

(様式1)

平成23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) 065	提案機関名 全農神奈川県本部
要望問題名 肉牛の「美味しさ」の追求について	
要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模（面積、数量等） 】 牛肉の「美味しさ」は一般的に脂肪酸組成が関係していると言われていたが、脂肪酸組成は遺伝的影響や給与飼料による要因が大きいといわれている。 このことから、脂肪酸組成及び給与飼料等の因果関係の調査研究をお願いすると共に「美味しい」牛肉生産のための情報収集を行い、県下肥育牛農家に公開してほしい。	
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畜産技術所 ③水産技術センター ④自然環境保全センター
備 考	

回答機関名	農業技術センター畜産技術所	担当部所	畜産工学担当
対応区分	<input checked="" type="checkbox"/> ①実施 ②実施中 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) 高品質牛肉の生産技術の開発		
対応の内容等	ご指摘の通り、オレイン酸はこれまでの研究結果より牛肉の好ましい風味と正の相関があると言われており、血統などの遺伝的要因や給与飼料による変動が報告されています。さらに近年、「おいしさ」などの食味性評価に対する社会的ニーズも高まっています。 このことから、当所では来年度よりオレイン酸など牛肉の食味性に好ましい影響を与えると思われる要因について、給与飼料を中心に研究を行う予定です。また、研究結果あるいは牛肉の食味性に関する情報については速やかに県内肥育牛農家等に伝達・公開していく予定です。		
解決予定年限	①1年以内 ②2～3年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ③4～5年以内 ④5～10年以内		
備 考			