

(様式1)

平成26年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

(整理番号) 014	提案機関名 畜産課
要望問題名 県内産牛肉のおいしさと飼養管理の関連性に係る原因究明	
要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模(面積、数量等) 】 TPP問題や牛肉消費低迷等牛肉を巡る厳しい情勢に対して、県内肉牛肥育生産者が持続的に経営を存続するには、ノーブランド牛肉のブランド化及び既存ブランドのブランド力強化を図り、県外牛肉・輸入牛肉との差別化を一層図る必要がある。ブランド力強化の一手法として、科学的根拠に裏付けられた特徴を消費者にアピールすることで、新規顧客の獲得とリピーターの増加を図ることができる。 このため、県内の既存ブランド牛肉の特徴(等級、オレイン酸含有量、うまみ成分、硬さ、抗酸化成分等機能性物質等について、と畜日からの経過日数、熟成の仕方)と飼養管理の仕方(おから等の給与、飼い方)との関連性について、「おからを食べているから脂肪が甘くておいしい等」生理学的見地から解明願いたい。近年、味覚センサー等分析機器の進歩も著しいため、国の分析マニュアルに拘らず食品総合研究所等との共同研究も視野に入れ、新しい分析手法等も活用していただきたい。 とくに既存ブランド牛肉の現状把握やオレイン酸含量の測定等については、普及指導課と密に連携した研究・課題解決をお願いします。	
解決希望年限	①1年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内
対応を希望する研究機関名	①農業技術センター <input checked="" type="checkbox"/> ②畜産技術所 ③水産技術センター ④自然環境保全センター
備考	

※ ここから下の欄は、回答者が記入してください。

回答機関名	農業技術センター畜産技術所	担当部所	企画研究課
対応区分	①実施 <input checked="" type="checkbox"/> ②実施中 ③継続検討 ④実施済 <input checked="" type="checkbox"/> ⑤調査指導対応 ⑥現地対応 <input checked="" type="checkbox"/> ⑦実施不可		
試験研究課題名	(①、②、④の場合) 高品質牛肉の生産技術の開発(平成23～26年度)		
対応の内容等	当所ではH23から飼料成分と食味成分との関連について試験を行っています。さらに平成25年度はトウフ粕給与農家の実態調査を行い、協力頂ける生産者からは飼料の提供を受けて飼料成分を分析中です。それらの結果の分析を進めるとともに、県内の既存ブランド牛肉の特徴と飼養管理の仕方との関連性やオレイン酸含量の測定等については、普及指導課が先行して情報収集を行っているため、普及指導課と連携して研究・課題解決につとめたいと思います。 また、味覚センサーなどを利用した新しい分析手法については、上記の試験結果を待たないと調査成分が確定できないため、現時点で新たな課題化は困難ですが、共同研究を含め情報収集を行っていきたいと考えています。		
解決予定年限	①1年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内		
備考			