帯広畜産大学発　研究最前線

十勝農業の飛躍を目指して

グローバル化に対応した画像解析による牛肉質評価方法

帯広畜産大学　生命・食料科学研究部門　教授　口　田　圭　吾

■ ポイント
・牛肉の霜降り度合いは専門家の経験に基づく「人の目」で評価されてきた。
・「ミラー型牛枝肉撮影装置」とコンピューターの画像解析で牛肉質の客観評価が可能になった。
・「ミラー型牛枝肉撮影装置」は、人の視認能力を超えた撮影精度で世界のスタンダードになりつつある。

◆ 世界の肉質評価の中での黒毛和種

わが国では、牛肉といえば「霜降り」をイメージする方が多いかもしれない。実は「霜降り」を肉質の一つの形質として評価している国は限定的であり、日本を筆頭にオーストラリア、米国、韓国などの国々がその格付制度を採用している。

「霜降り」が多い牛肉は、多くの研究者によって食味に対するプラスの効果が報告されている。個人の好みにもよるが、「ジューシー」でやわらかい牛肉は、ステーキとして食するには最適といえる。他方、欧州などではレストラン独自のソースで牛肉を食する文化が発達しており、赤身肉が好まれる場合もある。

世界各国に非常に多くの肉用牛品種が存在するが、その中で最も「霜降り」の入りやすい品種は、わが国を代表する和牛の1品種、黒毛和種である。世界を見渡すと、黒毛和種の次に「霜降り」の入る品種はスコットランドのアンガス州、アバディーン州原産のアンガス種ということになるが、「霜降り」の量は黒毛和種の半分以下である。

「霜降り」が入りやすい肉質を特徴とする黒毛和種