

秋田栄養短期大学
移動公開講座 in 湯沢
H 2 7 . 2 . 2 6

秋田栄養短期大学
廣田由利

官能検査

目的：三梨牛の嗜好特性を明らかにする

検査パネラー：廣田ゼミ学生，教職員 計12名

サンプル：

牛肩ロース1切20g程度

加熱・調理

(1) 三梨牛

(2) 国産和牛

(3) 輸入牛

(オーストラリア)

項目：

(1) 柔らかさ

(2) におい

(3) うまみ

(4) 脂っこさ

(5) 甘み

(6) しっとり感

(7) ぱさつき感

評価：

+ 2 良い

1

- 2 悪い

5段階評価

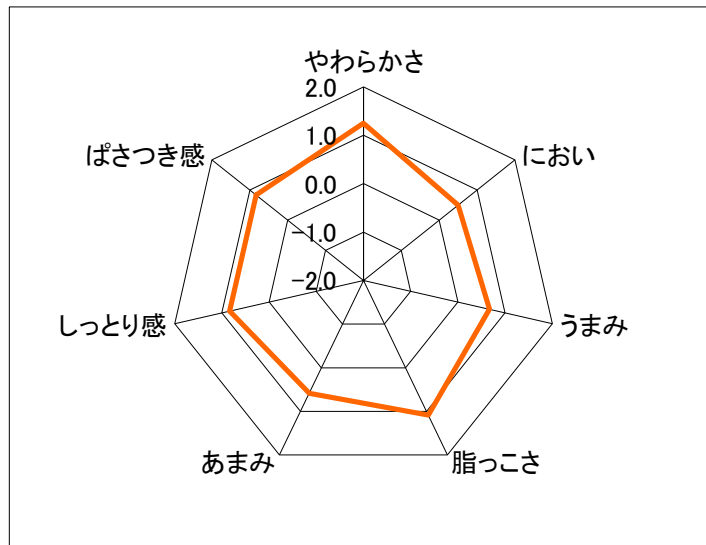
官能検査の結果

(1) 三梨牛と国産和牛は誤差範囲で同一結果を与える。

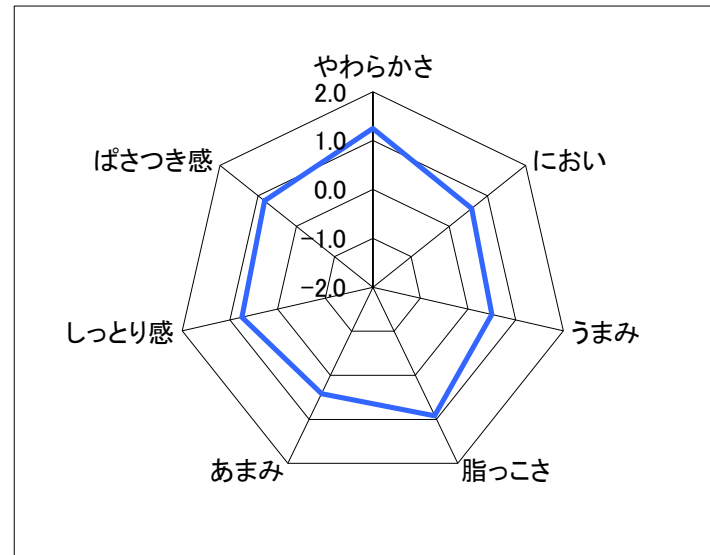
三梨牛の特長

- ・ 7項目すべてで高得点
- ・ 特に、やわらかさ、しっとり感及び脂っこさ

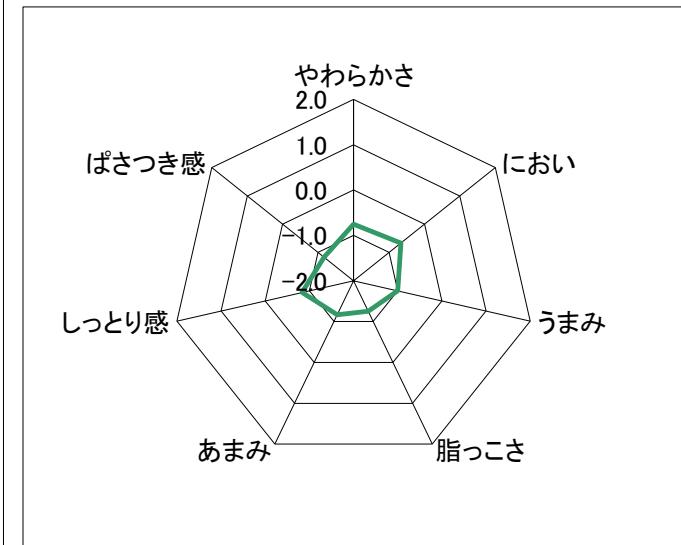
(2) 上記2サンプルと輸入牛(オーストラリア)とでは、明らかに上記2サンプルが優位な結果を得た。



(A)三梨牛



(B)国産和牛



(C)輸入牛(オーストラリア)

図1 官能検査結果

三梨牛を使った新メニューの開発

開発：

廣田ゼミナール学生 26名

方法：

湯沢市特産 三梨牛を用い、以下の通り行った。

(1) レシピ作成	主食	3品
(2) 調理実習	軽食	2品
(3) 試食	主菜	4品
(4) 評価	副菜	3品
(5) レシピ調整	計	12品
(6) レシピ集作成		

結果：

合計 12品の新メニュー開発及びレシピ集を完成

新メニューその1

1.三梨牛おこわ



2.三梨牛押し寿司



新メニューその2

3.三梨牛カレー風味稲庭うどん



4.三梨牛ちぢみ



新メニューその3

5.三梨牛と酒粕おやき



6.三梨牛ステーキと 駒形リンゴソース



新メニューその4

7.三梨牛と駒形リンゴの春巻き



8.三梨牛ピーマン3種炒め



新メニューその5

9.三梨牛モンブラン風



10.三梨牛のなます



新メニューその6

11.三梨牛山菜炒め



12.三梨牛ナッツ和え



平成27年2月26日 移動公開講座 in 湯沢 当日

1. 協力学生

2年生：菊池好美，村上千絵美，梶原光，伊藤美里

1年生：佐藤美由希，富谷奈菜

2. 受講生

湯沢市食生活改善推進員 18名

栄養士 1名

3. 調理メニュー

三梨牛を使った品

- | | |
|-----------------|-----------|
| ①三梨牛おこわ | メニュー番号：1 |
| ②三梨牛のカレー風味稲庭うどん | メニュー番号：3 |
| ③三梨牛モンブラン風 | メニュー番号：9 |
| ④三梨牛なます | メニュー番号：10 |

平成27年2月26日 移動公開講座 in 湯沢 当日メニュー



①三梨牛おこわ

②三梨牛のカレー風味
稲庭うどん

③三梨牛モンブラン風

④三梨牛なます

三梨牛の特性と新メニュー開発 まとめ

- 三梨牛は松坂牛や近江牛と並び、銘柄認定を受けて40年の歴史を誇るきめ細かく・柔らかな肉質の最高級黒毛和牛である。
- 自然環境や肥育技術の高さより、香り，さしの入り具合及びきめ細かな脂質に裏打ちされた甘みがあるのが特長である。
- 秋田県を代表する銘柄牛のトップである三梨牛を，さらに県内外にアピールし認知度を上げ消費拡大につなげることを目標にメニュー提案を行った。
- 実際の調理・試食を通し，大変繊細なおいしさを再確認できた。
- ステーキ用からひき肉まで，また，主菜から副菜まで，様々なメニュー提案を行うことで，ご家庭から飲食店まで広く利用が増すことを期待したいと思います。