



# おいしさの追求

～今の美味しいをもっとおいしく～

動物科学科 肥育班 前田朔希 丸山友希 向心彩 本山汐里

# 1. テーマ設定理由

飛騨牛

きめが細かい

淡い肉色

飛騨牛は美味しい

もっとおいしく感じてもらいたい



# 2. 活動内容

おいしいと感じてもらうための  
肉づくり



味覚の面でのおいしさ研究

# 3. 調査牛

## ともつきみ



R4年7月1日生

メス ♀

(血統)

- ①花清光
- ②福平国
- ③光平福

## ともつばき



R4年7月22日

メス ♀

(血統)

- ①孝隆平
- ②花清光
- ③羅威傳王

## ころん



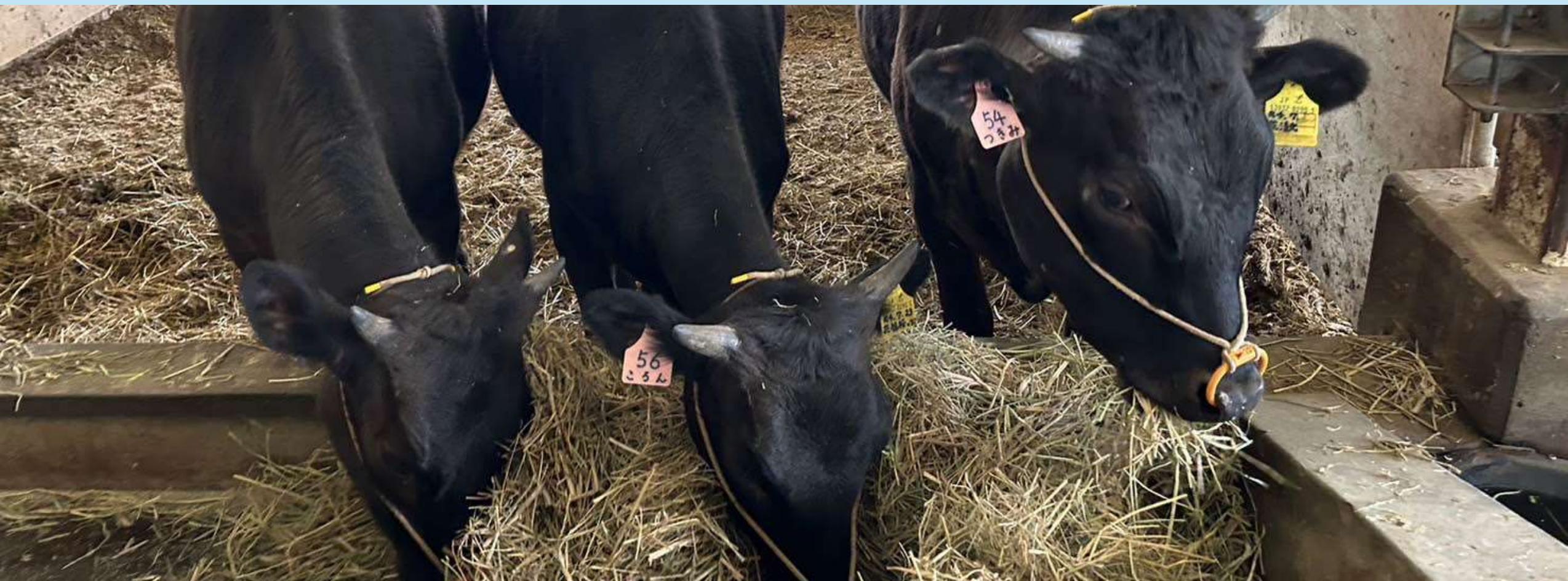
R4年7月23日

メス ♀

(血統)

- ①花福桜
- ②白清85の3
- ③忠富士

おいしいと感じてもらえるための肉づくり



# おいしいと感じてもらうための肉づくり

## ① 体重測定

### 《目的》

発育や健康状態を把握するため。

微細な変化に気づけるよう、測定日は  
2週間に1度とした

# おいしいと感じてもらおうための肉づくり

## ②採血

### 《目的》

代謝の状況を把握するため

3か月に1回行う

項目、ビタミンA 総コレステロール

$\gamma$ -GTP 血中尿素窒素

# おいしいと感じてもらうための肉づくり

## ③エコー検査

### 《目的》

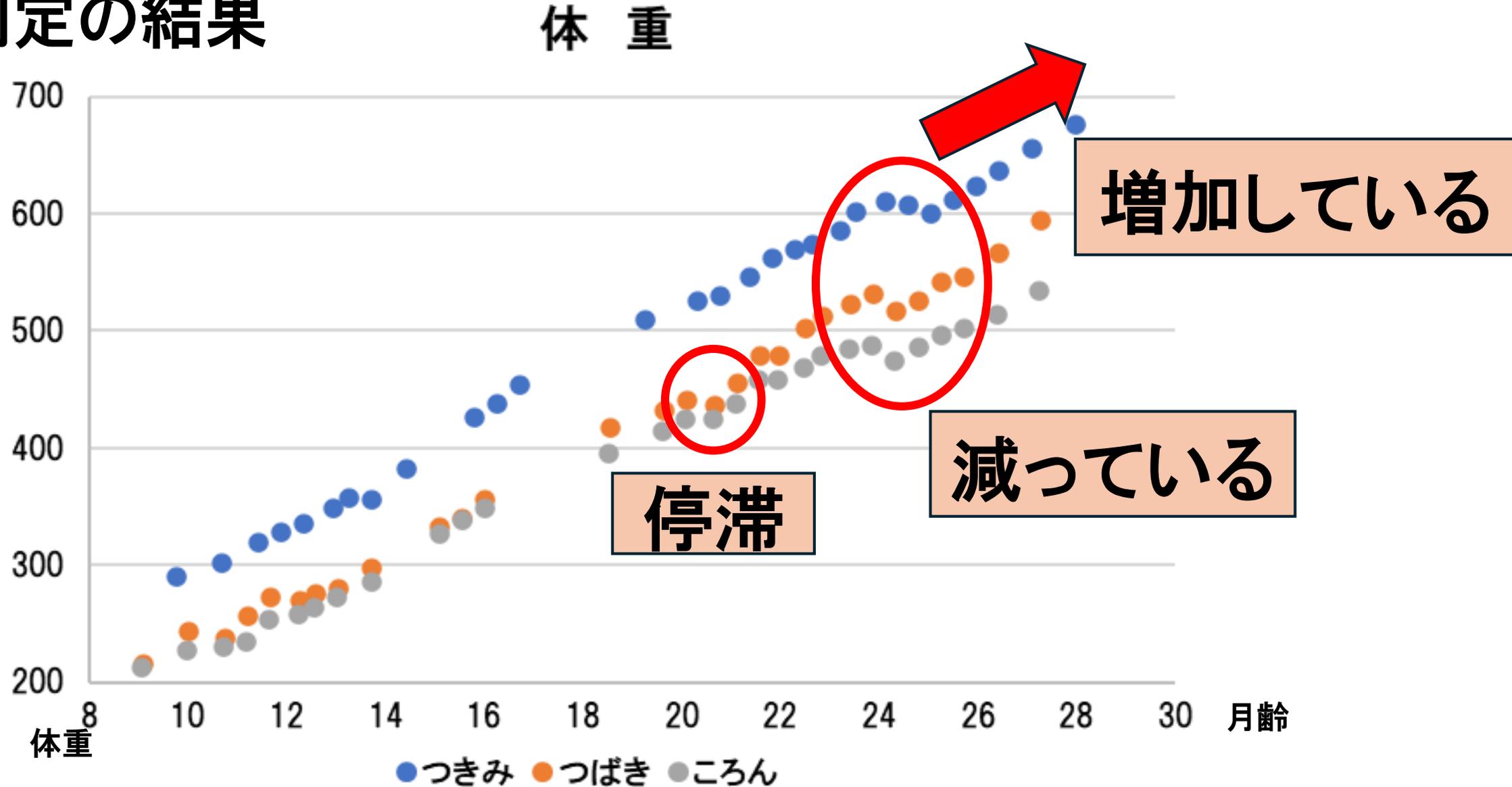
肉の発達具合を見るため。

3か月に1回行う

項目、ロース芯      バラ厚

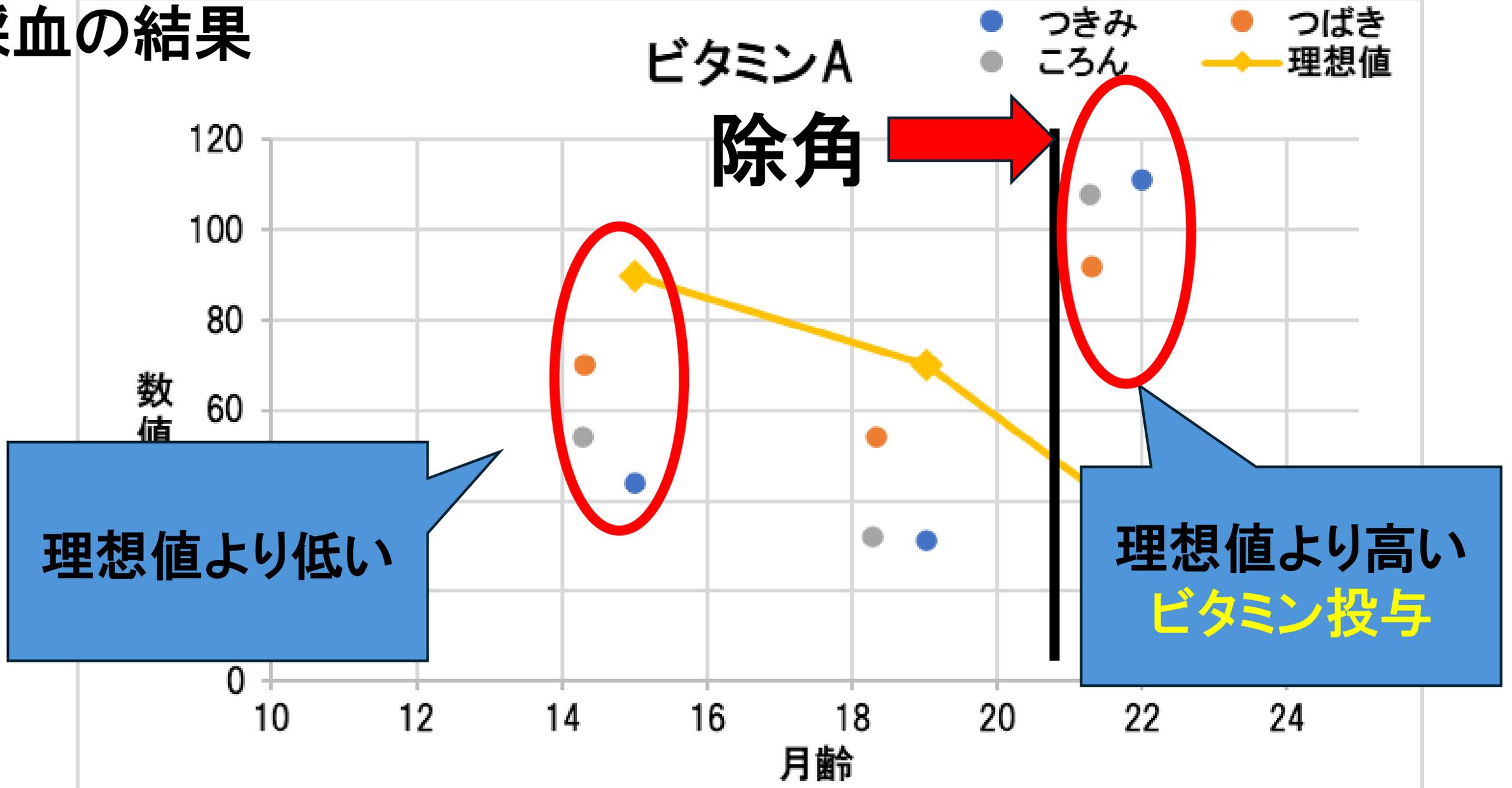
# おいしいと感じてもらったための肉づくり

## 体重測定の結果



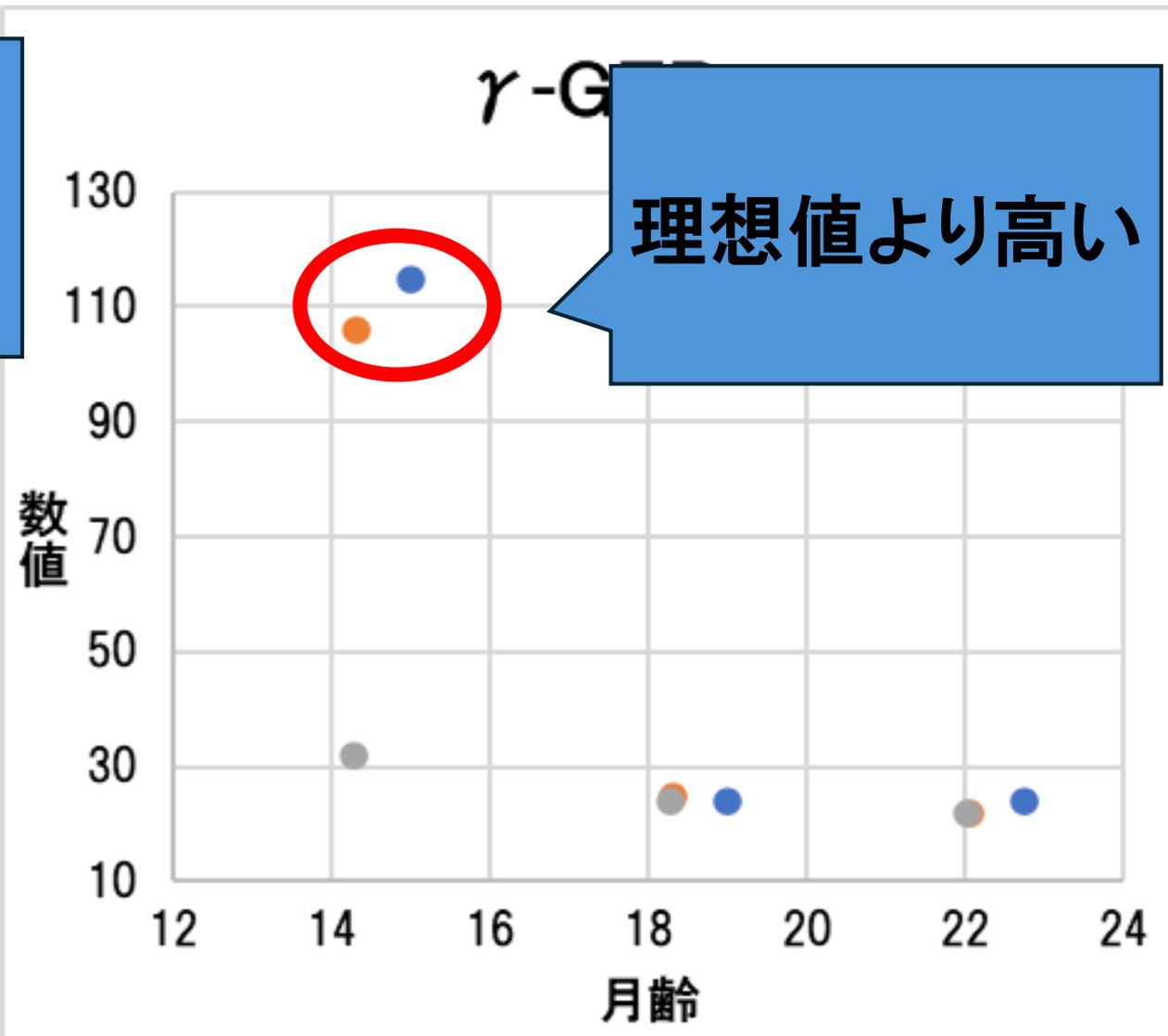
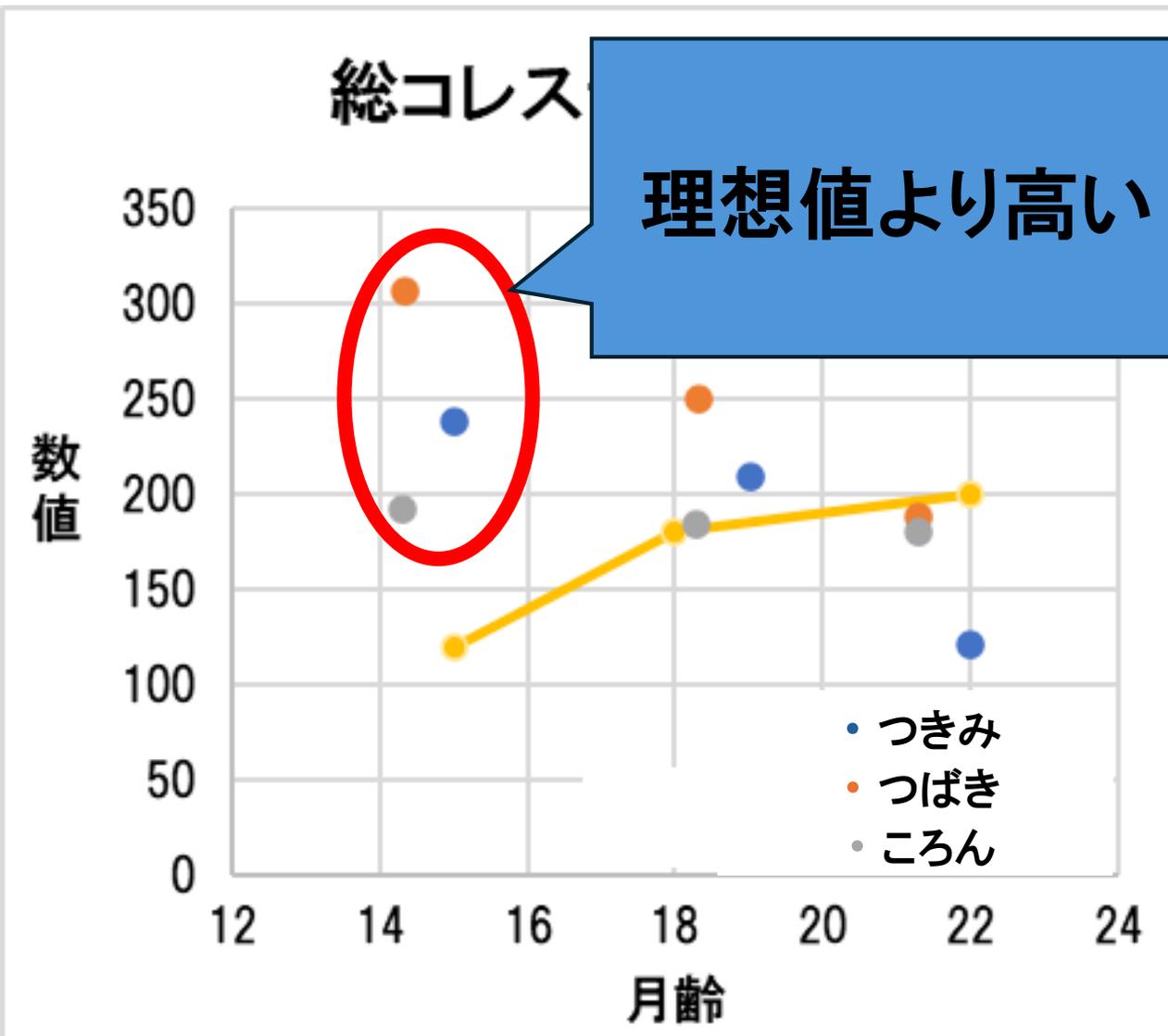
# おいしいと感じてもらうための肉づくり

## 採血の結果



# おいしいと感じてもらうための肉づくり

## 採血の結果



# おいしいと感じてもらおうための肉づくり

## エコー検査結果・考察

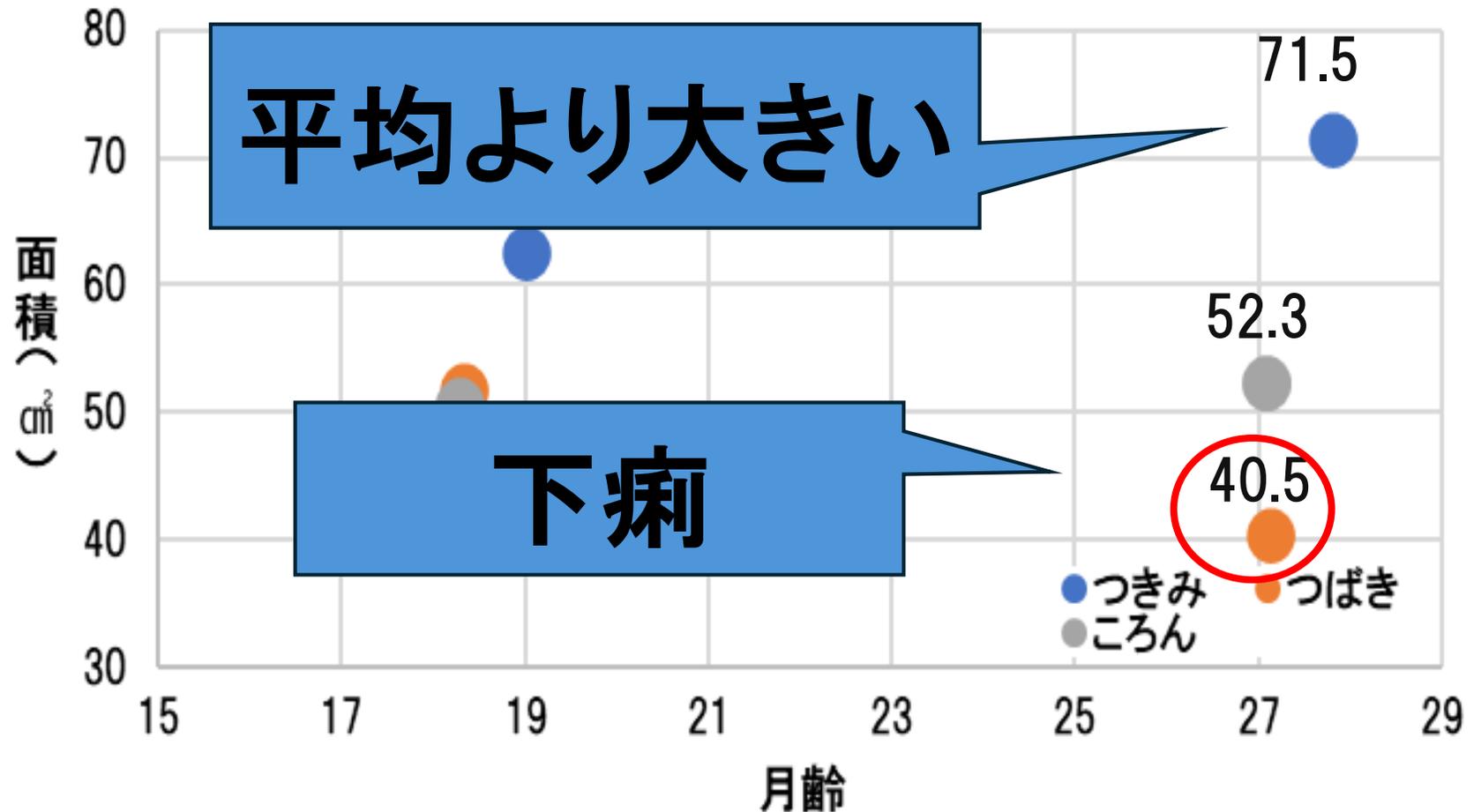
ロース芯面積



令和5年度黒毛雌牛  
全国平均

**66.4cm<sup>2</sup>**

ロース芯面積



# おいしいと感じてもらうための肉づくり

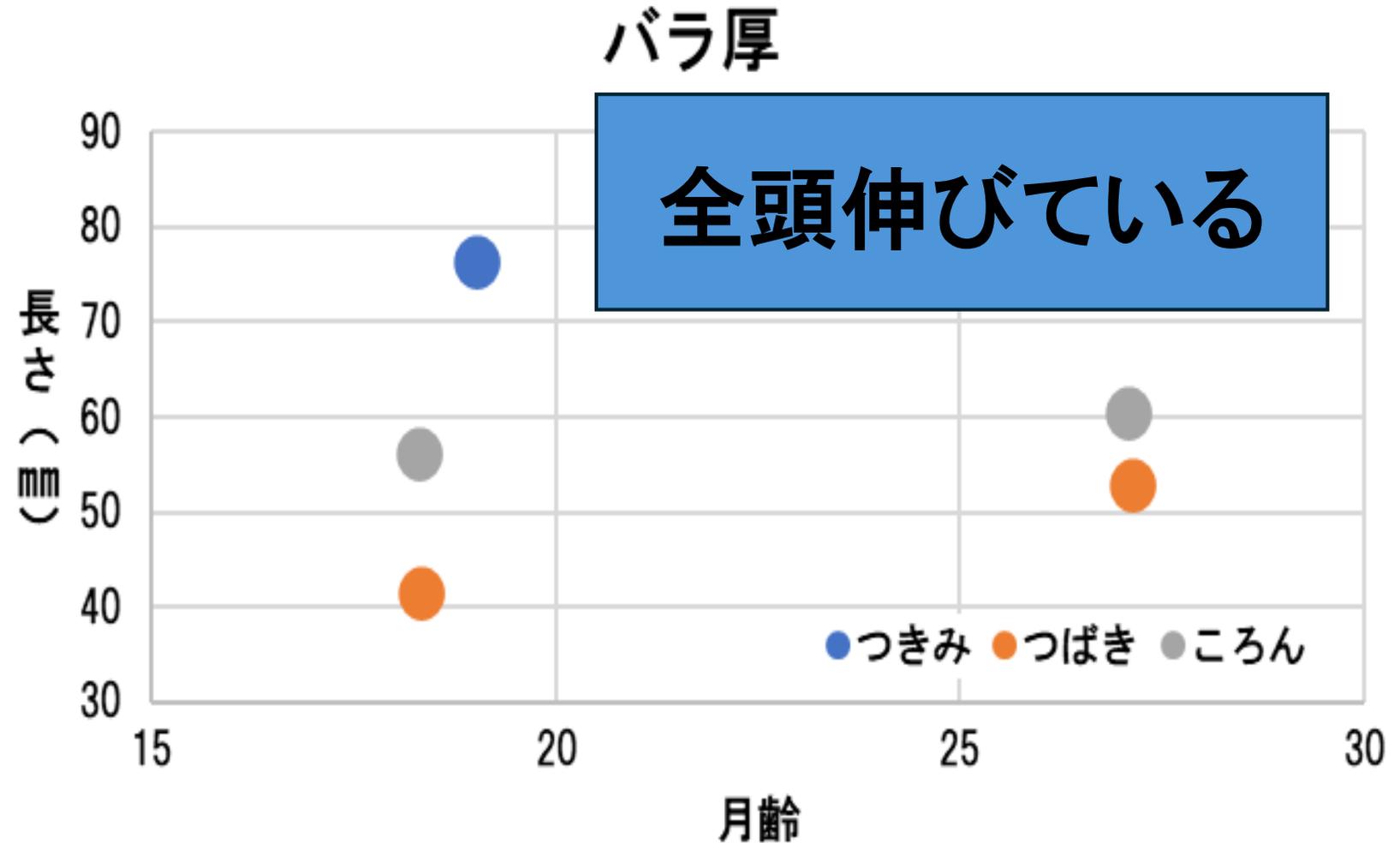
## エコー検査結果・考察



バラ厚

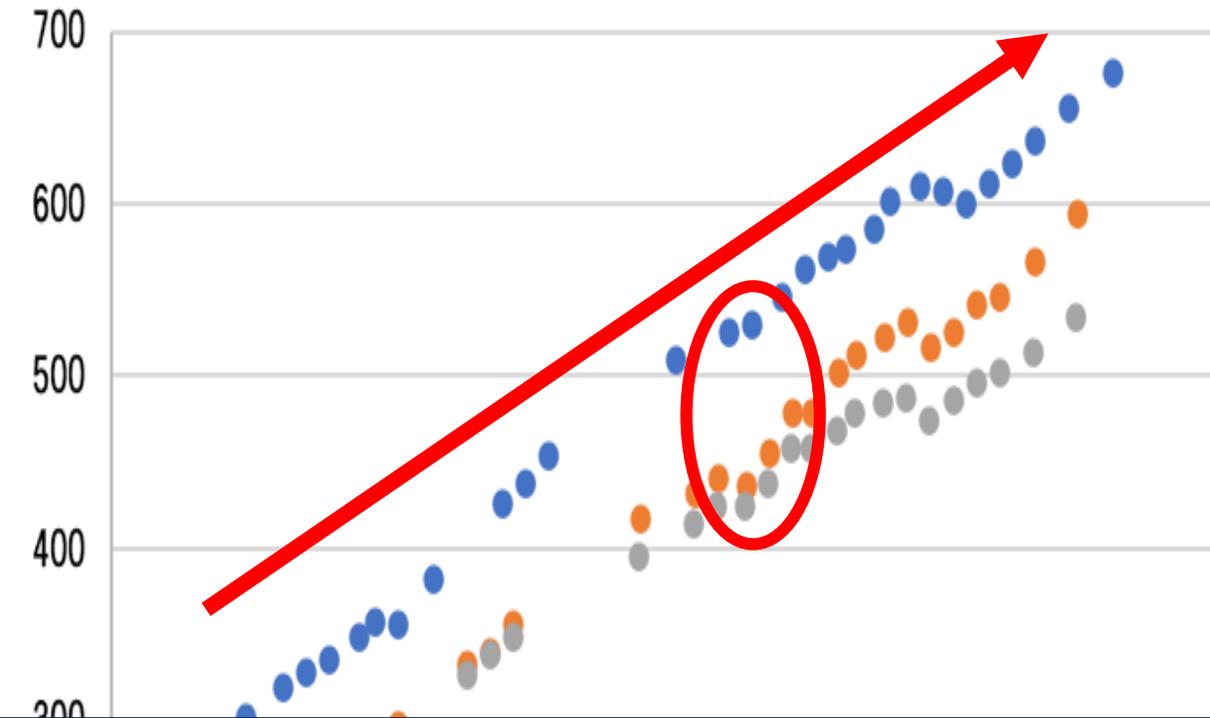
令和5年度黒毛雌牛  
全国平均

8.0cm

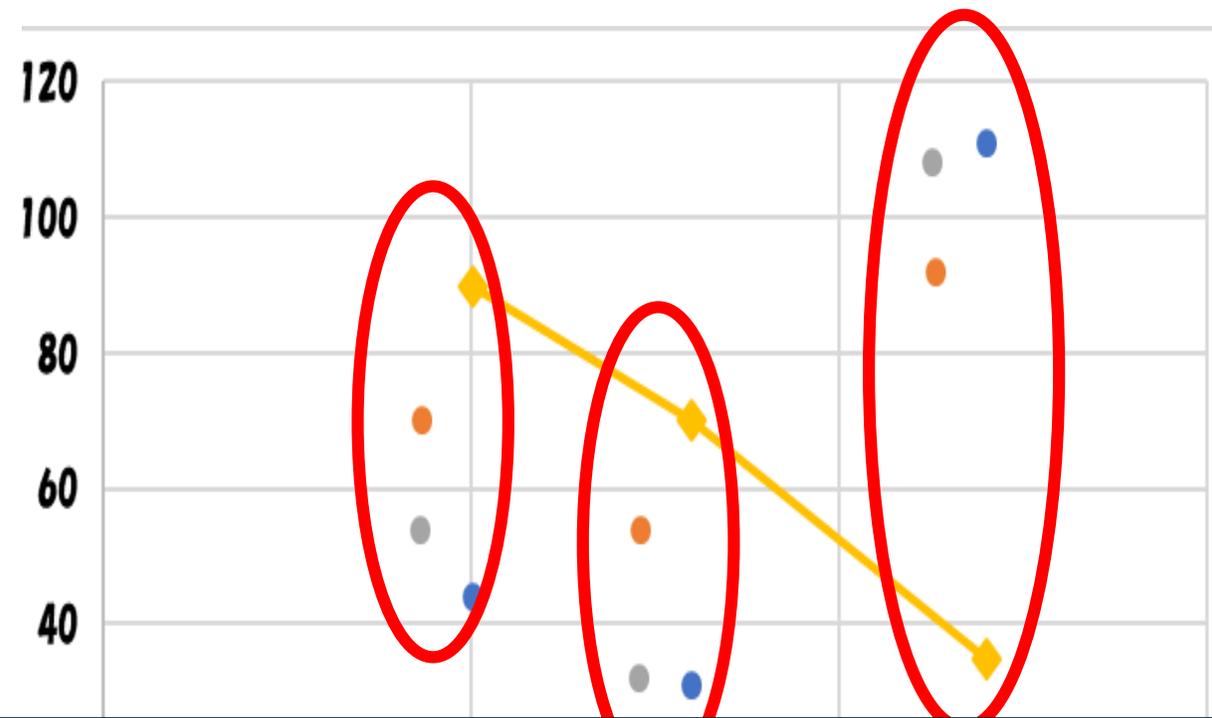


# おいしいと感じてもらったための肉づくり

体重



ビタミンA

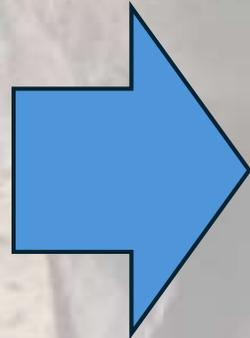


- 増体が良いのに対して採血結果が悪い
- 下痢をして体重が停滞している

# おいしいと感じてもらおうための肉づくり

## 考察①

肝機能低下 濃厚飼料多給



総コレステロール・ $\gamma$  GTP

下痢

おいしいと感じてもらおうための肉づくり

# 制限給与

濃厚飼料を一時的に与えないようにすること

# おいしいと感じてもらおうための肉づくり

## ★観察方法

直腸検査をして、フンの確認する  
調査期間 7月14日～8月10日

制限給与中		7月14日	7月17日	8月1日	8月10日
粗飼料	稲わら	3kg			
濃厚飼料 ※フンの状態をみながら増やす	肥育に一番	1kg	1.5kg	2.5kg	3kg
	はやぶさ前期	0kg	0.5kg	1kg	1.5kg
	ぽんぽんパワー	0.5kg	0.5kg	0.5kg	0.5kg

# おいしいと感じてもらうための肉づくり

しきみ



つばき



ころん



7月14日

8月3日

8月10日

# おいしいと感じてもらおうための肉づくり

つきみ



つばき



ころん



制限前よりも下痢が改善された

# おいしいと感じてもらうための肉づくり

ともつばき



## 薬の投与

令和6年10月4日

ウルソ…60g

ビタヘルス…40g

令和6年10月7日～9日

ウルソ…20g

ビタヘルス…20g

## 肝機能改善

おいしいと感じてもらおうための肉づくり

脂肪酸カルシウム

吸収力の高い、油脂飼料

増体

サシ

朝・昼・夕  
200g／一回

おいしいと感じてもらおうための肉づくり

# ブラッシング・藁すり



- ・血流の流れを良くする
- ・皮下脂肪を薄くする

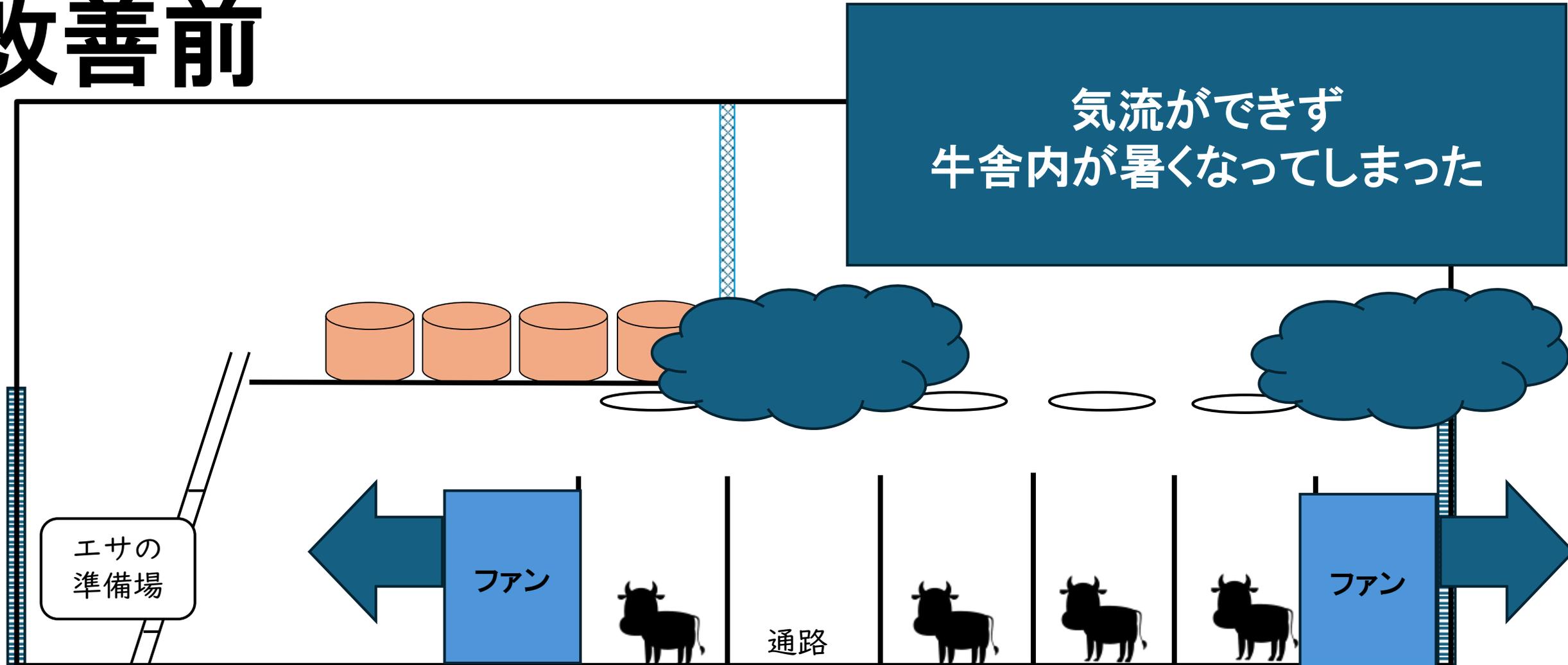
**1週間に3回**

**10月から出荷までの間続けていきたい！！**



# おいしいと感じてもらうための肉づくり

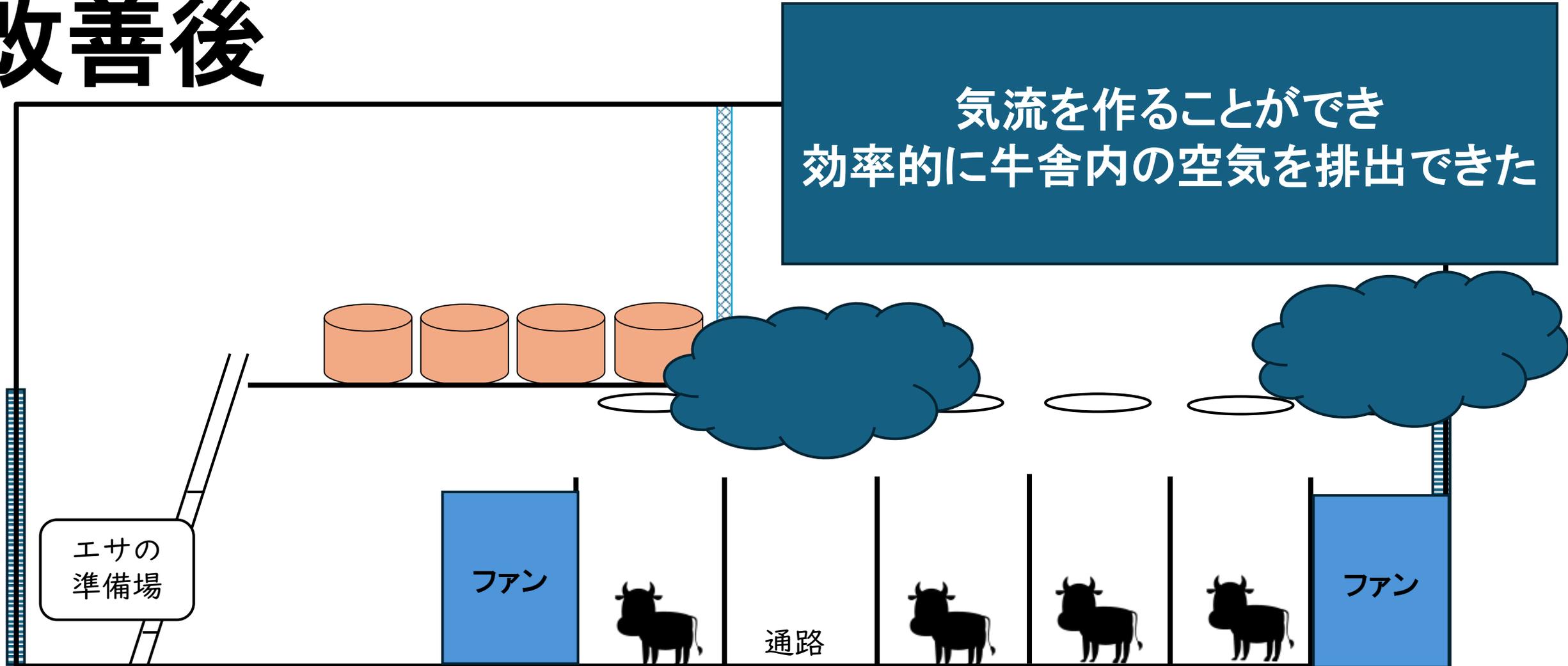
## 改善前



両方外に風を送れるように置いていた

# おいしいと感じてもらうための肉づくり

## 改善後



両方同じ向きにして外に風が出るように置いた

# 味覚の面でのおいしさ研究



# 味覚の面でのおいしさ研究



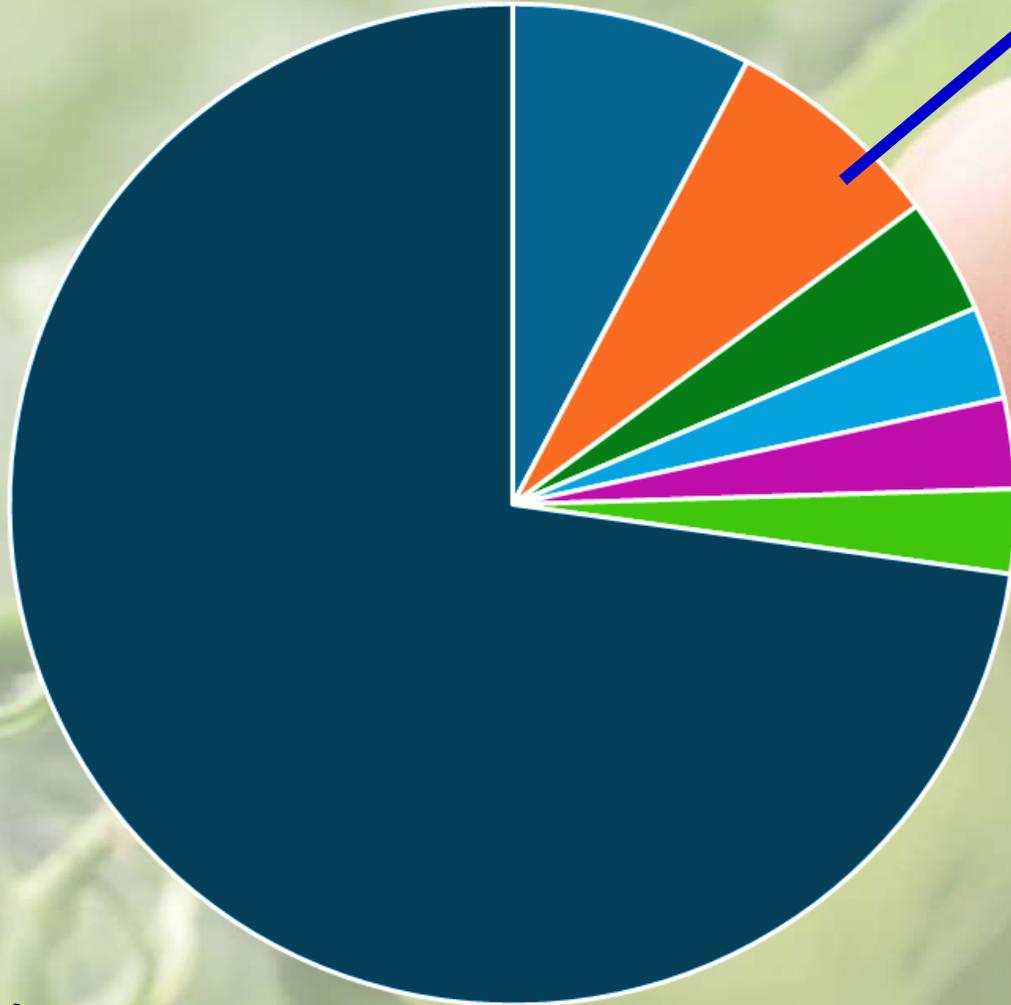
開発！！

飛騨高山高校 × JAひだ × 宮本和秀先生

# 味覚の面でのおいしさ研究

## 収穫量

全国市町村ランキング  
2位



■ 鎌田市

■ 高山市

■ 平取町

■ 美瑛町

■ 山都町

■ 阿蘇市

■ その他

# 味覚の面でのおいしさ研究

## 飛驒トマト

～特徴～

生産量が多い

酸味がある

脂と合わさり、おいしくさっぱり食べられる

# 味覚の面でのおいしさ研究

## しょうゆタレ

- ・玉ねぎ…40g
- ・りんご…40g
- ・ニンニク… 20g
- ・白炒りごま…20g・15g
- ・しょうが…10g
- ・ごま油…20ml
- ・水…150ml
- ・本みりん…40ml
- ・砂糖…20g
- ・しょうゆ…80g
- ・出汁用昆布…6g
- ・はちみつ…35g
- ・酒…60ml
- ・米酢…10ml
- ・赤みそ…10g

トマト①

## みそタレ

- ・玉ねぎ…40g
- ・白炒りごま…10g
- ・水…150ml
- ・本みりん…40ml
- ・レモン汁…20ml
- ・出汁用昆布…6g
- ・しょうゆ…80g
- ・はちみつ…30g
- ・酒…60ml
- ・米酢…30ml

トマト②

どのタレが美味しい??  
そのために…**食味アンケート**



# 味覚の面でのおいしさ研究

## アンケート調査

計36人に行った(先生・生徒)



この二つを改良していく！！！！

# 味覚の面でのおいしさ研究

## しょうゆタレ



とろみ

味が薄い

脂に負ける

りんご・ニンニク  
玉ねぎを増やす  
しょうゆを増やす

**脂に負けない**

## トマトタレ



トマト感

味が薄い

酸味が足りない

トマトを増やす  
しょうゆ・玉ねぎを  
増やす

**酸味が出る**

# 味覚の面でのおいしさ研究

## 完成版しょうゆタレ

- ・玉ねぎ…90g
- ・ニンニク… 20g
- ・白炒りごま…15g(攪拌前)
- ・白炒りごま…5g(攪拌後)
- ・りんご…70g
- ・水…150ml
- ・本みりん…40ml
- ・レモン汁…25ml
- ・しょうゆ…120ml
- ・出汁用昆布…5g
- ・はちみつ…30g
- ・酒…60ml
- ・米酢…30ml



脂の味に負けないお肉に合うタレ

# 味覚の面でのおいしさ研究

## 完成版トマトタレ

- ・トマト…300g
- ・玉ねぎ…70g
- ・にんにく…20g
- ・白炒りごま…5g（攪拌後）
- ・水…180ml
- ・酒…20ml
- ・ケチャップ…35g
- ・ウスターソース…20ml
- ・鶏がらスープの素…8g



トマト感が出て脂と合わさっておいしいタレ

# 味覚の面でのおいしさ研究

## 味蔵天国食味アンケート

〈R6 8月 21日〉

## JAひだ食味アンケート

〈R6 9月 6日〉

用意するもの／一人分

2種類のタレの用意

お肉(もも肉2枚・カルビ2枚)

アンケート用紙

約80人にアンケートを行った

〈項目〉

- ・お肉にあう
- ・お肉にあわない

# 味覚の面でのおいしさ研究 アンケート結果

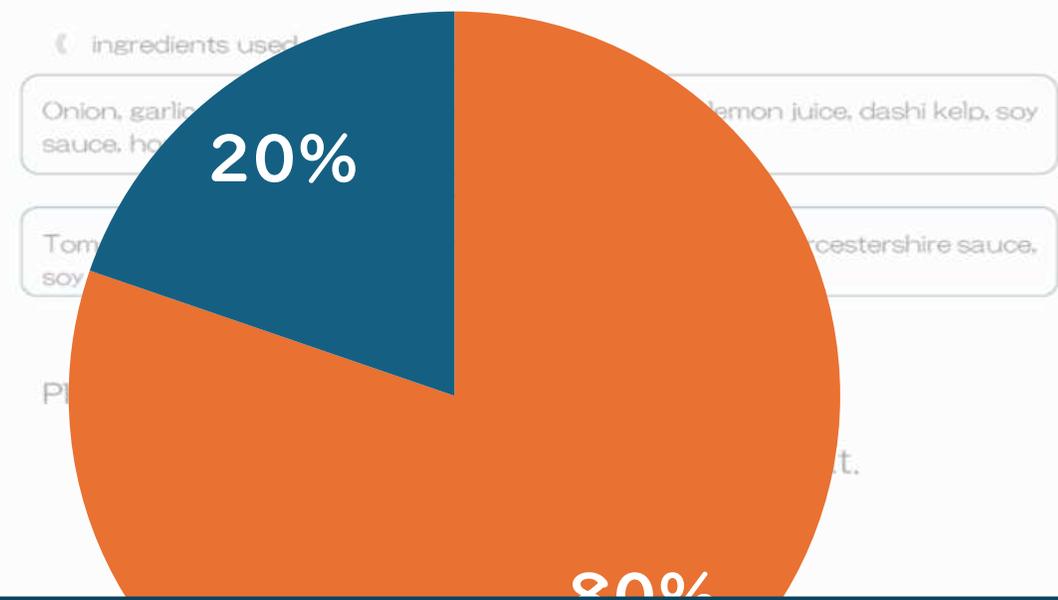
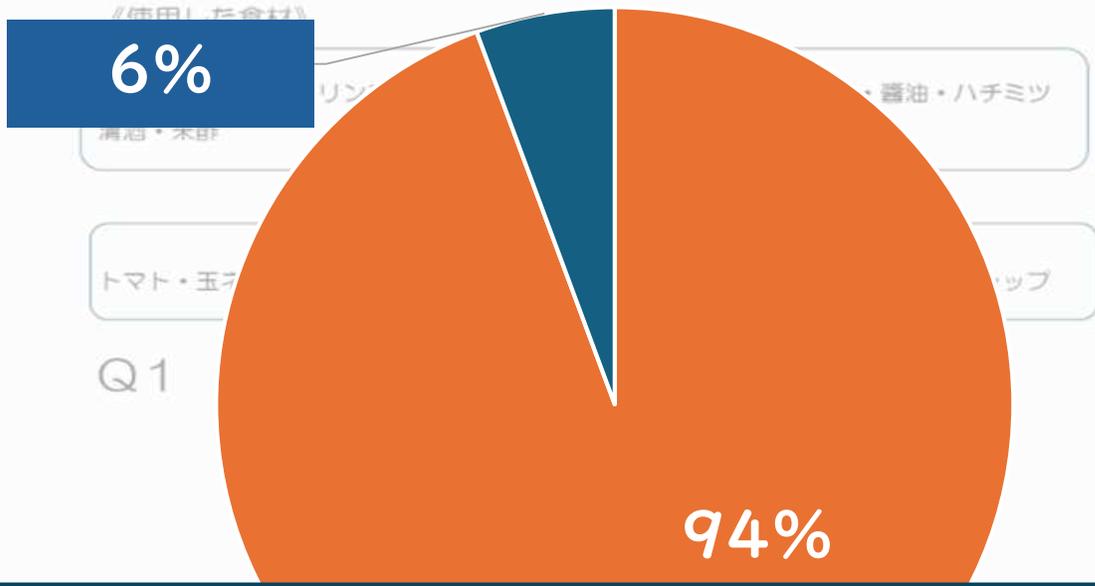
飛騨高山高校 動物科学科

Questionnaire  
Hidatakayama high school

## 醤油タレ 完成品 トマトタレ

飛騨高山高校では飛騨牛の生産者や地元の農家の方々にさらにおいしさのために焼肉のたれの開発を行っている。そのために、意見を伺った。アンケートにご協力よろしくお願ひ。

Hida Takayama High School produces Hida Beef. We developed a yakiniku sauce to make the Hida beef have more deliciousness for consumers. We would like to have consumers actually try the sauce and give their opinions, so please help us by filling out a survey.



好評をいただけただけで嬉しかった

# 味覚の面でのおいしさ研究

沢山の方に食べてほしい！！！！



商品化



ご清聴ありがとうございました

