

黒毛和種去勢肥育における牛肉中不飽和脂肪酸割合を 向上させる米ぬか給与期間

「長崎和牛」ブランド強化のためには、牛肉の外観（枝肉重量、肉質等級等）のみならず、おいしい牛肉を提供することが重要です。長崎県農林技術開発センター畜産研究部門では、これまで、ペレット加工した米ぬかおよび米胚芽油由来の脂肪酸カルシウムを混合した濃厚飼料を出荷前 12 ヶ月間黒毛和種去勢牛に給与すると、牛肉は 60%以上の不飽和脂肪酸を有し、脂肪融点が低く、風味が良くなることを明らかにしましたが、さらに、米ぬか給与コストの低減を目的とした米ぬかの給与期間の短縮が黒毛和種去勢肥育牛の産肉性および牛肉の脂肪酸組成に与える影響を明らかにしましたので紹介します。

☆ 技術の概要

1. 市販肥育後期用飼料中にペレット加工した米ぬか（直径 3 ミリ×2cm 程度）を 8%添加し、粗脂肪含量を 5.0%とする濃厚飼料を、肥育後期に 12 ヶ月間給与する 12 ヶ月区、9 ヶ月間給与する 9 ヶ月区および 6 ヶ月間給与する 6 ヶ月区を設け、各試験区に黒毛和種去勢牛各 4 頭を供試して、肥育月齢 13 ヶ月から 28 ヶ月の肥育後期において、飼養試験を行いました。
2. 肥育後期の黒毛和種去勢牛への米ぬか添加飼料の給与期間を、12 ヶ月から 6 ヶ月に短縮しても、飼料摂取量および枝肉重量、胸最長筋面積、BMS No. 等の産肉性に影響を及ぼしませんでした。
3. 肥育後期の黒毛和種去勢牛への米ぬか添加飼料の給与期間を、12 ヶ月から 6 ヶ月に短縮しても、牛肉中の脂肪酸組成割合は影響されず、不飽和脂肪酸を 60%以上有し、脂肪融点が低い牛肉が生産できます。



図1 ペレット加工米ぬか



図2 米ぬか給与の枝肉断面図

☆ 活用面での留意点

貯蔵性およびハンドリングを高めるには、ペレット加工した米ぬか給与することが望ましいとことです。詳しくは、長崎県農林技術開発センター畜産研究部門 本多昭幸（TEL：0957-68-1135）にお問い合わせください。

（日本政策金融公庫農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 加茂幹男）