

目的 近年、食材料に対しても高品質を志向する傾向が強まってきた。鶏肉においても例外でなく、経済性も考慮しながら、しかも嗜好性の高い地鶏の育成が各地で試みられている。本報では、伊達鶏とブロイラーとの比較において、その調理性を把握し、鶏の品種と料理の適性について検討した。

方法 鶏は、8・12週令の伊達鶏及び8・13週令のブロイラーの4種とし、それぞれ雄雌の別を加えて計8種とした。試料は蒸す・焼く・煮る・揚げる・スープの5種に調理し官能検査により、各々の鶏肉の良否を判定した。官能検査の質問項目は・外観・とりくささ・柔らかさの程度・柔らかさの好み・肉汁の量・ばさつき・肉の旨み・スープの旨みとし、試食する肉の部位については、各試料とも共通するように各パネルに割りつけた。パネルは、20～22才6名及び45才～65才6名の女性計12名である。他に、肉の色、水分量粗タンパク量、脂肪量、アミノ態窒素量、保水量を測定し、またテクスチュロメーターにより、テクスチャーを測定した。

結果 官能検査の総合評価の成績を分散分析した結果、調理法間・パネルの年令間には有意差が認められ、品種間・週令間には有意な差はみられなかった。官能検査の総合評価は柔らかさの好み・旨味の多少との相関が高く、とりくささ・柔らかさの程度との相関はほとんどみられなかった。また、肉の柔らかさは調理手法とは関係がなく、加熱時間が長くなるに従って硬くなる傾向が認められた。スープの旨味の強さとアミノ態窒素測定値との間には有意に相関が認められた。