

平成26年度「近江牛」ブランド力向上支援事業

「近江牛」の枝肉脂質等調査結果の概要

(平成27年6月)

滋賀県農政水産部畜産課
滋賀県畜産技術振興センター



◇平成26年度「近江牛」ブランド力向上支援事業における「近江牛」の枝肉脂質等データ収集概要

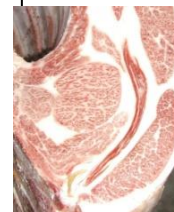
- 収集期間：平成26年7月～平成27年3月
- 収集対象：県内出荷の「近江牛」より抽出
- 収集委託：株式会社滋賀食肉市場 • 解析協力：京都大学
- 対象頭数：黒毛和種肥育牛 雌 1,013頭、去勢 486頭、計 1,499頭 [43農家]
[※ 下記調査項目によりデータ数は異なる]
- 血統：父牛 127頭、母方祖父牛 139頭、母方曾祖父 126頭
[種雄牛]
- 調査項目：と畜月齢、性別、血統、素牛導入先県、肥育市町、給与飼料、枝肉格付、オレイン酸、一価不飽和脂肪酸（MUFA）、飽和脂肪酸

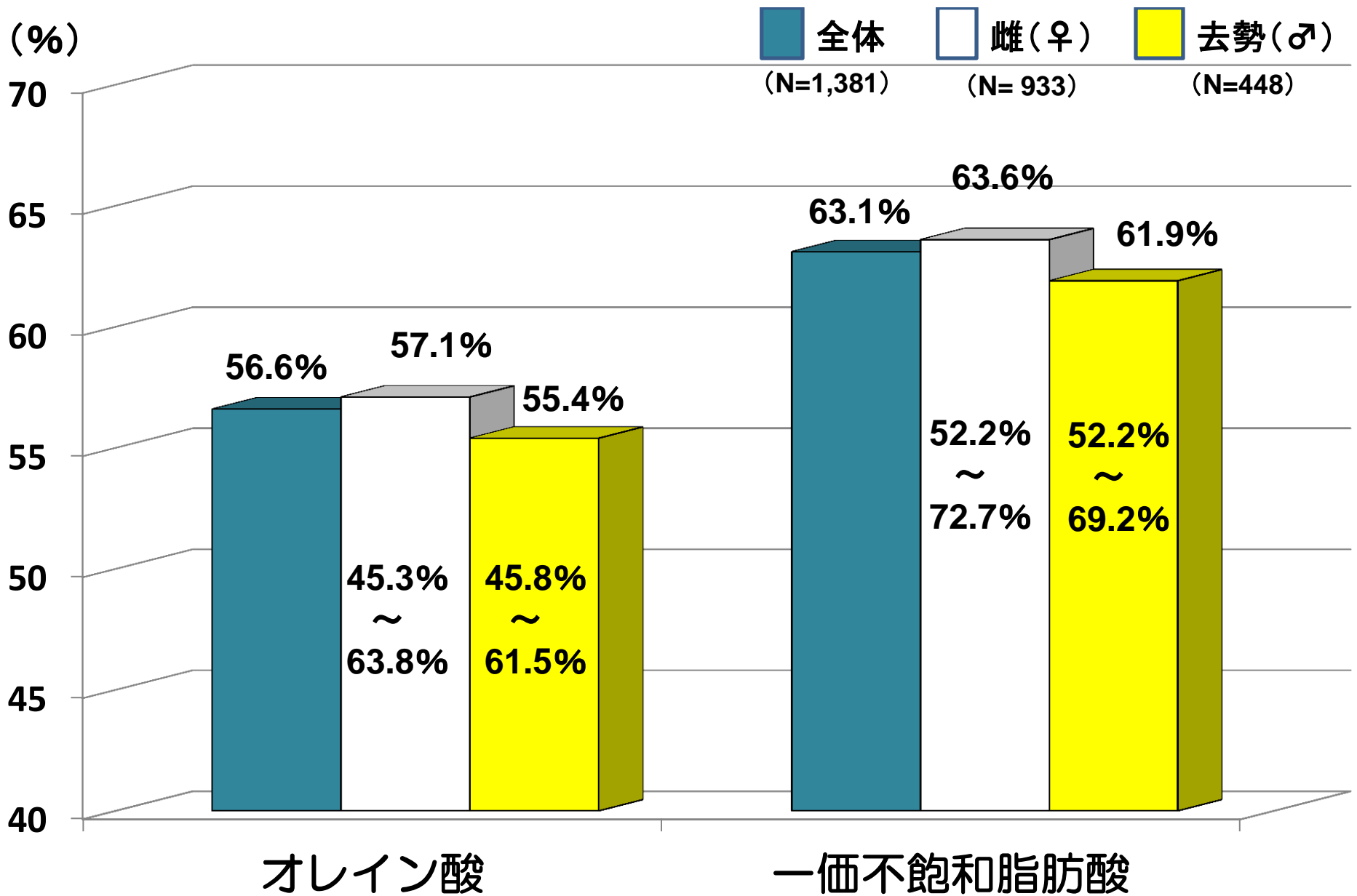
◎ オレイン酸／一価不飽和脂肪酸*（MUFA）【牛肉おいしさ成分のひとつ】

※[オレイン酸、パルミトレイン酸、ミリストレイン酸]

オレイン酸は、牛肉脂肪を構成する主な不飽和脂肪酸の一種で、牛肉の風味を向上させ、口当たりをよくするという報告もある。血中コレステロールを低下させるなど機能性も兼ね備える。

5年毎に開催の「和牛のオリンピック(全国和牛能力共進会)」においても、牛肉脂肪中のオレイン酸を含む一価不飽和脂肪酸（MUFA）値は 審査基準に採用されている。





枝肉脂質のオレイン酸 および 一価不飽和脂肪酸(MUFA)割合

(%)

70

65

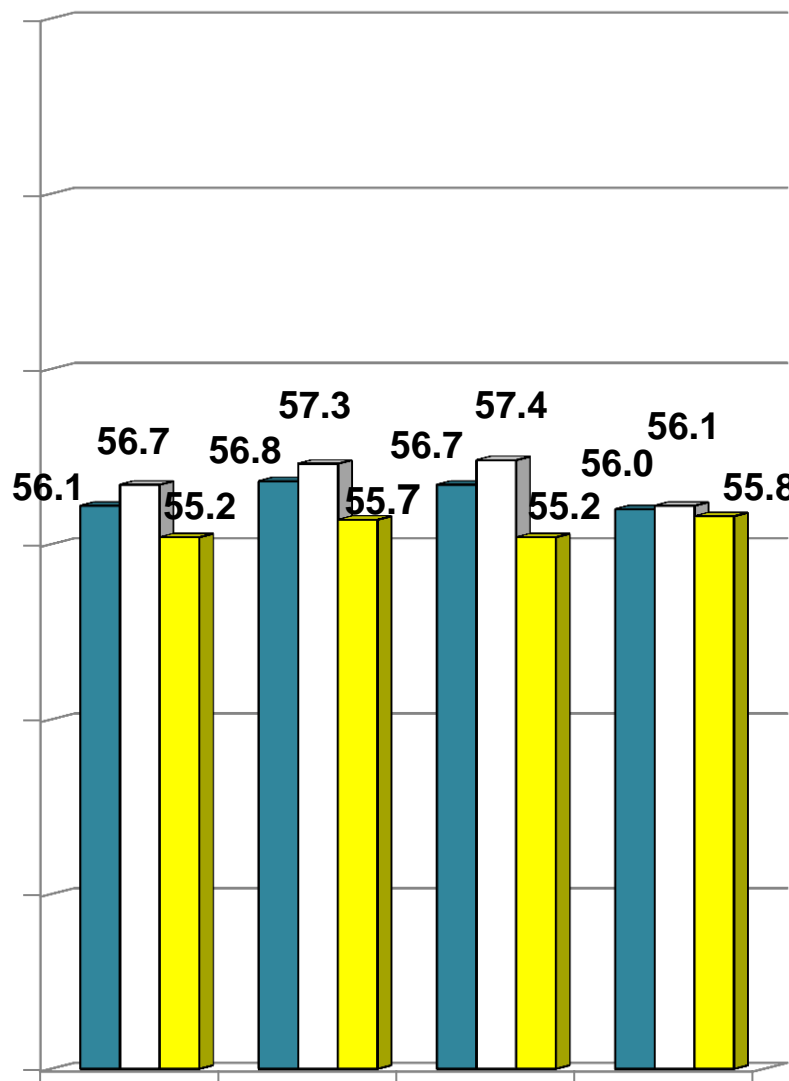
60

55

50

45

40



5 (N=357) 4 (N=747) 3 (N=241) 2 (肉質等級) (N=36)

オレイン酸割合

(%)

70

65

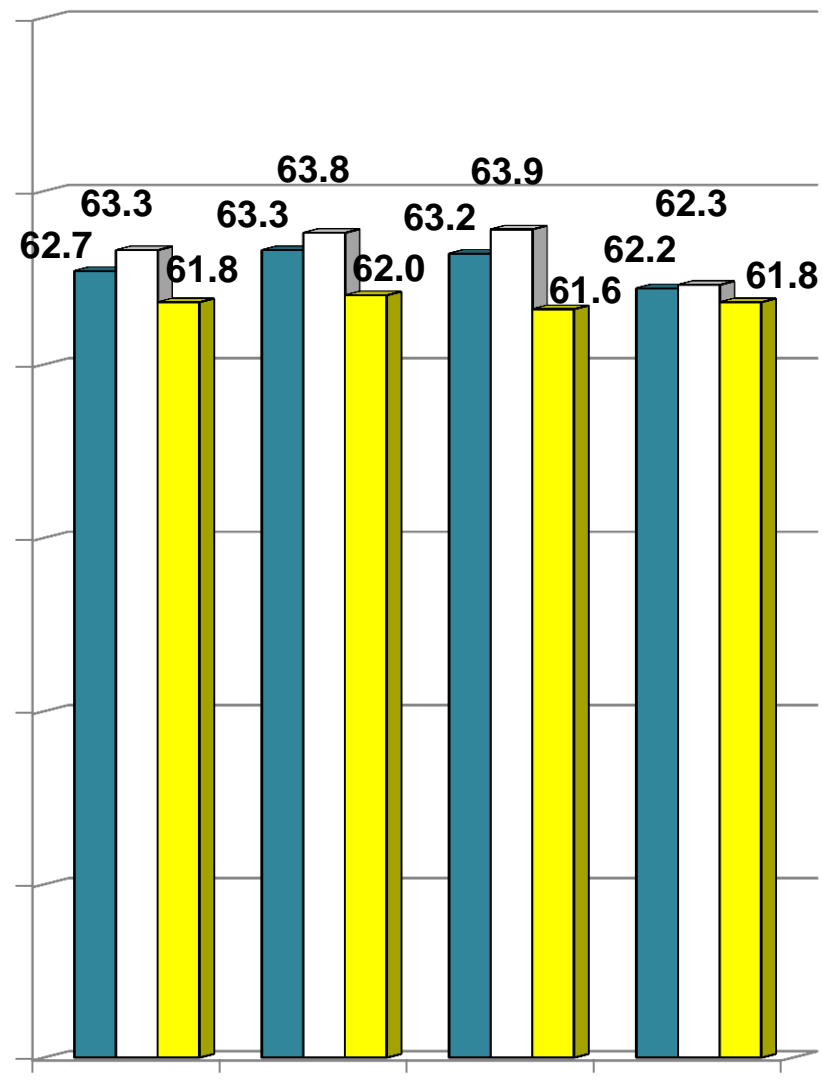
60

55

50

45

40



5 (N=357) 4 (N=747) 3 (N=241) 2 (肉質等級) (N=36)

一価不飽和脂肪酸割合

全体 雌(♀) 去勢(♂)

近江牛の牛肉脂質オレイン酸含有割合結果のまとめ

●近江牛の牛肉脂質内のオレイン酸含有割合は、全体で56.6%（去勢55.4、雌57.1%）であった。

●他のブランド和牛が高付加価値化している55%を平均で上回り、他の和牛での調査結果を上回っていた（※）。

※ ・「A県産去勢51.1、雌51.9%、B県産51.7%、C県産等48.9%、D県産51.48%」
—讃岐牛の筋肉内脂肪酸組成割合の分析調査 2011香川畜試報告—

●オレイン酸含量の高さは、近江牛の特徴の一つである「脂肪の融点が低く、口当たりが良い」ことの裏づけになりうると考えられる。