

「阿波尾鶏」胸肉を原料とした「削り節」製造技術の開発

- 1 中核機関・研究総括者
徳島県 笠原 猛

- 2 研究期間
2006～2008 年度（3 年間）

- 3 研究目的
「阿波尾鶏」は、胸肉の販売、需要拡大が課題となっている。
このため、新食材「阿波尾鶏胸肉の削り節」製造技術を開発する。

- 4 研究内容及び実施体制

- ① 「阿波尾鶏胸肉の削り節」製造技術の確立（オランダ農業協同組合、徳島県立農林水産総合技術支援センター）
切削技術・風味改善について検討し、製造技術を確立する。
- ② 製品応用方法の提案（広島大学、徳島県立農林水産総合技術支援センター、オランダ農業協同組合）
賞味期限設定・機能性成分探索・調理方法について検討し、「阿波尾鶏胸肉の削り節」商品化を目指す。

技術シーズを所有する徳島県が、研究担当機関間の連絡調整を図り、研究進行をコーディネートする。

- 5 目標とする成果

完成度の高い「阿波尾鶏胸肉の削り節」を開発する。開発後は、阿波尾鶏の増産、胸肉を活用した新ビジネスの展開、地域「農・食品産業」活性化が期待できる。

「阿波尾鶏」胸肉を原料とした「削り節」製造技術の開発

背景



- ・胸肉の需要低迷(腿8:胸2)
- ・価格低下
- ・腿肉も選好に応じて生産できない

胸肉の販路拡大のため、
新しい加工品を開発したい！



育種開発: 徳島県畜産研究所

(特長) 旨味多く, 低脂肪

徳島県の地鶏「阿波尾鶏」
出荷羽数200万羽/年

シーズ

H16特許: 鶏胸肉「削り節の製造方法」

取得: 徳島県畜産研究所

(特長)

- ・イノシン酸多い
- ・ヒスタミン少ない
- ・市販チキンスープ素と比べて低塩分, 低脂肪

組み合わせれば, 競争力ある新しい地域ブランド食材となりうる

特許製法により, 基礎技術は確立しているが...

完成度を高めるためには①風味②切削③保存④応用技術について検討必要！

- ①焼き鳥や燻鶏のような, 好ましい香りを付与しなければならない
- ②鶏胸肉は, 筋繊維が魚肉と異なり, 独特の切削ノウハウが必要。
- ③商品化の際は, 賞味期限と保存条件の設定が不可欠。
- ④製品化後の普及のためには, ユーザーに対して, 利用方法のアドバイスが必要。

食肉知見豊富な大学と連携→産官学のネットワーク強化

コーディネート

「阿波尾鶏胸肉の削り節」製造技術の確立

- ・香気強化加熱乾燥法の確立(18年度) <導入: 燻煙乾燥機>
- ・専用の切削機開発(19~20年度)→切削ノウハウ獲得 <導入: 鯉節削り機, 粉碎機>

フィードバック

分析・評価

製品応用方法の提案

- ・賞味期限設定(18~20年度)→保存性評価指標, 適正保存法検討
 - ・機能性成分探索
 - ・調理方法の検討
- (19~20年度)

コスト計算

実用化

- (開発可能製品)
1. 花削り, 糸削りなど
 2. 粉末

本削り節は, 従来の特長に加えて, 本研究により完成度が高まり,
ヘルシーで美味しく, 多様な料理に適する製品となる。

製品化後に期待される大きな効果→県施策「経済再生とくしま」の実現に向けて...

- ・需要の低い胸肉を活用できるため, 需要の多い腿肉に合わせた鶏肉生産が可能となる
→(目標: 「阿波尾鶏」胸肉の5%増収 + 「阿波尾鶏」10%増産・1億円増収)
- ・本県特産物(スダチ, 鳴門金時, 魚介類, 等)と本品を使った郷土料理提案→地域「農・食品産業」活性化