

【事前評価】

課題名 奥久慈しゃものおいしさを構成する特徴的な成分の解明およびおいしさ向上の検討
(令和4～7年度)

【課題の概要】

本県の銘柄地鶏である奥久慈しゃもの更なるブランド力や認知度の向上を図るためには、科学的根拠に基づく他の地鶏との差別化が必要である。

鶏肉のおいしさについては、呈味成分の遊離グルタミン酸やイノシン酸が重要と報告されており、さらに地鶏については食感（物性）も重要と報告され、また、一般的に食べ物の風味には香りの影響が大きいとされている。さらに、うま味の向上についての実需者ニーズがある。

そこで、奥久慈しゃもと他銘柄との呈味成分や物性、香气成分の比較を行うことで、奥久慈しゃものおいしさを構成する重要な特徴（成分や物性）を探索するとともに、おいしさ向上の手法については飼料添加による検討および遺伝的改良に向けた調査を実施する。

このことにより、奥久慈しゃものおいしさ向上や更なるブランド力向上が期待される。

【評価結果】（評価委員数 4名）

○各項目の評価（各評価委員の平均点）

研究の必要性・重要性	期待される成果・貢献	既往研究等との関連性	創造性・獨創性	研究目標の妥当性	研究方法の妥当性	合計点
4.5	4.5	4.0	4.0	3.8	3.8	24.6

○総合評価 A：採択

(A：採択 B：計画を見直し採択 C：不採択)

【委員の意見助言と対応策】

評価項目	意見・助言	対応策
研究の必要性・重要性	奥久慈しゃものブランド価値を維持するためには、アピールポイントを知り、科学的においしさの特徴を示すことには十分意義がある。	—
期待される成果・貢献	飼養管理による品質への影響についての成果は上げられると判断する。また、単なる成分分析値だけでなく、奥久慈しゃもに適した調理方法まで示してほしい。	理化学分析前に加熱方法の検討を実施予定のため、その結果をもとに適した調理法の検討を行います。
既往研究等との関連性	既往成果に基づき香气成分という新たな視点を加えた。牛肉と同じ手法で成分分析は可能と思われるが、鶏肉独特の香气成分の情報をもとに調査対象成分を決定することが望ましい。	鶏肉らしい香りを示す香气成分はいくつか報告されているので、それらの情報をもとに分析し、対象成分を特定してまいります。
創造性・獨創性	香气成分に着目した点には期待したい。独自性は見いだせるが、奥久慈しゃもの特徴をさらに高めるにはもう少し工夫が望まれる。	本試験ではおいしさの特徴の解明とその向上の手法についての検討を実施します。その他の特徴の強化については本試験の結果をふまえ、データ収集や調査を行います。
研究目標の妥当性	最終的に他銘柄との明確な差別化が図られるか。また、方向性が異なる研究を同時に実施予定だが、担当者一名での実施は目標設定が過大に思われる。	他銘柄とは種鶏が異なるため、その特徴の違いを明らかにすることで差別化につなげます。 本試験は奥久慈しゃもの別課題や常陸牛の課題と調査等が共通しており、他の担当者と連携して実施してまいります。
研究方法の妥当性	既存技術を用いるため、研究方法は妥当で実施可能と判断。内容が多いので、具体的な計画を試験開始前に整えることを推奨する。また、適切な環境管理を行ってほしい。リジン添加以外の手法も検討したうえで取り組んだ方がよい。	試験開始前には、より詳細な計画を作成して進めてまいります。リジン添加以外の手法についても、文献調査を継続して探索を継続いたします。
総合評価	実需者の期待に応えられるよう目標達成に努めてほしい。また、おいしさの改善には飼料と遺伝的改良の二面があり、既存の試験結果も併せた検討が必要。実施に当たっては、協力機関など内外の支援が望ましい。	本試験は予算の関係で令和4年度からの実施は見送ることになりましたが、令和5年以降の実施に向けて、実需者の要望調査や知見の収集を引き続き行ってまいります。

