

北海地鶏Ⅲの肉質を活かした加工方法

道産地鶏の販売拡大を目指した北海地鶏Ⅲの生産性向上と商品価値の明確化

田中 彰・能登 裕子

○北海地鶏Ⅲは、ブロイラーより「歯ごたえ」と「うま味」の強さに優れ、機能性成分が多く含まれる特長を有し、他府県産の地鶏肉と遜色ない肉質特性を持っていました。

○北海地鶏Ⅲの「歯ごたえ」と「うま味」の特性を活かした加工品として、コンフィと鶏めしの加工方法を開発しました。

背景と目的

道総研畜産試験場では、道産の地鶏品種として北海地鶏Ⅲを育種しました。北海地鶏は高価格帯の地鶏として飲食店への利用が主流ですが、需要をさらに拡大して生産羽数を伸ばすために、地鶏肉の低コスト化と販売競争力の強化が必要です。そこで、本研究では北海地鶏Ⅲの地鶏肉の肉質特性を把握し、それを活かした利用方法の開発に取り組みました。

成果

(1) 北海地鶏Ⅲの肉質特性の把握

北海地鶏Ⅲは、破断応力やイノシン酸、機能性成分のイミダゾールジペプチド含量がブロイラーより高い値を示しました。また、風味の評価においてもこれらと関連する歯ごたえやうま味の強さが高評価であり、ブロイラーより優れ、他府県産地鶏肉とは遜色ない肉質特性を持つことが明らかになりました（図1）。

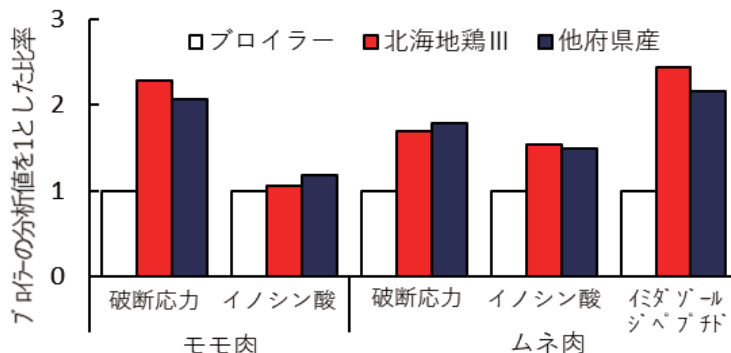


図1 北海地鶏Ⅲの肉質特性

(2) 製造技術の実証試験

地鶏肉で試作した加工品は、コンフィの破断応力値、鶏めしのイノシン酸含有量がブロイラーよりも高い値を示しました。また、官能評価試験において、地鶏肉を使用したコンフィと鶏めしは、歯ごたえとうま味の評価点が高く、地鶏肉の特性値を反映していました。コンフィと鶏めしは、地鶏肉の特性を活かした加工法であることが明らかになりました（図2）。

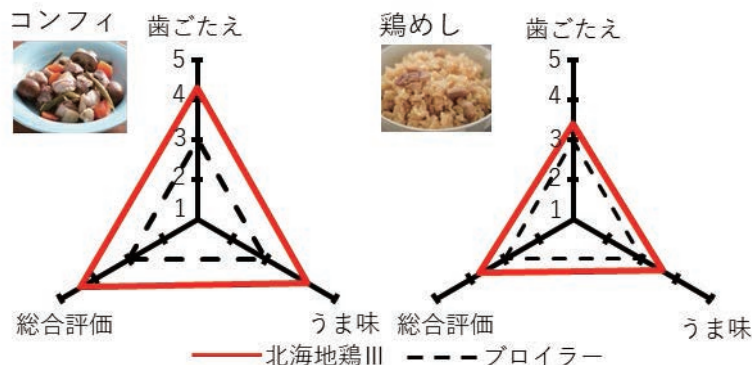


図2 北海地鶏Ⅲを使用した加工品の風味評価
ブロイラーを基準（3点）5点法で評価