

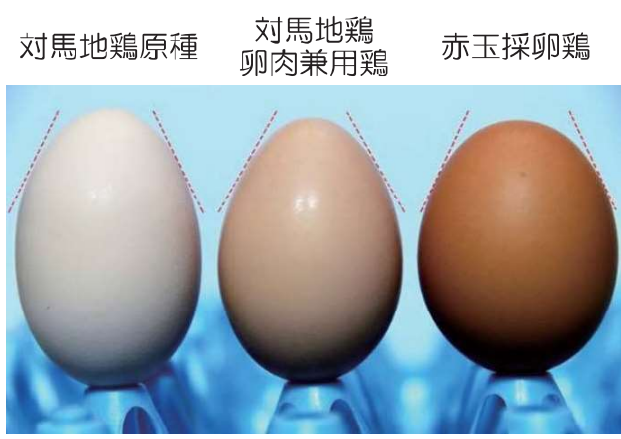
現場で使える！研究成果

卵黄大きくおいしい

対馬地鶏卵肉兼用鶏の長所

県の在来種「対馬地鶏」を活用した対馬地鶏卵肉兼用鶏は、産卵ピーク期では外国銘柄実用鶏と同等の産卵能力であり、写真に示すように卵の形が細長く、卵黄割合

が大きいといった点で、特色ある鶏卵生産が期待できる。一方、卵の「おいしさ」に関する科学的な知見がないことから、本研究では食味官能評価と成分分析により「おいしさ」の特徴づけを行うことを目的とした。



卵殻・卵形の特徴

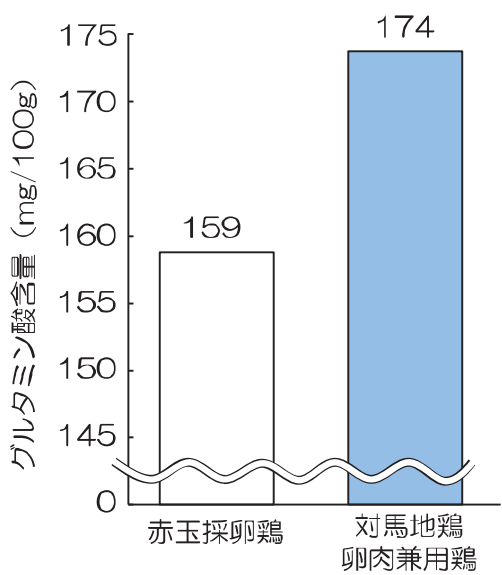


図 卵黄中のグルタミン酸含量
各サンプルで食味官能評価を行ったところ、対馬地鶏卵肉兼用鶏は他のサンプルよりも「うま味」を感じる」と評価され

また、対馬地鶏卵肉兼用鶏の卵黄と全卵は「うま味」の成分であるグルタミン酸の含量が赤玉採卵鶏よりも多く、全卵では加熱調理によって増加することがわかった。

このように、対馬地鶏卵肉兼用鶏の鶏卵は食べ比べてわかる味の違いがあり、特徴を表す「うま味」に関する成分も多いことから、「おいしさ」についても差別化できることが明らかとなった。

(長崎県農林技術開発センター 畜産研究部門 松永将伍)

わがマチの農業委員

松浦市農業委員

須藤正文さん(59)

培・販売を中心としていたが、公共事業による苗木の需要が減少したため、農業委員として、地元地区で地域計画の実現を図るため24年中17診

パーや直売所、ふるさと納税の返礼品としても出荷しているほか、飲食店へも個別に卸している。

農業委員としては、地