

5. 特産飼料の給与等によるプレミアム豚肉の開発(H30~32)



背景

県の特産物を利用した畜産物の開発が要望されている。



県の**独自性**で付加価値をつけるには・・・

山梨県は、モモの産地日本一!



摘果モモは、ほとんど利用されていない

摘果モモのポリフェノールの抗酸化作用で豚の健康向上や豚肉の機能性アップを期待。

森林の多い山梨県は、ドングリも採れる



ドングリにはオレイン酸が多く含まれ、豚肉が良質になる。

そこで

研究内容

※研究材料の収集方法
ドングリ: 県内で行われているドングリ収集活動など
摘果モモ: フルーツ公園、果樹生産農家等の協力

1 県内の特産飼料を給与した高品質な豚肉の開発

- ・ドングリの飼料価値及び給与量の比較検討
- ・モモの飼料化のための処理法・保存法の検討
- ・ドングリ、モモの給与による豚肉の品質調査

2 特産飼料と放牧を組み合わせた飼養管理技術の検討

- ・ドングリ、モモによる放牧豚肉の品質調査
- ・放牧農場での実証



期待される効果

- 1) 県内の特産飼料の使用により、脂肪のやわらかい風味の良い豚肉の生産が可能となる。
- 2) 豚の健康改善により生産性向上が期待される。
- 3) 放牧と組み合わせることでより臭みがなく、しまりの良い、余分な脂肪が少ない豚肉の生産が期待される。

話題性のあるプレミアム豚肉の提供