



肉豚の格付成績向上を目指した厚脂改善技術の確立(H29～31)

研究機関: 畜産試験場

背景



養豚農家

TPP対策として、市場の格付成績を上げる努力が必要だ。
厚脂で格付が下がってしまう豚がいるのだが、何か対処方法はないかな？

ポリフェノールは脂肪を付きにくくする効果があるとされ、豚への効果も期待できます。
同じく茶がらに含まれるビタミンEはその抗酸化作用で肉の保存性が高まるなどの効果が期待できます。
また、米や麦類等の給与により脂質が改善されることが知られています。



研究者

飲料用のお茶を製造しています。茶がらの一部は堆肥化したりしていますが、新たな利用方法は何かありませんか？



飲料工場

そこで

研究内容



1 各種茶がらの性状調査（緑茶、紅茶、ウーロン茶、麦茶など）
・成分比較分析（標準飼料成分、ポリフェノール、ビタミンE）、乾燥保存方法

2 茶がらの給与方法の検討
・添加割合、米麦類などの配合割合、給与に適した発育ステージ（調査項目）発育成績、産肉成績、肉質成績、食味調査、機能性調査、品種間調査、保存性調査、コスト調査

3 飼養マニュアルの作成

マニュアル



豚市場取引価格(山梨)

格付	取引価格 (円/kg)	1頭あたり 換算額
上	586	42,192
中	538	38,736
並	468	33,696
等外	298	21,456

※ H27県内市場価格

期待される効果

- 1) 厚脂による格落ちが減少し、農家の所得向上が図られる。
- 2) 県産豚肉の品質が底上げされる。
- 3) 未利用資源の有効活用が図られる。
- 4) 機能性を有した豚肉の誕生。

**「生産農家の育成」
「高付価値化技術の開発」**

