

**現場で使える！研究成果**

**卵黄大きくおいしい**

**対馬地鶏卵肉兼用鶏の長所**

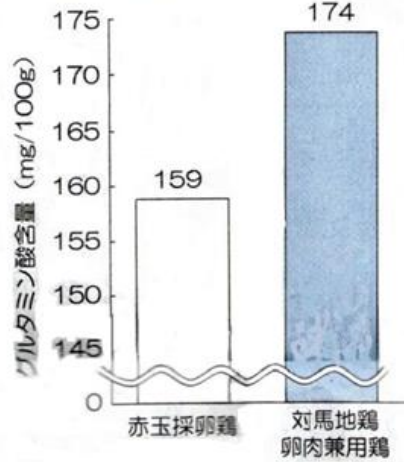
県の在来種「対馬地鶏」を活用した対馬地鶏卵肉兼用鶏は、産卵ピーク期では外国銘柄実用鶏と同等の産卵能力であり、写真に示すように卵の形が細長く、卵黄割合

対馬地鶏原種 対馬地鶏卵肉兼用鶏 赤玉採卵鶏



卵殻・卵形の特徴

が大きいといった点で、特色ある鶏卵生産が期待できる。一方、卵の「お



**図 卵黄中のグルタミン酸含量**

各サンプルで食味官能評価を行ったところ、対馬地鶏卵肉兼用鶏は他のサンプルよりも「うま味」を感じる」と評価され

いしさ」に関する科学的な知見がないことから、本研究では食味官能評価と成分分析により「おいしさ」の特徴づけを行うことを目的とした。

まず、対馬地鶏原種、赤玉採卵鶏や対馬地鶏卵肉兼用鶏の鶏卵でカスタードプディングを作り、

また、対馬地鶏卵肉兼用鶏の卵黄と全卵は「うま味」の成分であるグルタミン酸の含量が赤玉採卵鶏よりも多く、全卵では加熱調理によって増加することがわかった。

このように、対馬地鶏卵肉兼用鶏の鶏卵は食べ比べてわかる味の違いがあり、特徴を表す「うま味」に関する成分も多いことから、「おいしさ」についても差別化できることが明らかとなった。（長崎県農林技術開発センター 畜産研究部門 松永将伍）