

1. 課題名 県内企業と連携した阿波尾鶏の加工品開発とSDGsの取り組み

2. 目的

阿波尾鶏を生産している企業で鶏肉はむね肉や内臓が他の部位に比べて売れにくいという話を伺い、今回の課題に企業と連携し取り組むことにした。また食肉加工工場で作る際に出る揚げ物油は使用后、産業廃棄物となることも知った。そこで徳島県の地鶏である阿波尾鶏のむね肉加工品を開発し阿波尾鶏の消費の拡大を図るとともに、使用済み揚げ物油を有効活用する方法も併せて検討する。

3. 方法

1) 栽培期間：2020年3月～2020年12月

2) 試験場所：六次産業化研究施設、生活食品加工教室、農芸化学教室

3) 試験方法

(1) 阿波尾鶏の燻製の試作

鶏肉の部位別燻製の試作（阿波尾鶏むね肉、阿波尾鶏もも肉）、食味アンケート調査

(2) 阿波尾鶏むね肉削り節「地鶏の旨み」を使用したドレッシングの開発

食味アンケート調査見た目、味の濃さ、うま味、酸味と甘みのバランス）、pH測定

(3) 食肉加工工場の使用済み食用油を再利用した石けんの開発

石けんの開発、ラベルデザインのアンケート調査

4. 結果の概要

(1) 阿波尾鶏燻製むね肉ともも肉について食味アンケート調査の結果、特に食感の項目でむね肉よりもも肉の方が高い評価を得る結果となった（図1, 2）。むね肉よりも油分の多いもも肉の方がパサつかず、うま味を感じやすい反面、女性などヘルシー志向の人はむね肉のあっさりとした燻製を好むことが分かった。

(2) 図3のアンケートの結果、「うま味」と「見た目」の項目の評価が他よりも低かった。また、ドレッシングを買うときに消費者が最も重視する項目は「味」だということを知ることができた。ドレッシングのpH測定では、ドレッシングの保存性が確保されるpHであるpH4.6以下であり、今回試作したドレッシングは保存性の面でドレッシングの基準を満たしていた（表1）。

(3) 使用済み食用油だけの石けんでは特徴がなく、他の石けんに比べ売れにくいということが分かった。そこで付加価値を付けた農大竹炭パウダー配合の石けん「SDGs soap」を開発した（写真1）。竹炭パウダーの配合量を工夫し、農大ロビーで販売できる商品となった。ラベルデザインについてもアンケート調査を行った結果（図4）、商品イメージに合ったラベルを作成することができた。また、農大竹林の竹を活用し竹炭パウダーを作ることによって、放置されていた竹の有効活用方法と新たな価値を生み出すことができた。

5. 考察

阿波尾鶏の燻製は低温で長時間燻煙するので水分が蒸発してしまい、むね肉はパサつく食感になった

り固くなったりしたと考える。ドレッシングでうま味の評価が低かったのは阿波尾鶏削り節の配合量が少なかったからだと考える。適正な削り節の配合量を検討する必要があると感じた。また、SDG soapの開発を通じて使用済み揚げ物油と農大竹林の新たな価値の創造と有効活用方法を提案できたと考える。農大卒業後は学んだことや得られた経験を自身の仕事に活かしたい。

6. 主要な試験データ

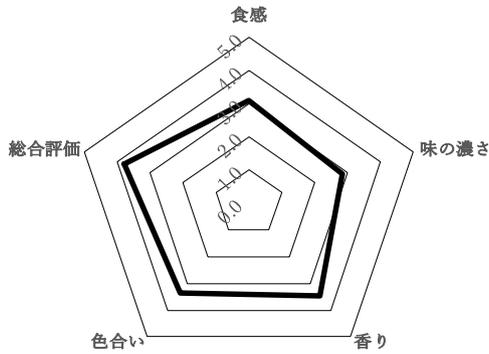


図1 阿波尾鶏むね肉アンケート結果

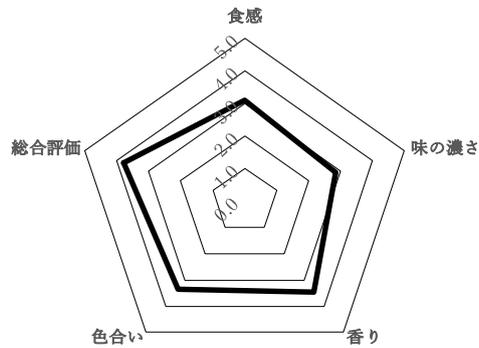


図2 阿波尾鶏もも肉アンケート結果

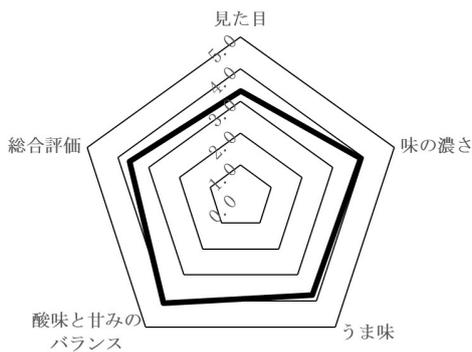


図3 ドレッシングアンケート結果

表1 ドレッシングのpH測定結果

	試作1	試作2	試作3
pH	3.79	3.63	3.70

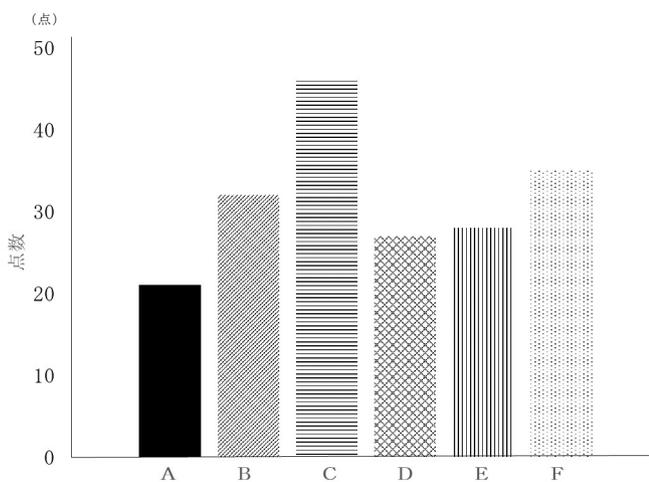


図4 石けんラベルアンケート結果



写真1 SDG soap