

「黒さつま鶏」への飼料用米の長期給与と大豆粕添加による肉質の向上

飼料用米を「黒さつま鶏」へ長期間給与(3週齢以降給与)するための飼料用米給与マニュアルを作成

背景・目的

- 配合飼料価格が高止まりしている中、国内では飼料用米(玄米)の増産を推進
- 「黒さつま鶏」のブランド力強化のため、飼料用米を長期間給与するためのマニュアルを作成

成果の内容

配合飼料を玄米代替する割合が20%までは発育への影響が少ない

玄米代替による粗タンパク質低下を大豆粕の添加で補うことで、むね肉の苦味成分が少なくなり、旨味・甘味成分は増加傾向

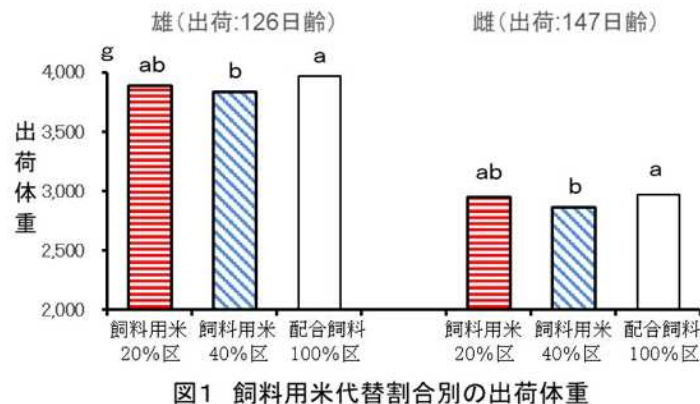


表1 粗蛋白質調整資材別のむね肉の遊離アミノ酸含量 (単位:mg/100g)

区分	n	アスパラギン酸 (旨味)	グルタミン酸 (旨味)	アラニン (甘味)	ヒスチジン (苦味)	リジン (苦味)	アンセリン (旨味) (抗酸化作用)
大豆粕区	6	3.1	41.5	27.6	19.4 b	15.3	982
魚粉区	6	2.9	30.2	25.9	24.8 a	18.2	866
慣行区	6	3.1	33.5	22.8	21.1 ab	16.3	784

注1) 異符号間で有意差あり(p<0.05) 2) 配合飼料の重量の10%を飼料用米(玄米)で代替後、CPを18.9%に調整
3) 大豆粕区(配合飼料90%+飼料用米10%+大豆粕), 魚粉区(配合飼料90%+飼料用米10%+魚粉), 慣行区(出荷前2週間のみ配合飼料90%+飼料用米10%)

期待される効果

生産農家の経営安定と肉質向上によるブランド力の強化

鹿児島県農業開発総合センター畜産試験場 中小家畜部養鶏研究室



生産者向けに飼料用米給与マニュアルを作成

配合飼料の10%を玄米で代替し、大豆粕を添加することで、鶏肉の苦味が減少し、肉質向上の可能性

地鶏肉の差別化を図り、出荷羽数の増加と消費拡大が期待

「黒さつま鶏」のブランド力が強化

普及対象・範囲「黒さつま鶏」生産者・県内全域