

# 「とやま和牛酒粕育ち」と新たな加工品の開発

寺島 晃也（食品加工課 副主幹研究員）

## ●はじめに

富山県では日本酒造りで発生する酒粕を配合した飼料を給与した和牛を「とやま和牛酒粕育ち」（以下「酒粕育ち」）としてブランド化に取り組み、その生産頭数は年々増加しています。生産者や小売業者からは、口どけがよいといった「酒粕育ち」の特性について、数値等の具体的な形で示してほしいとの要望が寄せられています。また、和牛は部位によって需要に差があり、安価に取引されるスネやネックなどの新たな用途の開発が求められています。

そこで、食品研究所では「酒粕育ち」のオレイン酸を分析するとともに、硬くテーブルミート（市販の精肉）としての利用が不向きなスネ肉を用いて、県産の酒粕と組み合わせることにより、食感や風味に新たな特徴をもつ富山オリジナルの加工品開発に取り組みました。

## ●「酒粕育ち」のオレイン酸分析

オレイン酸は不飽和脂肪酸の一つで、口どけや和牛独特の香りやうま味に深く関与しており、全脂肪酸に占める割合は55%以上が高品質の目安とされています。県内13農場21検体の「酒粕育ち」リブローズ（写真1）筋間脂肪について、オレイン酸の割合を分析したところ、21検体中、14検体が55%を超えており、平均は $55.7 \pm 2.1\%$ と高い結果となり、口どけがよいという「酒粕育ち」の特徴を反映した結果となりました。



写真1 「酒粕育ち」リブローズ

## ●他県ブランド和牛とのオレイン酸比較

他県のブランド和牛A、Bそれぞれ5検体について、オレイン酸の割合を分析し、「酒粕育ち」との比較検討を行いました。和牛Aは $54.4 \pm 3.7\%$ 、和牛Bは $54.8 \pm 4.3\%$ となりました（図1）。検体数が少なく有意差はないものの、他県ブランド和牛はバラつきが認められ、平均値も「酒粕育ち」に比べ低くなる傾向がありました。要因は不明ながら、酒粕を給与することで、オレイン酸が安定して高くなる可能性が示唆されました。

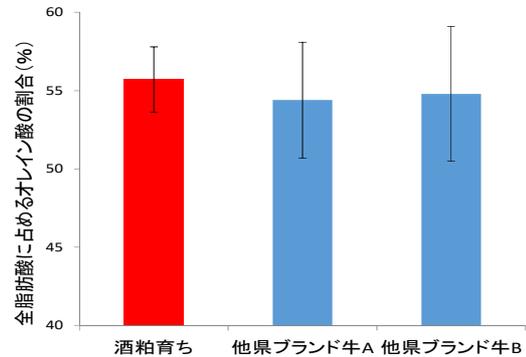


図1 「酒粕育ち」と他県ブランド和牛とのオレイン酸比較

## ●「酒粕育ち」を用いた加工品の試作

硬く腱や筋が多いことからテーブルミートに不向きなスネ肉を用いて、県産の酒粕を配合したジャーキーを試作しました（写真2）。クリップメーターを用い、楔型のプランジャーによる最大荷重（N）を測定した結果、酒粕を配合しない対照の $72.8 \pm 3.3$ に対して、酒粕を配合したものは $28.7 \pm 2.5$ となり、硬さの大幅な低減効果が認められました（図2）。また、風味も原料の酒粕を反映した好ましいものとなり、関係者による官能試験の結果、食感や風味で高い評価を得ました。



写真2 「酒粕育ち」スネと酒粕を用いたジャーキー

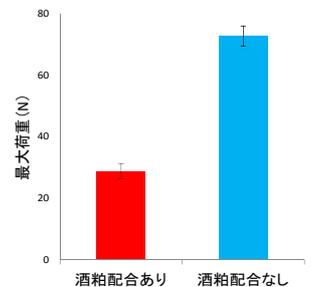


図2 ジャーキーの硬さ比較（有意差あり n=10）

## ●おわりに

本年度からオレイン酸に加え、呈味成分である遊離アミノ酸やイノシン酸などの分析と、新たな加工品の開発に取り組んでいます。今後も「とやま和牛酒粕育ち」のブランド力向上に努めていきます。