

地域特産物を利用した新たな畜産加工品の開発

岡山県農林水産総合センター 畜産研究所
経営技術研究室 平田 祐介

畜産研究所では、農業者などが取り組む加工品開発への技術支援を行っており、これまでにチーズやヨーグルト、ソーセージをはじめ多くの商品化に協力しています。

今回は2つの取り組みを紹介します。

「元気印ソーセージ」の開発

昨年度、畜産物加工技術研究会※と共同で美作地域の特産物を利用した新しいソーセージを開発しました。

1 開発のねらい

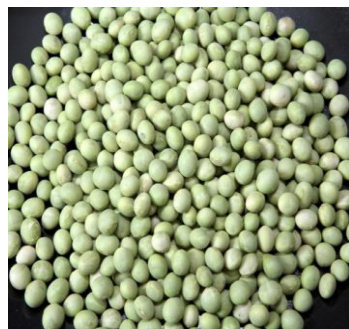
美作地域では、食肉生産が盛んですが、乳製品に比べ食肉加工品は知名度が低いため、青大豆や黒豆など地域の特産物を活用した新しい食肉加工品(ソーセージ)を開発するとともに、地域特産品としての定着を目的としています。

2 開発した商品の特徴

開発商品は次の2種類で、地域の特産物を利用し、統一ロゴで地域性をPRして販売することにより、生産者や食べた人が元気になるようにとの願いを込めて「元気印ソーセージ」と命名し、販売にあたっては親しみやすいデザインのシールを作成し、貼付しています。

(1) 湯原産青大豆入りソーセージ

全農岡山県本部が生産するSPF豚肉をベースに、まぼろしの青大豆と言われる「きよみどり」を細かく刻んで加えたソーセージ。



きよみどり

発色剤や保存料は使わず、青大豆の香りと食感が特徴の健康志向のソーセージです。まきばの館で販売中です。

(2) 黒豆、ゴーダービアソーセージ

黒豚肉をベースにジャージー牛肉、美作産黒大豆、ジャージーゴーダチーズを加えたソーセージ。



黒大豆の歯ごたえとチーズの濃厚さがマッチした今までにない食感のソーセージです。

蒜山ジャージーランドで販売中ですが、在庫状況の確認が必要です。



※畜産物加工技術研究会

県内の畜産加工製造に携わる団体、企業、生産者等により、平成4年3月に設立され、畜産研究所が事務局を担当し、加工技術の研修や新商品の開発に取り組んでいる。現在、個人13会員、団体11会員で構成。

ジャージー「発酵ソーセージ」の開発

蒜山地域では、ジャージー牛を生かした観光の一層の推進が求められており、その方策としてジャージー生産物を利用した特産品の開発に期待が高まっています。ジャージー牛の製品では乳製品が一般的ですが、ジャージー牛肉は、美味しくかつ健康的な食肉資源として利用が見直されています。

表1 経産牛の肉質(ロース肉)

	ジャージー種	ホルスタイン種
水分 (%)	65.7	67.9
脂肪分 (%)	13.8	9.8
タンパク質 (%)	19.4	20.8
pH	5.6	5.6
クッキングロス(%)	23.2	26.3
切断力価 (kg)	2.56	4.88
ヘマチン (ppm)	216	170

ホルスタイン種の経産牛との比較では、脂肪分が多く切断力価が低いなど、ジューシーで軟らかいことが示されています。

表2 去勢肥育牛の脂肪酸組成 (%)

脂肪酸の種類	ジャージー種	黒毛和種
ミリスチン酸	2.5	2.8
ミリストレン酸	2.9	2.2
パルミチン酸	21.7	24.4
パルミトレン酸	9.5	7.3
ステアリン酸	5.0	6.5
オレイン酸	55.5	53.8
リノール酸	3.1	3.0

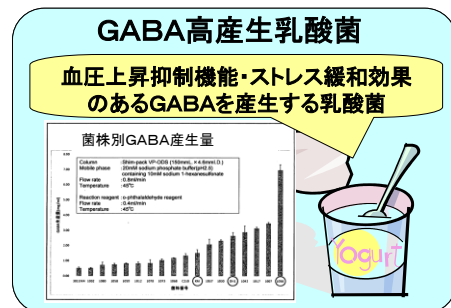
脂肪酸組成においても、飽和脂肪酸のパルミチン酸やステアリン酸は低く、食味評価に関わるオレイン酸は、高いので和牛肉にも引けを取らない美味しく健康によい肉であることが確認されています。

このようなジャージー牛肉の特徴を生かし、地

域特産品となる加工製品を開発するため、今年度から岡山大学、蒜山酪農農業協同組合との産学官連携により、発酵ソーセージの開発に取り組んでいます。

食肉製品における発酵の役割には、糖の分解による酸性化と熟成過程における乾燥による保存性の向上、乾燥及びゲル化によるスライス性の向上、発色の促進、蛋白質や脂肪の分解による風味の向上と機能性成分の産生があります。

今回の開発では、ストレス低減や血圧上昇抑制作用が注目されているγ-アミノ酪酸(GABA)の産生能力の高い乳酸菌を利用して、消費者の健康志向にマッチし、保存性の向上により常温保存が可能で、お土産にも利用できる新しいタイプの発酵ソーセージを目指しています。



GABAが豊富な発酵ソーセージ



発酵により食味や健康機能を強化し、保存性に優れた発酵ソーセージの開発