

「おいしさを科学的に裏づけ

あい鴨肉の「おいしさ」にも銘柄よりの差があることが、科学的な分析で明らかになった。これは、高松市にある(社)おいしさの科学研究所(所長・理事長 山野善正・香川大学名誉教授)が、味認識装置、匂い識別システムや、テクスチャーを測定するクリップメーターなどを使って、味・旨味や香り、食感を評価した。京都府宇治市で京鴨ブランドで知られるあい鴨肉の生産・販売の山城農産(小山善志郎社長)が、自社の京鴨肉と、市販されている国内産ならびに輸入品のあい鴨肉、そしてフランス鴨の名で知られるバルベリー種の四種の試料を提供し、分析した結果である。

山城農産の「京鴨」

食品の「おいしさ」は、見た目や食感、香り、味など様々な因子によって決定される。これらの因子をすべて含めたものを品質と呼び、その良し悪しが消費者の商品選択の大きな要素となる。この品質の評価には食品の流通段階での格付けや理化学的な成分分析値がよく利用されているが、近年では、実際に調理したときのおいしさの重要性が

分析結果

その分析結果は、京鴨が「味・旨味」で試料四品のなかで最も味、旨味コクが強く、香りも強さや質に違いがみられた。そして食感(テクスチャー)は他の試料と生肉ではほとんど差が無く、焼くという調理後には試料のなかで中間的な硬さとなった。総合的な評価として「京鴨のおいしさ」が科学的に証明された(小山社長)として、同社では長年培った飼育方法により追求した高品質な肉質の結果が裏付けされた。自信を深めている。

食味を機器分析で数値化

他の市中で流通のあい鴨肉と比較

味・旨味コクが強いことが明らかに

が明らかにになったのは今回が初めてである。また、今回の分析において、使用した試料は、生産方法や流通などがまったく異なる。また全銘柄とも香辛料など一切不使用の条件で

図1 鴨肉の味強度

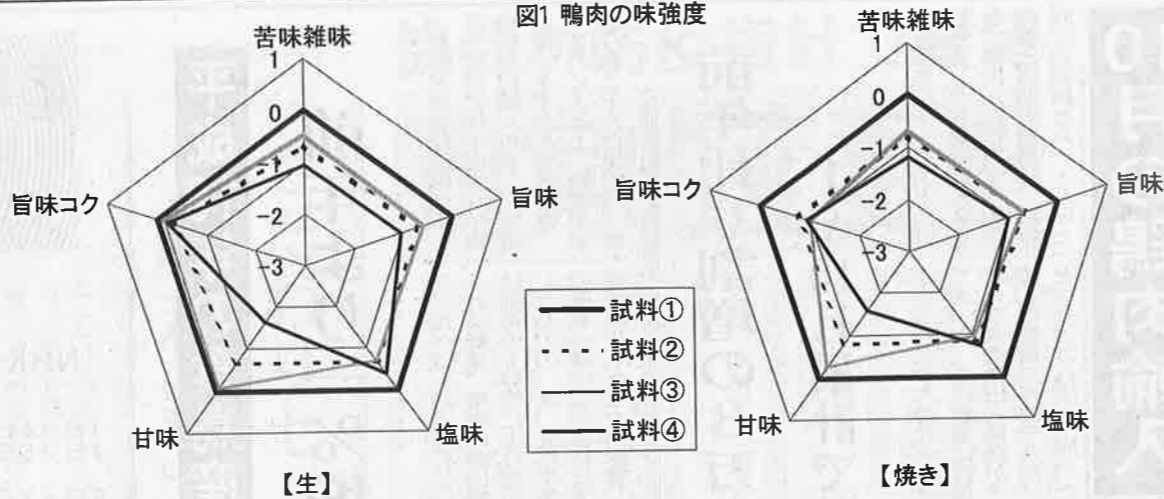


図2 鴨肉の香りの主成分分析

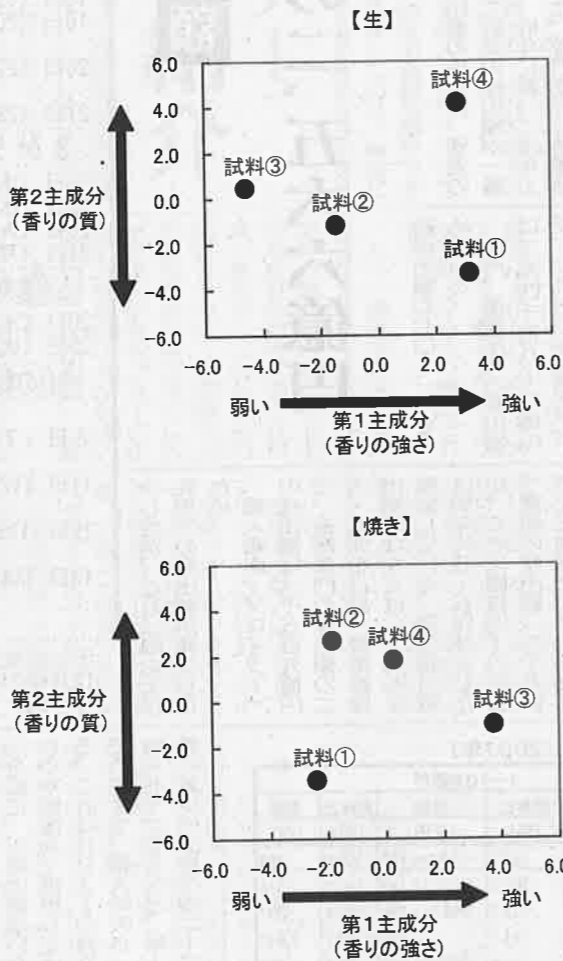
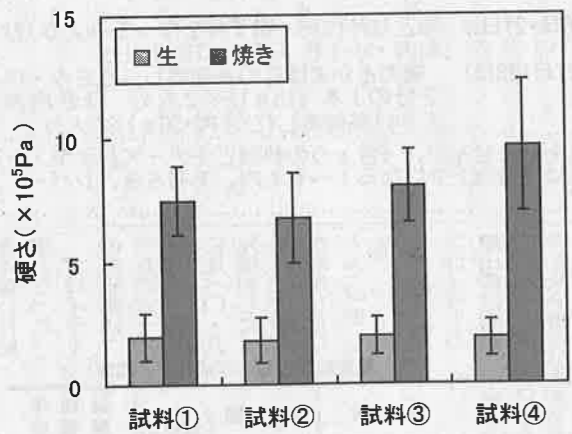


図3 鴨肉の硬さ(n=60)



当社の京鴨は、チェリパレー種を孵化から育成と精肉まですべて自社生産です。育成農場の詳細な気象条件を送り、チェリパレー社からの特別なアドバイスを受けて、季節に適した独自のエサ給与を可能にし、そして快適な飼育環境にこだわ

科学的に京鴨の「おいしさ」が証明されたことが自慢です

ストレスのない状態で健康に育つ環境を作り出し、こつとした結果が、生食でも安心・安全のレベルを実現しています。当社こだわりの生産

流通姿勢が、今回の精密な科学分析で「おいしさ」の裏づけがまことめられたこと、大きな自信と喜びを感じています。京鴨が日頃から、ひな鴨の品質・エサ・飼育環境・処理日令にこだわり、世界中で一番日本人に好まれる「高品質な肉質」を追求した努力の結果が科学的に証明されたものと自負しています。

山城農産株式会社 代表取締役 小山善志郎

表1 味認識装置で数値化した項目

名称	味の特徴
先味	塩味: 食塩などの無機塩類由来の味
	旨味: アミノ酸、核酸由来のだし味
	苦味雑味: 苦味物質由来で、低濃度ではコク、雑味、隠し味
	甘味: 砂糖などが呈する味
後味	旨味コク: 持続性のある旨味

先味は食品を口に入れた瞬間の味覚を、後味は食品を飲み込んだ後に広がる味を表す。味強度(味認識装置の目盛り)は、ほとんどの人が違いを感じる値(濃度差で約1.2倍)を目安として「1」としている。そのため、味強度差「2」は濃度差約1.44倍、「4」は約2倍となる。



清潔で管理の行き届いた農場で京鴨はのびのびと育てられる。これが最高の品質を生みだしている。

同様の傾向を示したが、後大きく異なると思われる。味の旨味コクは、焼くことにより試料①と他試料との差が一前後と大きくなった。これらのことから、試料①は全体に旨味、コク、甘味を強く感じる味の濃い肉であるといえる。試料②は、生および焼いた状態でも試料①と味のバランスは似ているが、全体に味が弱い肉である。試料③は、生の状態では試料①と大きな差はないが、焼いた状態では旨味やコクが弱くなる。試料④は試料①に比べ、旨味、コク感が弱く、さらに、甘味が弱く、全体に味の薄い肉といえる。

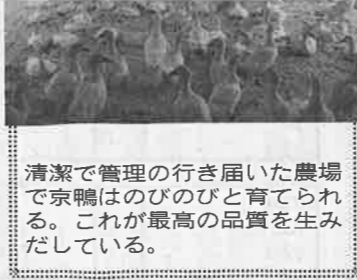
「焼いた」状態での香りの強さは、試料③で他の試料よりも強く、試料①と②の間に、試料①と②の間に、甘香りの強さに差はないと考えられる。香りの質の違いでは、試料①が他の試料と最も離れた位置にあり、香りの質が異なる傾向がみられた。また、生の状態とは異なり、試料①と試料②の位置が離れており、焼いた状態では試料①と②は香りの質が異なることが示された。

四、テクスチャー（食感）の評価
物性測定装置（クリップメータ）を用い、プランジヤー（義歯）・直径三皿、測定速度・二皿/秒で貫入試験を行った結果を図3に示した。

「生」では、分析値に統計的な有意差がみられず、四試料はほぼ同程度の硬さを示した。

「焼き」では、試料②がもっとも軟らかく、試料①、③の順に硬くなり、試料④が最大となり、全ての試料間に有意差がみられた。試料④は試料①の約一・四倍の硬さを示した。

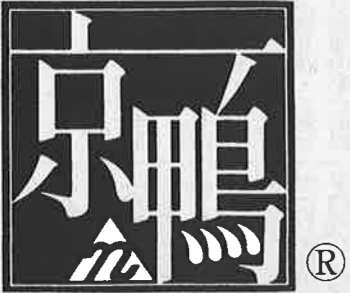
また、それぞれ「生」と比べると、試料①から④は四倍程度の硬さになるのに対して、試料④は五・二倍の硬さになり、加熱により硬くなりやすい肉質であることが考えられる。



清潔で管理の行き届いた農場で京鴨はのびのびと育てられる。これが最高の品質を生みだしている。

甘味	砂糖などが呈する味
旨味	旨味コク
持続性のある旨味	

先味は食品を口に入れた瞬間の味覚を、後味は食品を飲み込んだ後に広がる味を表す。味強度（味認識装置の目盛り）は、ほとんどの人が違いを感じる値（濃度差で約1.2倍）を目安として「1」としている。そのため、味強度差「2」は濃度差約1.44倍、「4」は約2倍となる。



他には真似られない 京鴨ブランドの誇り 世界最良の肉質

ヒナ鴨ふ化→育成→処理精肉（フレッシュ・特殊冷凍・通常冷凍）→加工（自社加工・委託加工）
農場から精肉までの衛生対応が自慢です

自社生産100% 鴨正肉年産250 t (肉質の均一性)
量販店～通販業者様 までの卸販売対応

京鴨のブランドとしての意義

京鴨は今から20年以前に商標登録され、弊社がその商標にふさわしい、あい鴨肉の生産を目指して、社運を掛けて誠実に努力を結集し、今日に至るものであって、昨今の〇〇鴨等のネーミングで参入してきた類とは一線を画した、まさしく本物志向のブランドです。

では、弊社の生産システムの一部をご紹介します。他社との比較判断は、消費者にゆだねることにいたします。

元来、あい鴨は生理的にとてもデリケートな動物です。それ故に同一のヒナ鴨に、同じエサを与えて育成しても、農場の数だけ、風味と肉質が微妙に分かれます。

汚い臭い農場環境では、衛生的で風味の良い肉質は、到底期待できないのが道理です。（漠然と消費者サイドに、鴨肉は臭いものとの記憶を持たれてしまったのも、こうした環境で生産されたものが、過去から安価故に大量に流通してきたからでしょう）

美しい衛生的な育成環境の維持には、それなりのコストと日々の情熱が要求されます。

ヒナ鴨の生産を主目的とする種鴨ふ化農場(京都・宇治)白川農場



白川農場



産卵箱



給水装置

ヒナから仕上げまでの育成を専門とする農場(京丹波町)丹波農場



敷料を毎日床一面に散布



丹波農場

ピンセット脱毛仕上げと解体精肉包装作業場 本社工場



ピンセット脱毛作業



解体作業

上記セクションが別々の場所に離されて、それぞれの現場に必要な専門知識と技能を駆使して、最良の結果につながるように、全てが日々数値化されて、本社で統括管理を可能にしているのが、現在の京鴨の生産形態なのです。

理想的な生産システムを実行しながら、京鴨ブランドにふさわしい、良品を市場に供給しているのです。

山城農産株式会社

代表取締役 小山善志郎

<http://www.kyogamo.com/>

- | | |
|-------------|---|
| 本 社 工 場 | 京都府宇治市木幡南山畑29-6
TEL.0774-32-4670(代) FAX.0774-33-0892 |
| 白川(ヒナ鴨生産)農場 | 京都府宇治市白川門口4 |
| 丹波(育成専門)農場 | 京都府船井郡京丹波町質美野田1-1 |
| 槇 島 処 理 場 | 京都府宇治市槇島十一 |