

味の決め手は不飽和脂肪酸

■筆者プロフィル■
わたなべ・ひろなお
1954年、新温泉町浜坂出身。県職員として畜産行政に長年携わってきた。県立但馬牧場公園「但馬牛博物館」館長。

やはりおいしさのもとは、赤い肉に霜が降りたように散らばる細かい脂肪、霜降りにある。その脂肪をつくる不飽和脂肪酸という物質が多いといいしくなるらしい。

不飽和脂肪酸はオリーブ油などに含まれるオレイン酸に代表される。メタボオヤジの私などは健康食品の広告で時々目にする程度の認識しかないが、低い温度で溶け、これが多い牛肉を口に入れると



細かく脂肪が入った但馬ビーフ。不飽和脂肪酸の割合のわずかな違いがおいしさを決める

4月。春の明るい日差しが注ぎ、花々が一斉に開く季節になった。花見でおいしい但馬牛を焼きながら一杯、といふのもこの季節の楽しみだ。

最近の科学は、但馬牛のおいしさの秘密にも迫りつつある。

まろやかな食感があり、良い香りが広がって、風味の良さを感じるといつ。

黒毛和牛の脂肪は、他の品種より不飽和脂肪酸が多い

調理し、味を付けずに食べて、おいしさを順位付けしてもらおう。

一方、食肉市場に出荷された但馬牛の脂肪を調べると、不飽和脂肪酸割合は60%程度

渡辺 大直



★10★

が、その中でも但馬牛に多い。数年前に畜産技術センターが検査員を募集して食味試験を実施した。

応募者に五味(甘味、酸味、塩味、苦味、うまみ)識別テストというのを受けてもらおう。

しゃぶしゃぶと焼き肉をしゃぶで差が開き、味の違がはっきりする結果となつた。

一方、食肉市場に出荷された但馬牛の脂肪を調べると、不飽和脂肪酸割合は60%程度

すると、不飽和脂肪酸が60%

程度のものが最もおいしく、次いで61%以上、59%以下

の順になつた。「こんなに微妙な差で味が違うんだ」と驚いたが、焼き肉よりしゃぶしゃぶで差が開き、味の違がはっきりする結果となつた。

?

牛の不飽和脂肪酸は餌の種類や牛の年齢によっても変わが、遺伝子型が特定され、能力として評価できるようになつた。

但馬牛の遺伝子は、大きい

がイマイチ味が良くない祖先と、小さいがおいしい祖先から引き継いでいるのだろうか

のものが最も多かつた。これがおいしさにつながっているようだつた。

?

牛の不飽和脂肪酸は餌の種類や牛の年齢によっても変わが、遺伝子型が特定され、能力として評価できるようになつた。

但馬牛の遺伝子は、大きい

がイマイチ味が良くない祖先

と、小さいがおいしい祖先か

ら引き継いでいるのだろうか