

令和3年度6月補正事業説明資料

(農政水産部)

事業名	宮崎牛のおいしさ探求による販売力強化事業	新規・改善・既定	課名	畜産振興課
		国庫・県単		
<p><b>1 事業の目的・背景</b></p> <p>コロナ禍による消費行動の変化等や、牛肉の産地間競争が激化する中、ポストコロナにおける国内外への宮崎牛の販売力を一層強化するため、これまで畜産試験場で取り組んできた宮崎牛のおいしさに関与する成分究明と脂肪酸のデータ収集・分析等の取組を加速することで、他産地との更なる差別化を図る。</p> <p><b>2 事業の概要</b></p> <p>(1) 予算額 10,377千円</p> <p>(2) 財源 国庫：10,377千円</p> <p>(3) 事業期間 令和3年度</p> <p>(4) 事業主体 県</p> <p>(5) 事業内容</p> <p>① 理化学的要因特定事業 8,000千円 官能評価試験でおいしいと評価された牛肉の成分分析を実施し、おいしさに関与する特徴的な成分の究明</p> <p>② 遺伝的改良推進事業 2,377千円 牛肉の遺伝的改良に必要な脂肪酸のデータ収集及び分析の効率化を図るための体制整備</p> <p><b>3 事業効果</b></p> <p>ポストコロナにおける国内外への更なる宮崎牛の販売力強化</p>				

# 宮崎牛のおいしさ探求による販売力強化事業

## 【コロナ禍による牛肉需給の変化】

- 牛肉需要は、外出自粛により外食需要から内食へシフト
- 第3波以降、牛肉在庫は再び増加傾向にあり供給過多
- 全国的に肉質が向上しており、産地間競争が激化

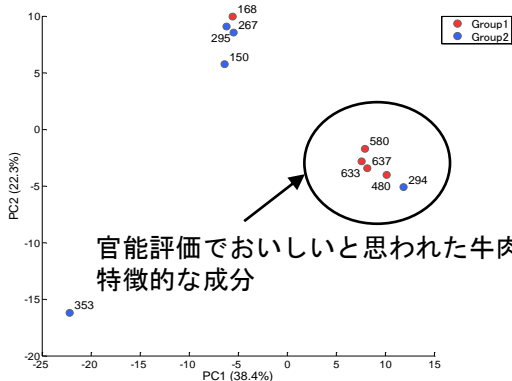
### 課題

コロナ禍の中、宮崎牛が国内外の消費者に選ばれるためには、肉質のみならず、おいしさに着目したセールスポイントを明確にし、他産地との更なる差別化を図る取組を加速させる必要。

## 取組の内容

### 理化学的アプローチ

人が食べておいしいと感じる成分（脂肪酸、アミノ酸、ラクトン類等）の究明を加速



官能評価でおいしいと思われた牛肉に特徴的な成分

メタボロミクス解析による成分特定

消費者への宮崎牛のおいしさ訴求

### 遺伝的アプローチ

牛肉のおいしさに関与するひとつの指標として着目されている脂肪酸のデータ収集と分析を加速



光学測定装置による脂肪酸のデータ収集

おいしさに着目した育種改良に寄与

## 事業効果

これまでの取組成果（全共での日本一、アカデミー賞アフターパーティでの利用等）に加え、宮崎牛のおいしさの魅力を訴求することで、**ポストコロナにおける国内外への宮崎牛の販売力が強化される**