

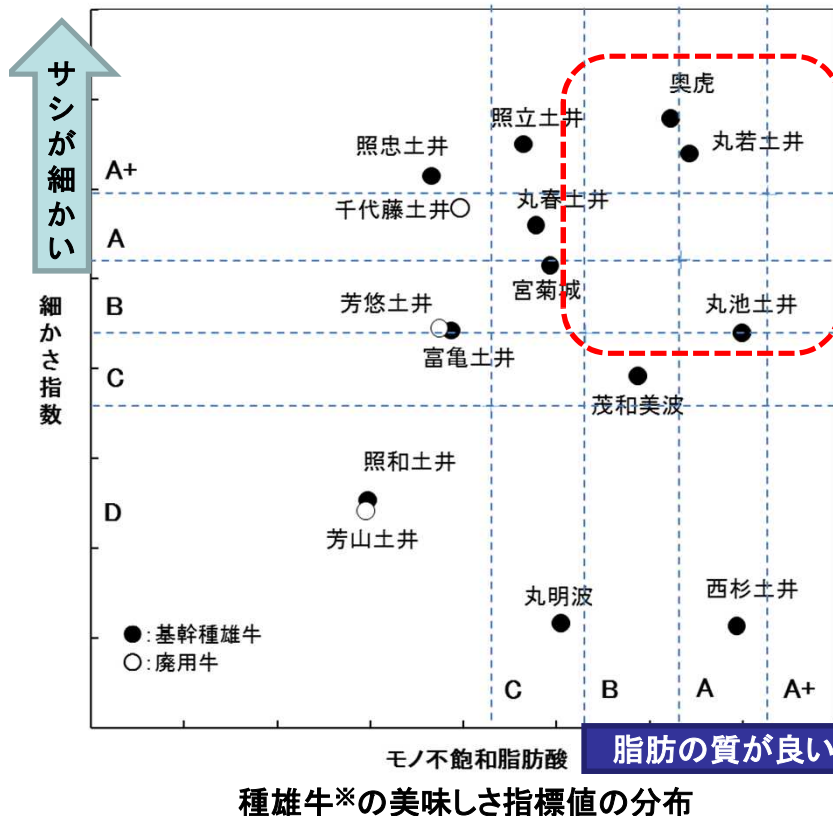


# 美味しさの新評価方法がスタート！ より美味しい但馬牛の改良に活用

## 【背景・目的・成果】

サシの入ったロース肉は特別なご馳走です。その中でも、脂肪の塊が小さくて、きめの細かい霜降り肉ほど、食感が良いと言われており、このようなサシを『小ザシ』といいます。また、その脂肪に含まれる『モノ不飽和脂肪酸』の割合が高い牛肉ほど口溶けが良いです。本県の枝肉市場（神戸と加古川）では平成30年度から、専用の機械で『小ザシ』と『モノ不飽和脂肪酸』を測定できるようになりました。この測定値を使って、但馬牛の改良を進めることができます。

形質	光学測定装置	対象	美味しさとの関係
小ザシ指標 (細かさ指数)	枝肉横断面撮影装置 	ロース肉	食感の良さ 見た目の良さ
モノ不飽和脂肪酸	近赤外分光装置 	ロース周辺の脂肪	口溶け・舌触りの良さ



『細かさ指数』と『モノ不飽和脂肪酸』の能力が高い種雄牛※が生まれます



※種雄牛は但馬牛の改良のために厳選された極めて優秀な雄ウシです。

## 【技術の活用】

次世代の種雄牛を作っていくに当たって、但馬牛の美味しさ能力の向上を図るとともに、「神戸ビーフ」のブランド力強化につなげます。