

令和3年産ふくしま赤しゃもの基本能力は維持されている

福島県農業総合センター 畜産研究所 養鶏科

1 部門名

畜産－鶏－育種・選抜

2 担当者名

橋本 武、猪腰雄也、阿部正彦、鈴木庄一

3 要旨

現在の「大型しゃも」を父とする「ふくしま赤しゃも」（以下「赤しゃも」）と次世代「大型しゃも」を父とする「次世代ふくしま赤しゃも」（以下「次世代」）の発育や飼料効率等の生産性と旨味や食味等が維持されていることを確認する必要があるため、基本能力調査を実施した。その結果、「次世代」は発育と生産性に優れ、味、香りや歯ごたえ、脂肪酸組成が維持されていることが確認された。

- (1) 飼料摂取量と飼料要求率、生体重、と体重は雄雌ともに次世代で大きく、ムネ肉とササミ肉割合は赤しゃもで大きかった。正肉割合は同等であった（表1）。
- (2) 30名のパネルで2点嗜好法による官能評価を行い、有意差は認められなかった（表2）。
- (3) 脂肪酸の中で多く含まれているパルミチン酸、オレイン酸と必須脂肪酸は、ほぼ同等であった（表3）。

表1 ふくしま赤しゃもと次世代の基本能力

性別	区	飼料摂取量 (kg/羽)	飼料要求率 ^{注1)}	生体重 (g)	と体重 (g)	モモ肉割合 (%)	ムネ肉割合 (%)	ササミ肉割合 (%)	正肉割合 ^{注2)} (%)
雄	次世代	12.2	3.27	3,694 ± 102*	3,346 ± 100*	21.8 ± 0.9	13.2 ± 0.9	3.2 ± 0.2	38.4 ± 1.2
	赤しゃも	10.7	3.07	3,276 ± 96	2,957 ± 99	21.5 ± 1.1	14.0 ± 0.7*	3.5 ± 0.3*	39.1 ± 0.4
雌	次世代	10.1	3.57	2,742 ± 86*	2,510 ± 85*	21.0 ± 1.1	15.2 ± 0.8	3.6 ± 0.3	39.9 ± 1.4
	赤しゃも	8.6	3.52	2,470 ± 72	2,262 ± 72	20.9 ± 1.2	15.0 ± 0.6	3.7 ± 0.3	39.7 ± 1.0

注1) 飼料要求率=飼料摂取量/増体量

注2) 正肉割合=モモ肉、ムネ肉、ササミ肉重量の合計/生体重

* t検定により有意差あり (p<0.05)

表2 官能評価

項目	単位：名					
	モモ肉		ムネ肉		ササミ肉	
	次世代	赤しゃも	次世代	赤しゃも	次世代	赤しゃも
香りが好ましい	16	14	14	16	15	15
食感が好ましい	16	14	14	16	15	15
味が好ましい	18	12	16	14	16	14
全体として好ましい	17	13	13	17	16	14
パサパサしている	14	16	17	13	13	17
歯ごたえがある	20	10	16	14	16	14
味が強い	13	17	15	15	17	13

※二項検定により全ての項目で有意差なし

表3 脂肪酸組成の比較

区	部位	脂肪酸組成 (%)				
		パルミチン酸	オレイン酸	リノール酸*	α-リノレン酸*	アラキドン酸*
		モモ肉	23.6	36.8	16.9	0.8
次世代	ムネ肉	24.2	31.8	14.6	0.6	7.7
	ササミ肉	24.4	31.0	15.6	0.5	7.2
赤しゃも	モモ肉	22.6	36.6	18.0	0.8	3.7
	ムネ肉	22.7	30.6	14.6	0.5	9.3
	ササミ肉	23.0	29.5	15.8	0.6	8.8

* 必須脂肪酸

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 令和3年度
- (2) 研究課題名 県ブランド鶏の改良と開発

5 主な参考文献・資料

- (1) 食肉の官能評価ガイドライン, 財団法人日本食肉消費総合センター, 2005,3.