

令和 7 年度（2025年度）新規研究課題

課題番号：R07-05

課題名：地鶏「長州黒かしわ」の理化学的特性および官能特性と消費者嗜好性の関係性解明

研究期間：令和 7 年～令和 9 年（2025年～2027年）

研究担当：経営高度化研究室、家畜改良研究室

1 研究の背景

これまでの研究で「長州黒かしわ」の肉は特有の食感（弾力と噛み応え）や味（もも肉のうま味、胸肉における酸味）、香り（もも肉でロースト様の香り）を有することが明らかにされてきた。また、遺伝子解析により特徴的な食感や呈味成分に関与する遺伝子マーカーが開発され、育種への応用が期待されている。

一方で、発見された「長州黒かしわ」の特性と消費者の嗜好性の関係性が不明であるため、消費者への訴求点として有効であるかが不明であるとともに、どの特性に寄与するマーカーを優先して育種に活用すべきか判断できない。

2 目的

「長州黒かしわ」の肉に対する消費者の嗜好性を解明する

3 研究内容

- ・「長州黒かしわ」の肉に対する消費者の満足度を高める官能特性および理化学特性の解明
- ・「長州黒かしわ」の胸肉における酸味と消費者嗜好性の関係性解明
- ・消費者が最も好む最適な「長州黒かしわ」の肉の硬さの解明

4 研究のポイント

- ・様々な官能評価手法を用いることで、「長州黒かしわ」に対する消費者嗜好性解明を試みる。
- ・嗜好型官能評価の結果と、分析型官能評価および理化学分析の結果を組み合わせることで、消費者の嗜好性を向上させる要因を解明する。

令和7年度（2025年度）新規研究課題

地鶏「長州黒かしわ」の理化学的特性および官能特性と消費者嗜好性の関係性解明

研究期間：R7－R9（2025－2027）

研究担当：経営高度化研究室、家畜改良研究室

研究の背景

- 近年の研究により「長州黒かしわ」特有のおいしさ（食感、味、香りなど）がある程度解明
- 遺伝子解析により「長州黒かしわ」のおいしさに関与する遺伝子マーカーの開発が進行

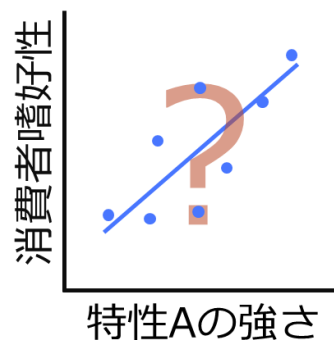
問題点

- 解明された「長州黒かしわ」の特性と消費者嗜好性の関係性が不明であるため、消費者への訴求点として有効か不明。また、遺伝子マーカーの優先順位付けができない



研究内容

- 「長州黒かしわ」の肉において、消費者の嗜好性を高める官能特性および理化学特性の解明
- 「長州黒かしわ」の明確な特徴である歯ごたえおよび胸肉の酸味と、消費者嗜好性の解明



期待される成果

- 消費者嗜好性と相関関係にある「長州黒かしわ」の特性が明らかになる
- 今回得られた成果は、消費を喚起する訴求点として有効な特性を販売促進に活用するとともに、育種において活用すべき遺伝子マーカーの優先順位が明らかになる。