

成果情報名	肥育後期配合飼料への海藻(アカモク)乾燥粉末の添加により特色のある豚肉が生産される
利用対象	肥育豚飼養農家(技術・普及)

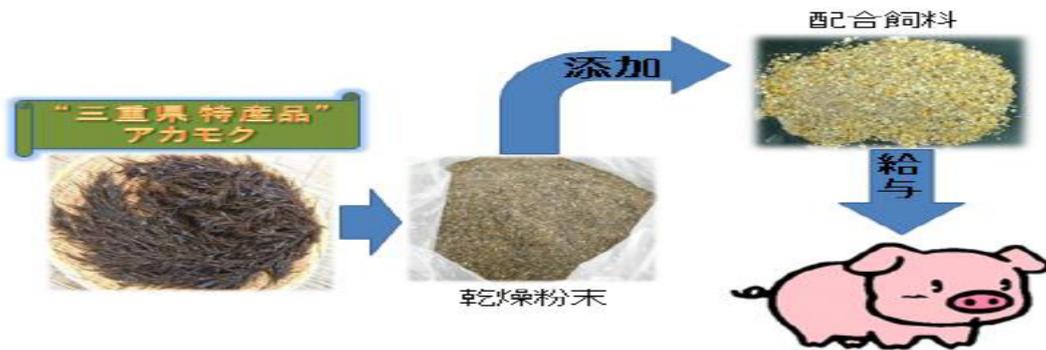
[問題]



近年、全国的に豚肉のブランド化が盛んに行われており、ブランドが乱立している状況にある。このような状況下で県内ブランド豚の競争力を強化するためには、他にはない特色を持たせる必要がある。

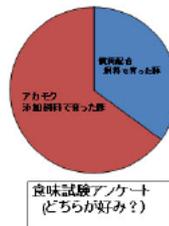
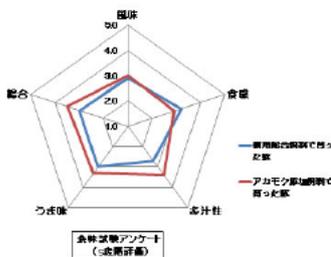
[解決法]

県内地域特産品を活用した飼料を給与し、その地域のブランド豚として商品化する。特色あるブランド豚として競争力が強化できるだけでなく、地域振興にもつながる。今回は三重県鳥羽・志摩地域で特産物としての開発に取り組んでいる海藻「アカモク」に着目し、そのアカモク乾燥粉末を肥育後期配合飼料に添加した。



[成果]

三重県の特産物であるアカモクの乾燥粉末を給与することによって、肉質が変化し、多汁性や食感が増した特色を持った豚肉が生産される。



アカモクを添加した方が
風味が「強く」
食感は「柔らかい」
多汁性は「ジューシー」
うま味は「強い」
総合評価は「おいしい」
アカモクを添加した方が「好み」

三重県特産品を使った特色を持った豚肉の生産できた

<p>1. 背景とこれまでの課題</p> <p>養豚農家の競争力強化の一つの対策として、全国的に豚肉のブランド化が盛んに行われており、ブランドが乱立している状況にある。このような状況下で県内ブランド豚の競争力を強化するためには、他にはない特色を持たせる必要がある。</p>	
<p>2. 成果の概要</p> <p>[目的]</p> <p>本研究では、県内農家のさらなる競争力強化を目的とし、三重県の特産物やその未利用資源について、飼料化による様々な効果を検証し、特色のある豚肉生産への可能性を明らかにする。今回は海藻「アカモク」の乾燥粉末を混合した飼料を肥育後期肉豚に給与し、飼養成績や肉質がどのように変化するかを調査した。</p> <p>[方法]</p> <p>肥育後期の LWD 交雑種去勢豚を使用して試験を行った。飼育条件は豚房単飼、不断給餌、自由飲水とした。対照区 (n=4) には市販の肉豚用配合飼料を、アカモク 1.0% 区 (n=4) にはアカモク乾燥粉末を 1.0% 含む配合飼料を、アカモク 2.0% 区 (n=4) にはアカモク乾燥粉末を 2.0% 含む配合飼料をそれぞれ出荷まで給与し、飼養成績および豚肉生産に及ぼす影響を調査した。</p> <p>[結果]</p> <p>1) 飼養成績：飼料効率アカモク 2.0% 区が他区より高く、ロース芯面積もアカモク 2.0% 区が対照区より大きかった (P<0.05)。</p> <p>2) 肉質検査成績：筋肉 pH はアカモク 2.0% 区が他区より高く、肉色 L* 値もアカモク 2.0% 区が対照区より低かった (P<0.05)。</p> <p>3) 皮下脂肪内脂肪酸組成割合：ミリスチン酸の割合はアカモク 2.0% 区が対照区より小さかった (P<0.05)。</p> <p>4) 胸最長筋 (ロース肉) 官能試験結果：</p> <p>対照区とアカモク 1.0% 添加区 (N=33) 及び対照区とアカモク 2.0% 添加区 (N=42) で官能検査を実施した。双方ともアカモクを添加した方がよりジューシーで、柔らかく、うま味が強く、おいしいという評価点数(平均)だった。対照区とアカモク 2.0% 添加区の比較では多汁性の項目で、対照区とアカモク 1.0% 添加区の比較では総合評価の項目で、それぞれアカモクを添加した方が良好な傾向が得られた (P<0.05)。また、どちらの区を好むかの質問には海藻 (アカモク) 添加を選んだ人は 1% 区での比較で 67%、2% での比較では 65% だった。</p>	
<p>3. 成果の慣行技術への適合性と経済効果</p> <p>通常使用している肉豚用飼料にアカモク乾燥粉末を添加するだけの非常に簡便な方法なため、容易に実施可能であり、特色のあるブランド豚肉の生産に利用できる。</p>	
<p>4. 普及上の留意点</p> <p>1) アカモク乾燥粉末は特産品化が進むにつれ原材料費が上昇傾向にあり、添加する割合とコストについては十分に検討する必要がある。</p> <p>2) 飼料設計する際は、アカモクのヒ素量も考慮して設計する必要がある。(なお、水戻し・熱湯処理等によりアカモクのヒ素濃度は低減する。)</p>	
問い合わせ先	中小家畜研究課 若原繁樹 市川隆久 入江拓也
参考になる資料	なし
研究実施予算	畜産関係県単経常試験研究費 (平成27~28年度)