

〔技術のページ〕

和牛肉の脂肪酸組成について（その2）

岡山県総合畜産センター 和牛改良部 肉牛改良科
 研究員 片岡 博行

1. はじめに

オレイン酸(C18:1)は牛肉脂肪中に最も多い不飽和脂肪酸で、脂肪の味や香りの良さは、オレイン酸割合の高いものほど優れていると言われています。オレイン酸リッチな牛肉脂肪はあっさりとした口溶けが良いことから牛肉の食感や風味に関与していると考えられています。

黒毛和種は品種間の比較で、ホルスタイン種や交雑種に比べて、脂肪中に含まれるオレイン酸等の不飽和脂肪酸割合が高く、和牛肉が味において優れる一つの要因とされています。

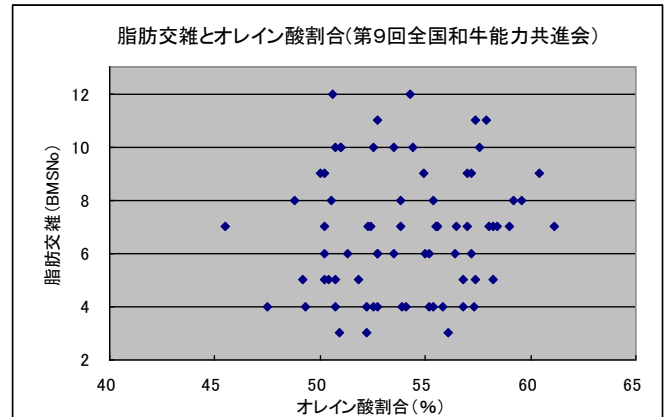
「和牛肉は、美味しい。」と言われていたとしてもそれは、単に脂肪交雑の「量」が多いということだけではなく、その脂肪の「質」が優れているからだとされています。

こうしたことから、和牛肉の美味しさを高めるため脂肪の質の改良が求められています。

2. 産肉能力と脂肪の質

全国和牛登録協会(以下、全和)は、一昨年鳥取大会で、去勢肥育牛の部において初めて脂肪の質評価に関する取り組みがなされ、出品牛の枝肉から採取したサンプルで脂肪酸分析を行い、オレイン酸割合による序列付けを試みました。

オレイン酸の割合は、枝肉の他の形質とは独立したものと考えられ、実際、鳥取全共第9区の出品牛もBMSNoや枝肉重量とオレイン酸割合は相関が見られません。



脂肪酸組成は、性別、月齢、飼料内容によっても異なりますが、出荷月齢がほぼ同じであった鳥取大会においても違いが大きいことからみても遺伝的影響が大きいことが分かります。

ここに、現在当センターで供用中の基幹種雄牛の産肉能力とそれぞれの産子の出荷枝肉のオレイン酸割合を示しました。

産肉能力は、大きくは量と質に区分され、個々の種雄牛はそれぞれ改良上の特徴を有しています。また、表に示したオレイン酸の数値は、産子枝肉の平均であって、他の形質で示している育種価数値とは一律に評価はできませんが、本県の基幹種雄牛の場合、脂肪交雑能力の高いものは、脂肪質も優れることが伺えます。

表:種雄牛の産肉能力と産子のオレイン酸割合(%)

| 種雄牛名 | 第28回育種価 | | | |
|---------|---------|--------|-------|--------|
| | 枝肉重量 | ロース芯面積 | 脂肪交雑 | オレイン酸* |
| 利 花 | -19.50 | 5.61 | 1.452 | 56.1 |
| 沢 茂 勝 | 71.74 | 11.66 | 1.605 | 54.8 |
| 勝 福 茂 | 87.19 | 6.67 | 1.146 | 53.3 |
| 花 茂 勝 2 | 66.17 | 4.15 | 1.191 | 53.0 |
| 西 花 8 | 3.00 | 6.72 | 1.652 | 56.7 |

*:枝肉皮下脂肪中のオレイン酸割合(%)

