

会議名	食肉の客観的評価に関する研究開発の現場と今後（共同研究の推進・提案のための研究情報交流会）
開催日時	平成 18 年 11 月 29 日 9:00～12:00
開催場所	島根県大田市 島根県立男女共同参画センター
主催者	農業・食品産業技術総合研究機構 生物系特定産業技術研究支援センター
参加人数(概数)	60 名
1. 会議の概要	<p>以下の講演と質疑、総合討論が行われた。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食肉に対する客観的肉質評価法の可能性 広島大学大学院生物圏科学研究科教授 西村敏英 2. 画像解析による牛枝肉の客観的評価法の研究 帯広畜産大学大学院畜産学研究科助教授 口田圭吾 3. におい識別装置～食肉の客観的評価への応用の可能性～ 島津製作所 木下太生 <p>総合討論 座長 畜産草地研究所食肉プロテオームチームチーム長 千国幸一</p> <p>講演 1 では、食肉の香り、味、熟成度を機器によって客観的に分析する方法について主として述べられた。香り、味、熟成度を評価する物質的な根拠や、ヒトのこれら物質に対する受容機構について詳しく解説された。機器の進歩により、かなりの程度ヒトの感覚に近い評価が出来つつあることが示された。講演 3 は、機械装置によるにおいの識別法についての内容であり、必ずしも食肉に限定した内容ではないが、種々の工夫により臭い成分を分析し、においの主体を突き止める技術の進捗状況についての話題であった。日常的に畜産に浸かっている者にとっては新鮮な話題であった。講演 2 は、牛肉の脂肪交雑をいかに客観的に、かつ人の目によるスコア的评价と一致させるのかについての、講演者自身の研究史と言っても言い内容であった。測定器具によって、脂肪交雑状態を十分に評価可能な段階であることが分かった。人の目による評価は種々の誤差要因を排除できないところがあり、スコアの分布もゆがんでいることから、数量的扱いには適さないところがある。講演者の研究成果は、脂肪交雑スコアを数量的に取り扱う上では重要な手法を提供していると考えられる。総合討論では、これら講演内容についての質疑が多かった。</p> <p>上記学術的討論の終了後、生物系特定産業技術研究支援センターから、競争的研究資金など種々の研究支援事業についての説明があった。</p>

<p>2. 今後の研究開発分野として重要と思われる関連発表課題・話題提供名 (分野と課題・話題提供名ごとにその概要を各 200~400 字程度)</p>	<p>牛肉の脂肪交雑状態などを数量的解析に耐えるように評価することは、上記口田助教授の講演などで可能になったと見てよい。しかし、食肉の味を客観的に評価するのはかなり困難なところがある。食肉の部位による差、調理法による差など様々な変動要因があり、コメのように一定の調理法で評価できる単純な食品とは比較にならない。標準とすべき部位(例えば背最長筋)を物理的、科学的に分析した数値を基にして、ヒトの食感に近い指標を得る努力が今後も続けられることになろう。なお、島津製作所木下氏の講演によれば、臭い識別装置は近年長足の進歩を遂げているようであり、食肉の香りの分析にも貢献するところが多大であると見た。</p>
<p>3. その他の発表課題で関心のあったもの (課題ごとに概要を 400 字程度)</p>	
<p>4. 今後研究開発課題採択に当たって参考とすべき事項等</p>	<p>食肉の客観的評価手法の開発に当たっては、分析機器の開発は欠かせない。一見畜産とは遠い分野であるように見えても、畜産側からのアプローチが重要であると思われた。</p>
<p>5. 会議の所感</p>	<p>研究情報交流会の前日(11月28日)、近畿中国四国農業試験研究推進会議畜産草地推進部会の問題別研究会「牛の受胎率向上を目指して」が開催されており、本交流会の出席者もかなりの方が家畜繁殖の専門家であった可能性がある。2日連続で会議を開催するのであれば、両日のテーマは似通っていた方が出席者には親切である。</p> <p>なお、問題別研究会の講演内容は充実したものであった。</p>
<p>報告者</p>	<p>松川 正</p>