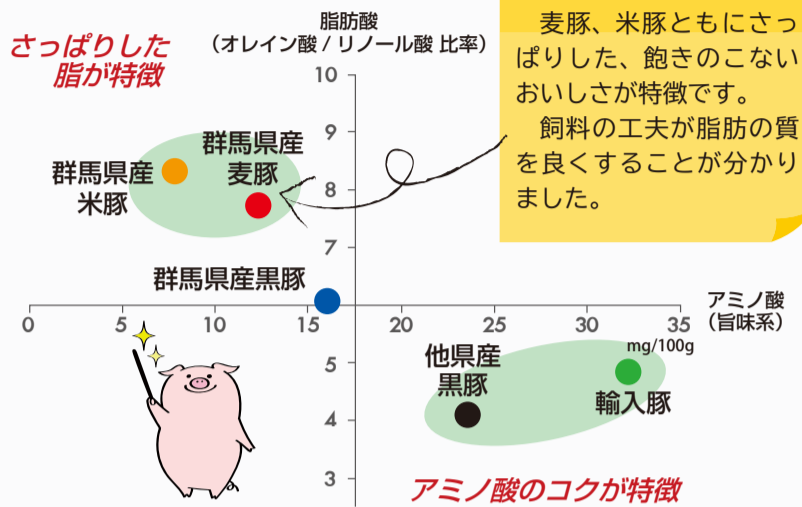


畜産物 ~G-アナライズ&PRチーム~

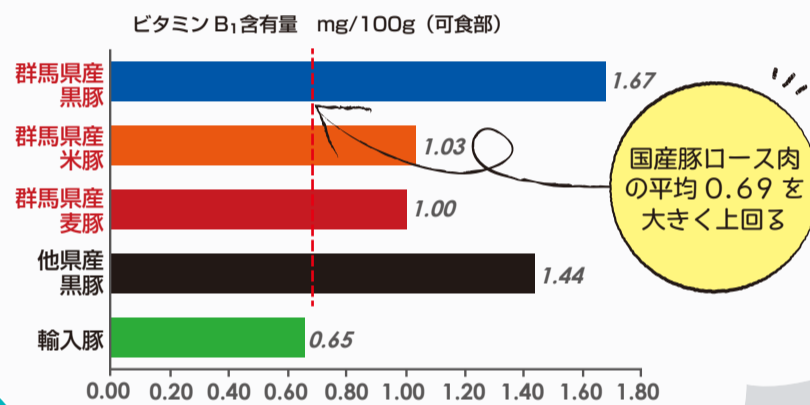
麦・米で育った豚は脂に甘みがあり、あっさり



麦豚、米豚ともにさっぱりした、飽きのこないおいしさが特徴です。飼料の工夫が脂肪の質を良くすることが分かりました。

豊富なビタミンB₁で疲労回復

豚肉は、ビタミンB₁があらゆる食品の中で一番多く含まれています。ビタミンB₁は、糖質を体内で燃やしエネルギーに変えるために不可欠な成分であるため、疲労回復に効果があるとされています。



飽きないおいしさ 元気回復!



麦や米で育った豚は柔らかくて脂がさっぱりしているのね。オレイン酸は食肉の甘みや香りにプラスに働くのよね。

分析道具を紹介

味覚センサー ~味覚を数値化~



人間の舌を模した構造のセンサーで、甘味や塩味など6種類の味の強さを数値化します。関東の公設試験研究機関では本県だけが有します。一つの測定あたり約30時間かかり、イチゴやトウモロコシの分析では約1カ月かかりました。また正確な分析をするために手早い作業を心掛けています。

群馬産業技術センター 副所長 木村紀久さん

レオメーター ~食感を測定~



農畜産物や食品の食感(歯ごたえ、口あたりなど)を測定し、数値化します。食感は、温度や加熱処理後の経過時間などの影響を受けやすいので、安定したデータが得られるように条件の管理を徹底し、測定しています。

県農業技術センター 主任研究員 大澤 実さん

やよいひめ トウモロコシ

生産振興

生産振興

分析結果や消費者ニーズを生産者に広く周知し、生産現場と連携を図りながら、さらなる生産拡大に取り組んでいきます。

分析と連携が育んだ豚肉を届けたい



下仁田ミート 代表取締役 岡田一美さん

当社では豚肉の生産・加工・販売を行っており、約1万5千頭の豚を飼育しています。飼料用米を与えた米豚ブランド「下仁田ポーク」は、消費者からも「さっぱりしていて臭みがない、アクも少ない」と好評です。今回の分析結果は、麦豚も米豚もオレイン酸が多く含まれ、さっぱりした良質な脂であることや柔らかさが評価されました。こだわりの取り組みが数字に反映されて「本当に良かった」と感じています。

G-アナライズ&PRチームは、分析から生産振興、販売促進・PRと循環した筋道があり、こうした取り組みは地元農家や企業の盛り上げにつながると思います。今後も消費者の意見を現場に反映して、おいしい豚肉を生産していきたいです。

飼料の国産化を目指して

輸入に頼ることが多い飼料を国産にすることで、食料自給率が向上します。

県では、G-アナライズ&PRチームの分析結果を受け、飼料用米や飼料用麦などの県産飼料の作付拡大に向けて、生産体制の整備や農業者支援などをより強化してまいります。



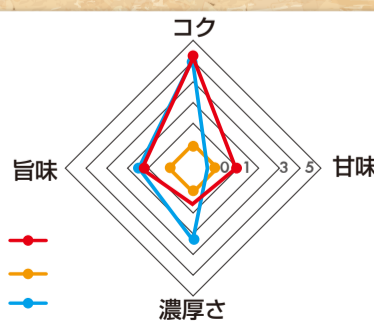
飼料用米

~おいしさ+αを求めて~

トウモロコシ

~冷涼な気候が育てた甘みとコク~

県内高冷地(長野原町)で8月に収穫したトウモロコシを他県産と比較したところ「おいしいトウモロコシ」の代名詞とされる産地Bよりも甘味があり、同等のコクがあることが分析されました。



Next items リンゴ・上州地鶏



今後もリンゴや上州地鶏など続々と分析やPRを行ってまいります。

問い合わせ先

県庁ぐんまブランド推進課

☎027-226-3129