

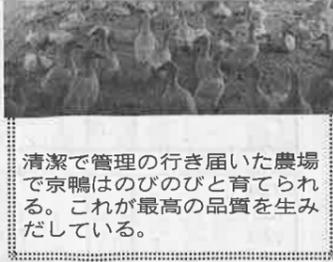
「焼いた」状態での香りの強さは、試料③で他の試料よりも強く、試料①と②は弱く、試料①と②の間に香りの強さに差はないと考えられる。香りの質の違いでは、試料①が他の試料と最も離れた位置にあり、香りの質が異なる傾向がみられた。また、生の状態とは異なり、試料①と試料②の位置が離れており、焼いた状態では試料①と②は香りの質が異なることが示された。

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。

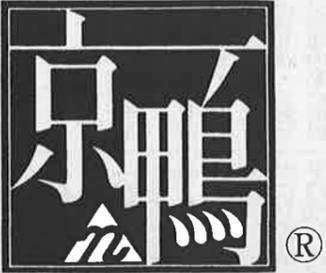
また、それぞれ「生」と比べると、試料①から④は四倍程度の硬さになるのに対して、試料④は五・二倍の硬さになり、加熱により硬くなりやすい肉質であることが考えられる。



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て、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て仕上がります。

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 |