

(様式1)

平成29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) 119	提案機関名 一般社団法人 神奈川県養豚協会
要望問題名 消費者が好む豚肉の品質の検討	
要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模（面積、数量等）】 消費者が豚肉を購入する際に確認できる情報として、豚肉の産地、銘柄、部位、単価などがある。特に、消費者は、豚肉の産地を最も重要視して豚肉を購入しており、県内産豚肉を積極的に購入している消費者がいる。しかしながら、消費者が、豚肉の赤身の色、赤身と脂身のバランス、脂身の色などどのような品質の豚肉を好んで購入しているか十分把握できていないのが現状である。 そこで、今後の県内産豚肉の生産に資するため、消費者に好まれる豚肉の品質についてご検討いただくとともに、消費者が好む品質の豚肉生産に向けた飼料の内容やバランス、給与方法等について教えていただきたい。	
解決希望年限	①1年以内 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 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 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	ご提案の消費者に好まれる豚肉の品質については、当所で昨年度実施した直売所来店者への豚肉についてのアンケート調査結果から50%以上が「脂身の量」「赤身の色」を購入時に注意し、飼料用米と慣行飼料を給与した豚肉の官能評価結果から40%以上が「脂と赤身のバランス」「赤身が霜降り」をおいしそうだと感じており、これらの結果から赤身が霜降りの豚肉は嗜好されやすいことは確認されました。 一方、万人の消費者が好む品質はないと考えられますので、現在、生産している豚肉の特徴を好む消費者層を見つけ、アプローチすることがより重要であると考えます。そのための消費者調査についてご協力させていただきます。		
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			