

(平成 29 年 5 月試験研究業務月報)

試験研究課題：ブランド化に向けた新京地どり作出条件の把握

研 究

新京地どり候補鶏の肉質特性把握のためのアミノ酸分析

京都府が「京地どり」を作出してから 27 年が経過します。引き締まった歯ごたえのある肉質に定評があり美山の料理旅館や京都市などの料亭で需要がありますが、生産コストが高いため、肉質は変えずに大きく育つ改良が求められています。

そこで、当センターでは、京地どり生産・流通推進協議会と連携して、新たな京地どり作出に向け、候補鶏の発育および肉質特性を調査しています。

5 月 8 日からは、鶏肉に含まれる味に関わるアミノ酸（グルタミン酸やアスパラギン酸など）の分析を開始し、鶏のモモ肉とムネ肉の分析を順次行っていきます。

今後は、脂肪酸組成や剪断力価*などさらなる肉質特性の調査を行い、生産効率が良くおいしい京地どり作出に取り組んでいきます。

※ 剪断力価…肉片をちぎる（剪断する）力の値



アミノ酸分析装置を用いた分析

畜 産 セ ン タ ー