

短期肥育の鍵は赤ぬかペレット！？

広島県立西条農業高等学校 3年畜産科 島津 西山 山口 垣内 桑 小林 徳永 丸賀 若狭

概要

1 はじめに

本校では6年前より短期肥育に取り組んでおり、BMSとMUFA値を両立させた、肥育方法の確立を目指し、赤ぬか給与による方法を検討している。MUFA値向上のために赤ぬか給与する方法は効果があると考えられるが、飼料全体への給与割合が5%だとBMSが下がってしまう結果が得られたため、今年度は給与割合の見直しと給与時期の検討、形状を変えることによる嗜好性、直接腸管で吸収させることを目的とした研究に取り組むこととした。また、消費者のニーズに合った脂肪の質の高い和牛肉を生産することで、和牛肉の消費向上に寄与したいと考えている。

2 実施内容

市場調査による消費者ニーズの把握

赤ぬか給与割合の見直しと給与開始のタイミングを検討

保存性・利便性向上を目指したペレット化

3 結果

消費者はBMS7～8の適度な脂肪の量を好む傾向にある。

5%ではMUFA値が大幅に向上するがBMSが目標に達さなかった。0.3%では少しMUFA値が目標に達さなかった。

ペレット化することで保存性・利便性、嗜好性は向上が見られた。

4 考察

消費者のニーズに応えていくためには脂肪の量だけでなく質にこだわる必要があると考えられる。

BMS、MUFA値ともに目標を達成するための給与割合は0.3～5%であり、給与時期を20か月以降にすることでより確実に目標を達成できるのではないかと考えられる。

ペレット化することで空気に触れる表面積を最小限に抑えることが可能となり、常温でも保存できる期間が延びた。また、あらかじめ飼料に混ぜず、あとから給与する方法に変更したことで、残すことなく食べさせることができる。

5 まとめ

赤ぬかを用いた短期肥育の方法確立まではまだまだ解決しなければならない項目は多いが、確実にゴールには近づいている。来年度からは給与時期の検討や赤ぬかの給与割合を検討し、広島県の畜産業界に貢献できるよう取り組んでいきたい。