

## 要約

DNA解析を行い、和牛肉のおいしさをも高める脂肪酸である「一価不飽和脂肪酸」の増加に関わる遺伝子領域を発見しました。

## 研究成果の概要

## 1 背景・目的

これまで和牛肉の評価は脂肪交雑（霜降り）の度合いが重視されてきましたが、近年では脂肪の量だけではなく、その質が注目されています。

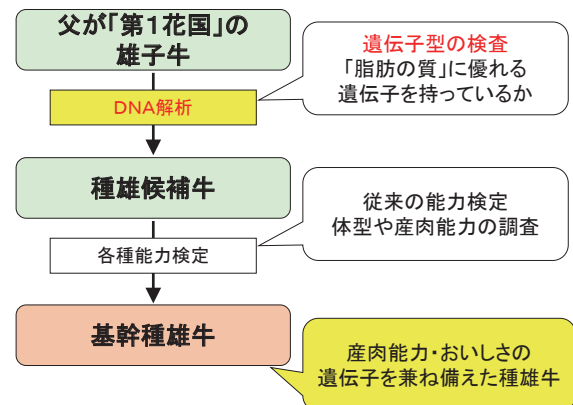
そこで、和牛肉のおいしさをも高める脂肪酸として知られている一価不飽和脂肪酸（特にオレイン酸）の増加に関わる遺伝子領域の探索を行いました。

## 2 内容

- 父が「第1花園（だいいちはなくに）」の子ども約200頭について、脂肪酸組成の測定とDNA解析を行いました。
- 統計手法を用いて脂肪酸データとDNAデータとを解析したところ、8番染色体上に一価不飽和脂肪酸の増加に関わる遺伝子領域を発見しました。

## 3 活用等

- この遺伝子のタイプを検査することにより、「第1花園」を父に持つ種雄牛で一価不飽和脂肪酸を増加させる能力の高いものを選抜することができます。
- さらに、この技術で選抜した種雄牛を県内の繁殖雌牛に交配することで、県産和牛のおいしさの向上につながります。



種雄牛づくりへのDNA解析の利用イメージ

## 関連情報

- オレイン酸をはじめとする一価不飽和脂肪酸が多い和牛肉は、風味や口どけの良さに優れることから、令和4年の和牛オリンピック（全国和牛能力共進会）において「脂肪の質評価区」が設けられるなど、おいしさの指標として注目されています。

畜産研究所 和牛改良技術部

Tel. 0173-26-3153

E-mail nou\_kairyougijutu@aomori-itc.or.jp



青森産技

あおもりの未来  
技術でサポート