

# 令和3年度（2021年度）新規研究課題

課題番号：R3-04

課題名：地鶏「長州黒かしわ」の品質を保持する貯蔵方法及び加工方法の研究

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。しかし、「長州黒かしわ」は流通量が少ないため、解体後の肉は一旦冷凍貯蔵された後、飲食店や量販店で解凍されて販売される。そのため、冷凍と解凍により、喫食される時点の肉は、特徴が失われている可能性がある。

また、「長州黒かしわ」の肉の特徴を生かした商品開発が期待されているが、加工工程が肉質や機能性成分含量にどのような影響を与えるのかが明らかになっていない。

## 2 目的

「長州黒かしわ」独特の歯ごたえを維持し、機能性成分の流亡を最小限に抑える最適な貯蔵方法を明らかにする。また、加熱調理や加工方法が「長州黒かしわ」の肉に与える影響を明らかにする。

## 3 研究内容

- ・「長州黒かしわ」の肉の最適な冷凍・解凍方法を調査する。
- ・加熱調理・加工が「長州黒かしわ」の肉に与える影響を調査する。

## 4 研究のポイント

- ・「長州黒かしわ」の肉の特徴を最大限に生かす冷凍・解凍方法を明らかにする。特に解凍方法については、特別な道具が不要な方法の中から、最適な方法を明らかにする。
- ・加熱調理、加工方法は、実際に商品化に結びつけることを考えて、加工業者のニーズに基づいて研究を実施する。

## 地鶏「長州黒かしわ」の品質を保持する貯蔵方法及び加工方法の研究

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、豊富な機能性成分や弾力、歯ごたえが特徴であるが、冷凍と解凍、加工などにより特徴が失われている可能性あり

### 問題点

- 「長州黒かしわ」の最適な冷凍・解凍方法は不明
- 加熱調理・加工が「長州黒かしわ」の肉質に与える影響は不明



### 研究内容

- 「長州黒かしわ」の肉の最適な冷凍・解凍方法の調査

#### 処理

冷凍…緩慢冷凍 or 急速冷凍  
解凍…流水解凍 or 冷蔵解凍

#### 調査項目

解凍時のドリップ量、肉の硬さ、  
加熱時の肉汁流亡など

- 加熱調理・加工が「長州黒かしわ」の肉に与える影響

#### 処理

煮る、焼く、フリーズ  
ドライ等の加熱調理・  
加工

#### 調査項目

機能性成分の流出量、  
うま味成分など



### 期待される成果

- 「長州黒かしわ」の肉質の特徴の維持によるさらなる販路拡大
- 「長州黒かしわ」の肉を用いた加工品開発