

和牛肉のおいしさを見える化し、遺伝的な改良が可能に

府内食肉事業者が重視する「小ザシ」「モモ抜け」の品質を数値化するとともに、遺伝情報を把握することで効率的な改良が進められることが明らかとなりました。

背景

- ・府内の老舗食肉事業者は和牛肉の品質を見極める際、「小ザシ」※¹「モモ抜け」※²を重視
- ・しかしながら、「小ザシ」「モモ抜け」は数値化されておらず、どの程度、遺伝的な影響を受けているのか不明であり、効率的に改良を進めることができない。

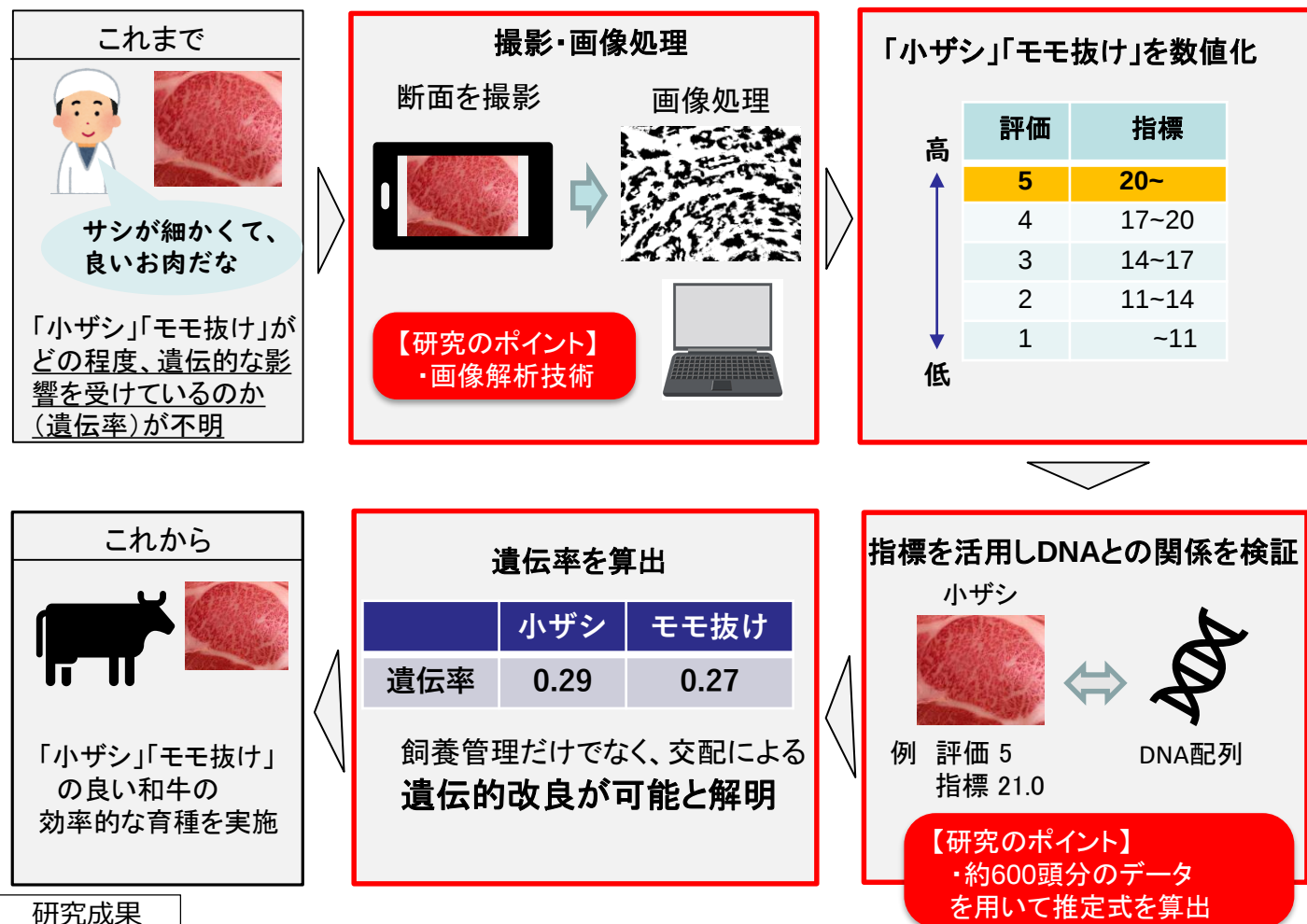
課題

- ・「小ザシ」「モモ抜け」について品質を数値化した上で、育種による改良が可能か否かを明らかにすることが必要。

※1 サシ：赤身肉の間に網目状に脂肪が入った状態で、これが細かいものを小ザシといい、サシが細かいほど口当たりや食味が良いとされる

※2 モモ抜け：脂肪の入りづらいモモ肉にまでサシが入っているものはモモ抜けが良いといい、全身のサシの指標とされる。

●遺伝的な改良が可能であると説明



研究成果

- ・「小ザシ」「モモ抜け」が育種により改良可能な形質であることを説明

今後の展開

- ・「小ザシ」「モモ抜け」の新指標を活用し、品質の高い牛の選抜を行い、効率的に改良を進め、「京都生まれ京育ち」和牛の評価向上と繁殖農家、肥育農家の販売価格向上に寄与します。