

# 経産牛肉「超熟成」へ技

沖縄エージングカンパニー（うるま市、玉城幸範社長）と県工業技術センター（うるま市、安里厚所長）は20日、牛肉を低温の倉庫で貯蔵し、アミノ酸などのうま味を引き出す「熟成」（ドライエイジング）の独自技術を開発したと発表した。ナッツのような香りを加える菌を特定し、肉に直接塗布する手法。熟成期間を短縮でき、収益性がアップする。子牛を産んだ後の経産牛（和牛）の肉を同技術で熟成し、「超熟成牛」のブランドで販売していく。

## 沖縄エージング社・県工業技術センター



④「超熟成牛」をPRする（左から）県工業技術センターの安里所長、沖縄エージングカンパニーの玉城社長、オペラの小浜社長＝20日、ロワジールホテル那覇  
⑤独自の技術でうま味を増した「超熟成牛」

## 短期間でうま味 収益向上

県内では毎年約5千頭の経産牛が更新されている。玉城社長は、その肉を熟成させることで付加価値を高められると発想し、同センターと共同研究に着手。沖縄の気候に適した菌、熟成の湿度や温度、熟成後のトリミングや洗浄方法を開発した。

同センターの調査によると、熟成させない肉に比べ、うま味のアミノ酸（グルタミン酸）が4倍、柔らかさは4割アップ、ジューシーさは1・9倍、ナッツやバターのような香りが付いた。官能評価でもうま味や脂の風味など高い評価を得たという。

玉城社長、安里所長、販路開拓などを担うオペラ（那覇市）の小浜耕弥社長が同日、那覇市内のホテルで会見した。

玉城社長は「今後3年で取扱先を200店舗にし、月間11トの超熟成牛を販売したい」と説明。海外産の牛肉についても、同技術での熟成を受注していくという。

安里所長は「沖縄の新たな

ブランドとして認知度を高め、新たな『食』の観光コンテナツとして発信したい。畜産業の振興にも貢献できる」と期待した。

沖 縄 タ イ ム ス

2017年（平成29年）3月30日 木曜日