

肥育後期肉豚へカステラを給与すると 多汁性や食感の良い豚肉が生産される

養豚農家の競争力強化の一つの対策として、全国的に豚肉のブランド化が盛んに行われており、ブランドが乱立している状況にあります。そこで、豚肉の競争力を高めるためには、特色を持った豚肉を生産して差別化を図ることが重要な課題となっており、三重県畜産研究所では、県内の食品製造業者から排出される切り落としカステラを肥育後期肉豚に給与して多汁性や食感の良い豚肉を生産する給与技術を開発しましたので紹介します。

☆ 技術の概要

1. 肥育後期の LWD 交雑種を使用し、対照区 (n=6) には配合飼料を、カステラ区 (n=6) には配合飼料に加え、一日につき一頭あたり 0.5kg のカステラをそれぞれ出荷まで給与し、飼養成績および豚肉生産に及ぼす影響を調査しました。飼育条件は豚房単飼、不断給餌、自由飲水としました。
2. 飼養成績及び枝肉成績は対照区とカステラ区で同等でしたが、カステラ区は増体がわずかに良く、枝肉重量と背脂肪厚の増加が認められました。
3. カステラ区ではロース部の粗脂肪含量が増加する傾向が認められ、ドリップロスが有意に減少しました(ドリップの少ない肉ほど保水性が高く、旨味や肉汁を保持できる高品質の肉。ドリップロスとは、肉を 4~5℃で 24~48 時間 保存した後のドリップの流出による重量損失分を示したもの。)
4. 研究所職員 (19 名) をパネリストとしたロース食味試験では、風味やうま味の項目に大きな違いはありませんが、食感と多汁性の項目で半数以上がカステラ区を選択し、総合評価では 3 割が対照区、半数がカステラ区を選択しました。



図1 カステラ



図2 給与試験状況



図3 生産された豚肉

☆ 活用面での留意点

1. カステラを現物のまま給与しましたが、カステラは嗜好性が非常に良いため選び食いに注意してください。配合飼料には 0.5%木酢炭と 0.1%新姫果皮乾燥粉末が含まれています。
2. 詳しくは三重県畜産研究所中小家畜研究課 市川隆久 (Tel.0598-42-2207) 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)