

美味しさの見える化！

淡路ビーフ GP2021 開催



▲モノ不飽和脂肪酸を計測する兵庫県担当者



▲筋間脂肪の部分に機械をあてて計測

【内 容】

淡路ビーフの枝肉共励会 淡路ビーフグランプリ 2021（競り販売）が12月2日（木）に南あわじ市の淡路食肉センターにて開催されます。

この淡路ビーフグランプリでは、従来の格付けと呼ばれる、霜降り度合や肉の色など審査基準による評価付けの他に、脂質の良さあしを決める「モノ不飽和脂肪酸」の含有量を計測、公表することで「美味しさの見える化」を行い、セリに掛けられます。

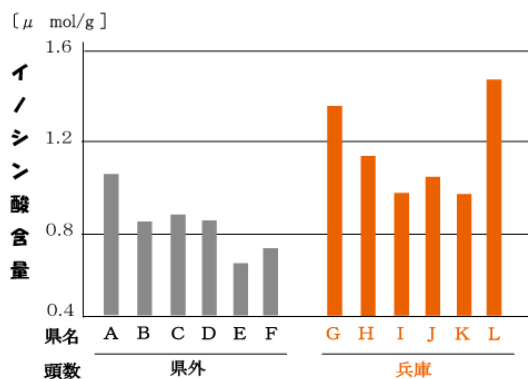
【モノ不飽和脂肪酸】

牛肉の美味しさには、一般的に「柔らかさ」、「口溶けの良さ」、「多汁性」、「風味」、「外観」など様々な要因が挙げられ、それらに脂肪の質が関与しています。牛肉の脂質にモノ不飽和脂肪酸（オレイン酸など）の含有量が多く含まれることで溶けだす温度（融点）が低いことで、口溶けの良さ、風味が良いとされており、淡路ビーフは、兵庫県技術センターの研究によると他県の牛肉に比べ、含有量が多いとされています。

【備考】

見た目だけでなく、消費者に喜ばれる美味しい淡路ビーフ作りを目指し、畜産農家の技術向上を目的にその年の最終セリに淡路ビーフグランプリを設置。繁忙期（年末年始や贈答用）に合わせて開催するため、毎年、淡路島の畜産農家の渾身の一頭が揃います。

兵庫県産但馬牛および他県産牛肉の比較表



牛肉のうま味は、イノシン酸が影響する

淡路ビーフは血統は但馬牛（和牛品種）だけ

上の表は、黒毛和牛種肥育牛54頭のロース肉のイノシン酸含量を分析した結果

他府県に比べて数値が高い傾向を示した

【お問い合わせ先】

兵庫県淡路市塩田新島 3-2 淡路畜産農業協同組合連合会
事務局 浜中 [TEL:0799-62-0068](tel:0799-62-0068) 携帯(080-6136-7507)