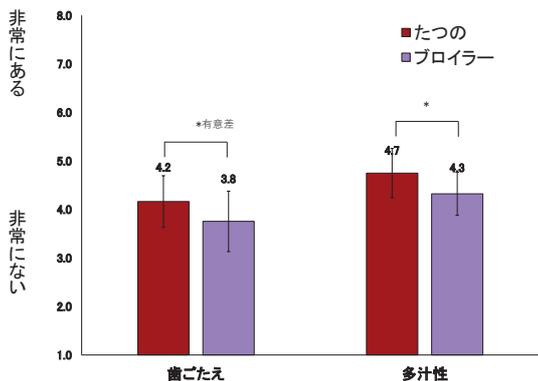


# 「たつの」のおいしさ評価について

独立行政法人 家畜改良センター

## 1. 「たつの」の食味性（専門家による官能評価テスト）



- ◆「たつの」の食感は、プロイラー（一般的に販売されている鶏肉）よりも、**歯ごたえがあり、ジューシーさを感じる**という特徴を持っています。
- ▶これを理化学的な測定値（2-1、2-2）から検証してみると---

### 解説

- ・食肉は一般的に「やわらかさ」と「多汁性」の間には、正の相関関係があります。例えば、霜降り牛肉は「やわらかく」かつ「ジューシー」ですね。
- ・一方、「たつの」は、歯ごたえがあって、ジューシーさを併せ持つという独特の食感を持っていると言えます。

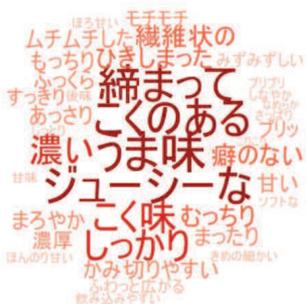


純国産鶏種  
**純和鶏**

「たつの」を基に商用化された銘柄鶏。数々の賞を受賞。

## 3. 「たつの」の消費者が感じる特長（消費者による官能評価テスト）

### A 「たつの」



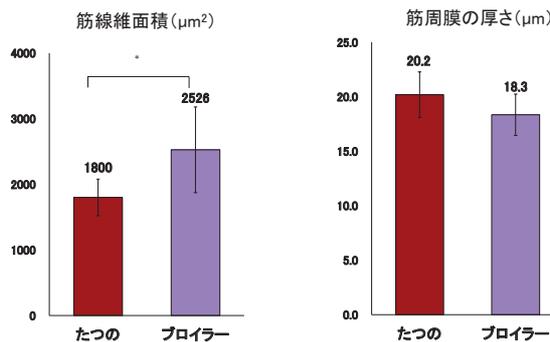
消費者による官能評価テストにおけるワードクラウド分析

### B プロイラー



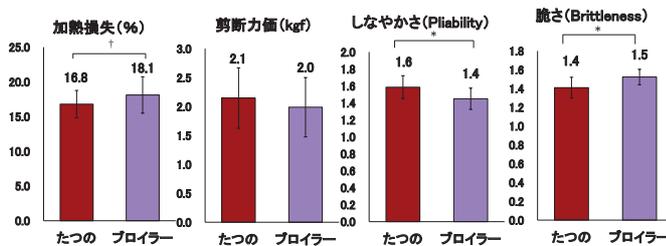
- ◆「ジューシー」で「締まった」食感が「たつの」において特徴的な特性であると言えます。
- ◆「うま味」と「こく味」についても「たつの」で特徴的に感じられています。

## 2-1. 「たつの」の組織学的特性



- 「たつの」は、プロイラーと比べて、筋線維1本あたりの面積が約7割と小さく、筋周膜はやや厚い傾向にありました。
- ▶「たつの」は、きめの細かさを口中で感じさせながら、筋周膜の厚みが弾力のある独特の歯ごたえを与えるであろうということが組織学的特徴からも推察されました。

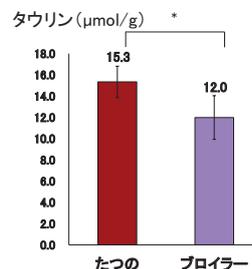
## 2-2. 「たつの」の物理的特性



物性測定装置等による「たつの」とプロイラーの物性値の比較

- 「たつの」は、肉汁の「加熱損失」がやや低く、硬さの指標となる剪断力値には差がなく、「しなやかさ」が高く、「脆さ」が低い傾向にありました。
- ▶「たつの」は、調理中に肉汁が失われにくくて、ジューシーさが保持され、その結果として、硬くなく、特有の食感を持つことが物性値からも裏付けられました。

## 4. 「たつの」の機能性成分



「たつの」とプロイラーにおけるタウリン含量の比較

- ◆疲労回復効果、抗酸化作用等を有するタウリンの含量を比較してみました。タウリンは「たつの」でプロイラーより多く含まれていました。

## まとめ

「たつの」は「歯ごたえ」と「多汁性(ジューシーさ)」の両方の特性を持つからおいしいのです！