

令和3年度（2021年度）新規研究課題

課題番号：R3-03

課題名：地鶏「長州黒かしわ」のにおいと香りに関する研究

研究期間：令和3年度～令和5年度（2021年度～2023年度）

研究担当：経営高度化研究室

1 研究の背景

これまでの研究で、「長州黒かしわ」の肉は、弾力と適度な歯ごたえを持つことや、機能性成分を豊富に含むことなどが明らかにされてきた。「長州黒かしわ」の肉は、におい・香りの面でも、市場から高い評価を受けているが、その詳細な特徴は明らかにされていない。「長州黒かしわ」のにおい・香りの特徴を明らかにすることができれば、ここ数年伸び悩んでいる「長州黒かしわ」の需要を喚起する、新たな魅力となる可能性がある。

2 目的

「長州黒かしわ」のにおい・香りに関する研究を行い、新たな訴求点として消費者へのPRに用いる。

3 研究内容

- ・官能評価によって、「長州黒かしわ」の部位別および調理方法別のにおい・香りの特徴づけを行う。
- ・理化学分析によって、「長州黒かしわ」のにおい・香りに寄与する成分を明らかにする。

4 研究のポイント

- ・国内の地鶏の香りに関する研究事例は少なく、今回の研究から貴重な知見が得られることが期待される。
- ・今回の研究で明らかになった内容の一部は、将来的に飼養管理等による、肉質改善に応用する。

地鶏「長州黒かしわ」のにおいと香りに関する研究

研究期間：R3-R5（2021-2023）

研究担当：経営高度化研究室

研究の背景

- 「長州黒かしわ」の需要はここ数年伸び悩み
- 「長州黒かしわ」の肉は、味や肉質に加えて、におい・香りについても市場から高い評価

問題点

- 「長州黒かしわ」のにおい・香りの特徴は不明
- そのにおい・香りに関与する香り成分は不明



研究内容

- 官能評価
・・・「長州黒かしわ」の部位別および調理方法別のにおい・香りの特徴づけ
- 理化学分析
・・・「長州黒かしわ」のにおい・香りに寄与する成分の特定



期待される成果

- 地鶏の香りに関する貴重な知見の獲得
- 飼養管理等による「長州黒かしわ」の肉質改善に応用