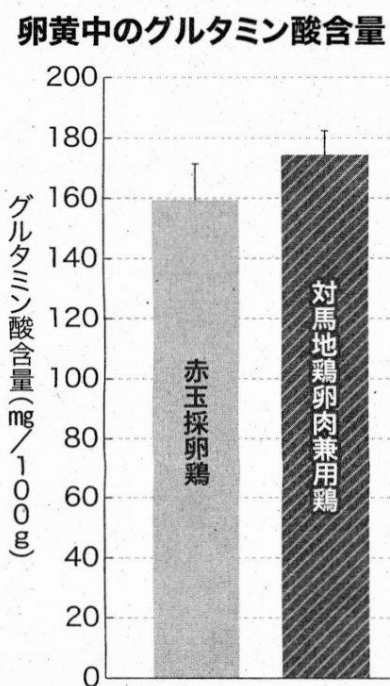


# 農業技術 プリズム

本県の在来種「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があり、卵の形が細長く、卵黄割合が大きいといった点で、特徴ある鶏卵生産が期待できます。一方、対馬地鶏卵肉兼用鶏の卵のおいしさに関



## 対馬地鶏卵肉兼用鶏の卵

# グルタミン酸含有量 「うま味」の多さ確認

する科学的な知見がないことから、食味官能評価と成分分析

析によりおいしさの特徴を解明しました。

まず、対馬地鶏原種、赤玉採卵鶏および対馬地鶏卵肉兼用鶏の鶏卵でカスタードプリングを作り、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した。

また、対馬地鶏卵肉兼用鶏の卵黄と全卵は、「うま味」成分でアミノ酸の一種であるグルタミン酸含量が赤玉採卵鶏よりも多く含まれていました。さらに、加熱調理するとグルタミン酸が増加することが分かりました。

このように、対馬地鶏卵肉兼用鶏の鶏卵は、赤玉採卵鶏とは食べて分かる味の違いがあり、「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ます。

(長崎県農林技術開発センター 畜産研究部門 中小家畜・環境研究室 主任研究員 松永将伍)