

(様式1)

令和2年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

(整理番号) 59	提案機関名 横浜農業協同組合
要望問題名 簡易的方法による熟成牛肉の製造方法について	
要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模（面積、数量等） 】 最近の若者の食文化は、BMS の高い和牛肉が嫌われ、それに伴い赤味肉の需要が伸びている。 昔から和牛を食していたシルバー世代とは異なり、ハンバーグやタレ焼き等で育った現在の若者は軟らかく脂の少ない牛肉を好んで食べる傾向にある。 国内の赤味牛肉は褐毛和腫の様に日本在来のものや交雑牛等もいるが、多くは米国や豪州で生産された牛肉が主流となっており、風味が少なく、融点の低い口溶けの悪い食肉である。今後 TPP による牛肉輸入の増加の中で、国内産の赤味肉を品質アップし輸入肉に対応できる品質作りが必要と思われる。 国内では品質の落ちる牛肉を1ヶ月ほど冷蔵庫に吊し熟成する技術がある。しかし冷蔵庫温度や風量など素人には難しい技術であり、家庭内でできる技術の開発が必要であり、要望したい。	
解決希望年限	①1年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内
対応を希望する研究機関名	①農業技術センター <input checked="" type="checkbox"/> ②畜産技術センター ③水産技術センター ④自然環境保全センター
備考	

※ ここから下の欄は、回答者が記入してください。

回答機関名	畜産技術センター	担当部所	企画研究課
対応区分	①実施 ②実施中 <input checked="" type="checkbox"/> ③継続検討 ④実施済 ⑤調査指導対応 ⑥現地対応 ⑦実施不可		
試験研究課題名	(①、②、④の場合)		
対応の内容等	一般消費者の最近の牛肉の赤身嗜好傾向の増加は、従来の脂肪交雑を主眼に置いた今までの改良とは異なったニーズです。このような嗜好の多様化と併せて、輸入牛肉に対して国産の赤身肉の差別化を図っていく必要があります。当所としては、消費者等のニーズ動向や生産現場の意向も見定めながら、必要があれば熟成牛肉に向く個体の選抜（遺伝子検査を含めて）などを検討していきたいと考えています。		
解決予定年限	①1年以内 ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内		
備考			