

25064C

国産赤身型牛肉である乳用種牛肉の輸入牛肉に対する差別化技術の開発

1 代表機関・研究総括者

(独) 農研機構畜産草地研究所・佐々木 啓介

2 研究期間：2013～2015年度（3年間）

3 研究目的

国産赤身型牛肉である乳用種去勢牛肉について、外観が類似している輸入牛肉との「おいしさ」の違いを解明し、これを評価及び表示することによる差別化技術を開発する。

4 研究内容及び実施体制

① 乳用種去勢牛肉と輸入牛肉の品質特性の違いの解明による評価指標の確立

乳用種去勢牛肉と輸入牛肉について、官能特性（おいしさ）及び理化学特性の違いを解明する。（(独) 農研機構畜産草地研究所、(地独) 道総研畜産試験場）

② 乳用種去勢牛肉と輸入牛肉に対する消費者嗜好の解明

乳用種去勢牛肉と輸入牛肉について、北海道内及び大都市における消費者嗜好を解明する。（北海道大学大学院農学研究院、(独) 農研機構畜産草地研究所）

③ 乳用種去勢牛肉の熟成及び品質表示による差別化技術の開発

乳用種去勢牛肉のおいしさに関して、熟成及び品質表示による高付加価値化技術を開発するとともに、現場における適用条件を解明する。

（北海道大学大学院農学研究院、(独) 農研機構畜産草地研究所）

④ 乳用種去勢牛肉の品質評価・表示による差別化マニュアルの作成

上記①～③における研究成果を「国産赤身型牛肉の品質評価・表示による差別化マニュアル」としてとりまとめる。（北海道大学大学院農学研究院）

5 達成目標

国産赤身型牛肉のうち乳用種去勢牛肉のおいしさ特性と消費者嗜好を解明し、おいしさ評価マーカ―及び品質表示技術を開発してマニュアル化と現地実証を行い、輸入牛肉との差別化技術を確立する。

6 期待される効果

北海道内の乳用種去勢牛肉生産が維持されるとともに、乳用種雄仔牛の価格を維持し、酪農業の存立基盤が強化される。また、国産牛肉に「おいしさ」が表示され、消費者が自らの嗜好にあったおいしい国産赤身型牛肉を選択できるようになる。

国産赤身型牛肉

その代表格は 北海道の牛肉生産量
乳用種牛肉 (H21年)



和牛と違い
霜降りが少ない!



味や香りが同じ
とされている

競合

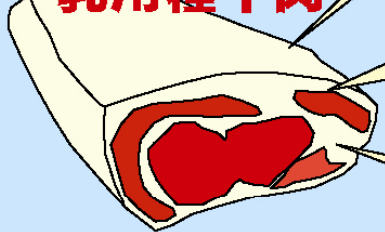
輸入牛肉



乳用種牛肉を、「おいしさ」表示で輸入牛肉と差別化する!

研究概要

北海道産
乳用種牛肉



品質表示のための「おいしさプロファイル」を解明
官能特性と**理化学特性**を解明し、評価マーカーを開発

何を表示すれば消費者の選択に役立つか?
消費者嗜好(道内および大都市)を解明し、**表示技術**を開発

もっとおいしく!
熟成による高品質化

高付加価値化

品質評価と表示技術のマニュアル化
表示技術の適用条件解明とその**現地実証**

研究体制及び普及支援組織

農研機構 畜産草地研究所

北海道大院農

道総研 畜産試験場

研究総括・官能特性
消費者嗜好
表示技術

消費者嗜好
熟成技術
品質表示技術の適用条件

理化学特性
普及支援総括

生産・流通への普及
消費者への普及

JA鹿追町：モデル地域／ホクレン：販売試験
(株)電通北海道：品質表示コンテンツ

消費者が自分の好みで国産牛肉を選択可能に→豊かな食生活を実現
乳用種牛肉生産の競争力強化と酪農経営の基盤安定