

## 第 22 回京都府豚肉品質向上研究会で研究成果を発表

京都府豚肉品質向上研究会は、府内の養豚農家が自慢の肉豚を持ち寄り、肉質等の比較検討を行うとともに、飼養管理方法などの情報交換を通じて技術向上を図り、養豚経営の安定につなげることを目的に毎年開催されています。

今年度の研究会は、1月29日に京都市中央卸売市場第二市場で52名が参加して開催され、当センターから現在FF研究で取り組んでいる「飼料及び豚肉成分分析結果について」発表を行い、科学的分析を通じて京都府産豚肉のおいしさが裏付けされたことや、飼料中の成分と豚肉の品質との関連性について報告しました。

意見交換では、各生産者の豚肉をしゃぶしゃぶで食べ比べ、味わいの違い、柔らかさ、肉汁感などについて参加者から率直な意見を聞く貴重な機会となりました。また、生産者にとっても「安全安心なおいしい豚肉」を生産するための技術をさらに高める場として大変有意義な時間となりました。



発表を行う研究員



豚肉の食べ比べ