

15 食料産業クラスター事業による大阪家鴨の新製品開発

○出雲章久¹⁾・安松谷恵子¹⁾（¹⁾環農水総研）

1. 目 的

食料産業クラスター事業は、(財)大阪府食品産業協会が窓口となる国庫補助事業で、地域の特色ある製品の開発と市場調査を国庫補助で行い、その後の新製品販売を軌道に乗せることを目的としている。当所で育種・造成した肉用あひる「大阪種」の夏季の需要を促進するため、関連業界の連携の下、食糧産業クラスター事業において、大阪家鴨の新製品開発を行った。

2. 方 法

大阪家鴨（大阪種）のヒナは当所が生産し、ヒナの肥育・食肉処理・卸は（株）鳥白本店が、食肉加工はタケダハム（株）が行い、販売面の実情と戦略は（株）鳥芳が提供した。また、食の安全に関して（財）日本食品分析センター、関連団体として大阪府畜産会と大阪府総合畜産農業協同組合連合会、そして大阪府環境農林水産部から動物愛護畜産課と流通対策室が参画してクラスターを構成し、自立的な製品開発を推進した。

事業期間は1年で、現在までに5回の会議を開き、加工の方向性と現実性を検討した。材料の提供、保有する加工技術、販売戦略上製品に求められる条件など、それぞれの専門分野からの意見を集約し、現実性を見据えた方向性を模索した。さらに、試作品の評価や加工方法の修正を行うと共に、イベントへの出展の具体案や役割分担も協議した。

また、2回のイベントへの出展を実施して、消費者の評価を調査した。インテックス大阪で開かれた「日本外食・中食設備機器フェア」および、NHK大阪周辺で開かれた「ふるさとの食・日本の食；大阪フェスティバル」に出展し、試作品の試食とアンケート調査を実施した。また、(財)日本食品分析センターによる細菌検査で安全性を担保し、当所による歯ごたえの機械測定を実施して、アンケート調査の参考とした。

3. 結果および考察

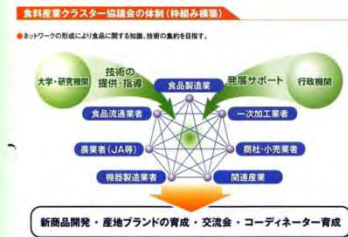
大阪家鴨（大阪種）の加工方法は、燻製とロース焼きを採択したが、パストラミ風や煮物風レトルト製品等の案も多出して活発な議論が行われ、こうしたことが今後新たな連携の種となることが期待された。アンケート結果は、おおむね好評であったが、消費者によって燻煙臭の強さの感じ方が大きく異なることが示された。現在は、万人受けを狙わず、購買層を絞った商品開発を検討する材料として活用している。

細菌検査では菌が検出されず、試作品製造過程の安全性が確認された。また、アンケートで歯ごたえがやや堅いと評価されたロース焼きは、燻製に比べて、機械測定でも剪断力価が高かった。現在は販売に向けネーミングを協議中である。

今後は、3月の阿倍野ファーマーズマーケットに出展して、新製品のお披露目と、包装やネーミングに関するアンケート調査を実施する予定である。次年度以降も、「大阪の伝統食材を大阪で育て大阪で加工」した「大阪産；おおさかもん」として、地産地消を推進していきたい。

食料産業クラスター事業による 大阪家鴨の新製品開発 大阪家鴨クラスター専門分科会

目的 食料産業クラスター事業は、企業に対する国の補助事業で、地域の特色ある素材を活用した新たな製品の開発および市場調査を国庫補助で行い、その後の新しい大阪特産物の加工品の販売を軌道に乗せることを目的としている。当所で育種した肉用家鴨「大阪種」の夏季の需要を促進するため、関連業界・団体・行政の連携の下、ヘルシーでおいしい大阪家鴨の新製品を開発した。



参画機関
と
役割分担

(株)鳥白本店：ヒナの肥育・食肉処理・卸
 タケダハム(株)：食肉加工
 (株)鳥芳：販売面の実情と戦略
 (財)日本食品分析センター：安全性の検査
 大阪府畜産会：生産農家の指導
 大阪府総合畜産農業協同組合連合会：同上
 大阪府環境農林水産部動物愛護畜産課
 大阪府環境農林水産部流通対策室
 大阪府環境農林水産総合研究所：ヒナの生産・事務局



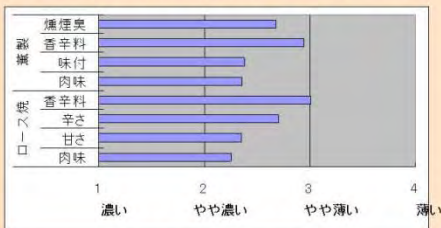
結果



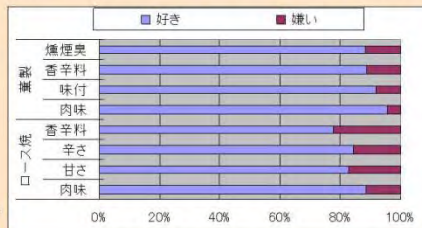
ロース焼き①と薫製②の2品目を試作・・・委員会で評価・修正・・・安全性③と歯ごたえを測定



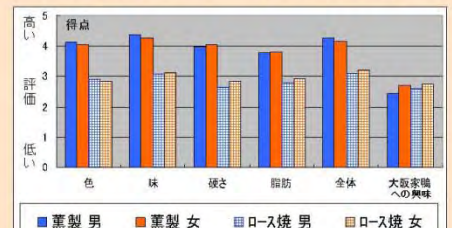
外食・中食設備機器フェア①、大阪「食」フェスティバル②に出展・・・試食アンケート③を実施



ロース焼きと薫製の味の評価



同左の好き・嫌い



評価の男女差

味付けは薄目だが、男女や年齢に係わらず、消費者の評価は高かった。外装や商品名など、販売開始に向けた最後の詰めを急いでいる。

ロース焼きと薫製の歯ごたえの測定結果
 歯ごたえ（剪断力値；Kg）
 家鴨薫製 家鴨ロース焼 鶏胸肉 豚ロース肉
 1.13 3.45 1.84 3.06