

---

※タイトル左のこちらの

## 東京うこっけい鶏肉の品質に飼養日齢がおよぼす影響

枠内は、講演番号欄です

(書込厳禁)

---

(<sup>1</sup> 東京農大院農・畜産 ， <sup>2</sup> 東京都農林総合研究センター ，  
<sup>3</sup> 東京農大農・デザイン)

○豊川泰世<sup>1</sup>，椎名浩己<sup>2</sup>，入澤友啓<sup>3</sup>，多田耕太郎<sup>3</sup>

**【目的】**東京都のブランド畜産物である東京うこっけいは、烏骨鶏の産卵率の向上を目的に、改良および系統確立された鶏種である。品種改良により産卵能力を高めた東京うこっけいは都内農家に普及しており、その卵は一般的な鶏卵に比べ高値で取引されている。卵はカステラやプリン原料として利用が進む一方で、肉の有効利用はされておらず、採卵終了後の鶏の処理が生産農家の課題となっている。

本研究では、東京うこっけい鶏肉の利用促進を目的とし、最適出荷日齢を検討するため、東京うこっけい鶏肉の品質に飼養日齢がおよぼす影響を調べた。

**【方法】**東京うこっけいは東京都農林総合研究センターにてケージ飼いされ、成鶏飼育用配合飼料を不断給餌し、と鳥日まで採卵した。飼養開始から 358, 457 および 552 日をと鳥日とし、各日齢を試験区に設定した。解体後に正肉重量をと鳥前体重で除して採肉率を算出した。供試部位としてムネ肉とモモ肉を用い、一般成分、遊離アミノ酸量、抗酸化活性、保水性、加熱損失率、剪断力価を測定し、各部位の日齢間で比較した。抗酸化活性は DPPH 法を用いて測定し、Trolox 相当量として算出した。

**【結果】**一般成分、抗酸化活性、保水性は飼養日齢による大きな差はみられなかった。一方、ムネ肉およびモモ肉の遊離アミノ酸量、採肉率は飼養日齢が進むにつれ減少する傾向がみられた。また、加熱損失率および剪断力価は飼養日齢が進むにつれ増加する傾向がみられ、モモ肉の剪断力価は 457, 552 日齢が 358 日齢に比べ、有意に高い値を示した。

以上のことから、東京うこっけい鶏肉の品質に飼養日齢が影響をおよぼすことが示唆された。鶏肉としての利用を考慮した場合、機能性成分であるアンセリンやカルノシンなどを多く含む点、加熱による水分の損失が少ない点、採肉率が高く飼養に要する費用対効果が優れている点から、358 日齢前後が東京うこっけいの飼養期間に適しているものと考えられた。