
口頭発表 | 5. 畜産物利用

畜産物利用

座長:佐々木 啓介(農研機構畜産部門)、船津 保浩(酪農大食と健康)、川井 泰(日大生資科)、重盛 駿(信州大農)
2019年9月18日(水) 13:30 ~ 16:20 第II会場 (7 番講義室)

II-18-01~II-18-04 : 佐々木 啓介

II-18-05~II-18-08 : 船津 保浩

II-18-09~II-18-12 : 川井 泰

II-18-13~II-18-16 : 重盛 駿

14:20 ~ 14:30

[II-18-06]一般消費者および調理従事者を対象としたアンケートによる「こくがあった方が良い」肉料理の解析

*渡邊 源哉¹、本山 三知代¹、中島 郁世¹、佐々木 啓介¹ (1. 農研機構畜産部門)

【目的】食肉の官能特性を表す際にたびたび用いられる用語に「こく」がある。しかし、食肉に期待される「こく」の定義は明らかでない。そこで本研究では、消費者等が食肉に期待する「こく」の解明を目指し、まずwebアンケートを用いて「こく」があることが期待される肉料理を解析した。【方法】レシピ検索サイト「クックパッド」において「牛肉」「豚肉」「鶏肉」についてレシピ検索を行い、43種の料理名を収集した。続いて、一般消費者300名、調理従事者100名に対して上記の料理名を提示し、「こくがあった方が良い」「こくがなくても良い」「食べたことがない」のいずれかをインターネット上で回答させた。「こくがあった方が良い」との回答を[1]、「こくがなくても良い」との回答を[0]と置いて一般化線形モデル分析を行い、回答者全体における確率の推定値から「こくがあった方が良い」と判定される肉料理を選択した。【結果】収集した肉料理のうち、「こくがあった方が良い」と判定される確率の推定値が50%より有意に ($P<0.05$) 高かったのは32種だった。「こくがあった方が良い」と判定される確率の推定値が特に高かったのは、「鶏肉の煮物」「豚肉の肉じゃが」「牛肉の煮込み」など調味液で煮る調理を行う料理であった。以上より、一般消費者および調理従事者が「こく」があることを期待する肉料理が明らかになった。