

(令和2年12月試験研究業務月報)

試験研究課題：美味しくくて低コストな新「京地どり」の創出

研究

高校生を対象に新「京地どり」の官能評価を実施

当センターでは、新「京地どり」（♂大型軍鶏×♀横斑プリマスロック）に適した飼養管理技術を確立する中で、飼料に京都産粳米や竹粉を配合し「京都産」の特徴づけを行いました。

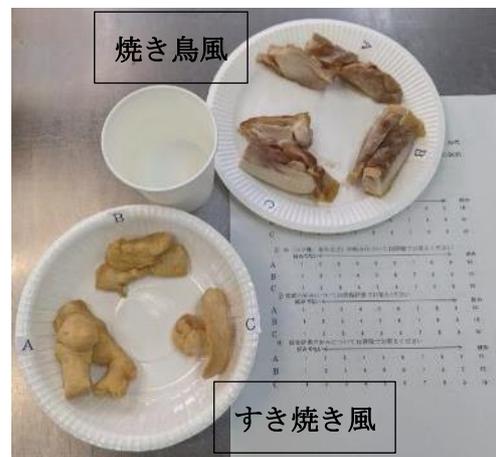
今回、その特徴づけ飼料で飼育した京地どりの味の評価や、美味しい食べ方を調査するため、福知山淑徳高等学校の生徒ら50名を対象に官能評価*を行いました。比較対照として京地どりの雄、雌及びブロイラーのもも肉とむね肉を用い、焼き鳥風（塩味）とすき焼き風に調理し美味しさを評価しました。

今後実施する成人対象の官能評価結果と併せて分析を行い、新「京地どり」の特徴を打ち出し、PRに役立てていきます。

※官能評価：人の感覚（嗅覚、味覚、触覚等）を用いて食品の特性を判定する評価方法



官能評価の様子



提供した評価材料

「High Quality Milk Award」を受賞しました

当センターでは、府内畜産農家の経営向上につながる試験研究や改良増殖のため乳用牛を飼養しており、酪農家と同様に生乳生産を行っています。

今回、近畿生乳販売農業協同組合連合会が実施団体となり、高い安全意識を持って良質乳生産を行う酪農家を表彰する「High Quality Milk Award」に選ばれました。

本賞は年間500t以上の生乳を出荷する近畿管内の386戸の酪農家を対象に乳質や乳成分、搾乳管理等を数値化し審査されるものです。

今後も安心安全な牛乳を生産するとともに、当センターで実施している搾乳衛生や管理方法を活かし、酪農家支援を行っていきたいと考えています。



記念品の楯

畜産センター