草地(3.8ha)に放牧して仕上げることで、舎飼で肥育した場合や去勢牛と比べて健康によいといわれる α -リノレン酸や共役リノール酸を多く含む牛肉になる。(図1, 2)
2. 経産牛・放牧区、経産牛・舎飼区、および去勢牛・舎飼区1頭ずつのサーロインとヒレを、肉についての情報は伏せた上で、45名のパネラー(霜降り肉志向19名、赤肉志向19名、どちらでもない7名)にホットプレートで加熱し食べ比べてもらい、4段階で評価した嗜好型官能評価試験結果によると、サーロインでは去勢牛の肉が経産牛より高い評価をとったが、最も柔らかい部位であるヒレでは経産牛と去勢牛で評価に差がない。
3. 霜降り肉志向のパネラーではヒレ、サーロインとも去勢牛が高い評価を示したが、経産牛のヒレは去勢牛のサーロインとほぼ同じ評価を示した。赤肉志向のパネラーでは経産牛・舎飼区ヒレの評価が最も高い傾向にある。

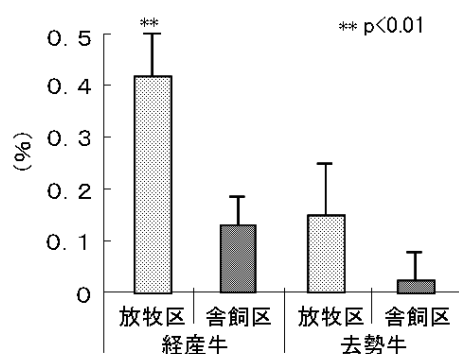


図1 腰最長筋(サーロイン)中の α -リノレン酸含量

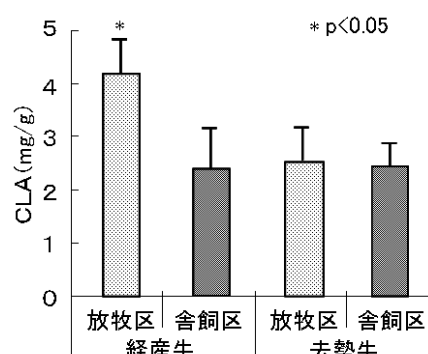


図2 腰最長筋(サーロイン)中の脂肪1gあたりのCLA含量

☆ 活用面での留意点

生産した黒毛和種経産牛肉を消費者に販売する際には、食品偽装を防ぐため、繁殖の役目を引退した雌牛の放牧肥育牛肉である等の情報を明確に表示する必要があります。詳細は、近畿中国四国農業研究センター粗飼料多給型高品質牛肉研究チーム(TEL:0854-82-1285)にお問い合わせください。

(日本政策金融公庫農林水産事業 テクニカルアドバイザー 加茂幹男)