

事前評価報告書

畜産酪農技術センター試験研究評価委員会 平成29年10月31日(火)

研究種別	ダイナミック枠課題	
研究課題名	特産飼料の給与等によるプレミアム豚肉の開発	
研究期間	平成30年度 ~ 平成32年度	
	評価項目	平均点
1	研究の必要性	3.8
2	研究内容の新規性	4.2
3	研究目標、研究計画の妥当性	4.2
4	研究予算、研究体制の妥当性	3.6
	総合評点	4.0

[コメント]

本研究課題は、山梨県独自の地域飼料資源である摘果モモ、未利用飼料資源であるブナ科の穀実(ドングリ)を、豚に対する機能性飼料として用いて、豚肉の高付加価値化に結びつけようとする挑戦的な課題である。

摘果モモに豊富に含まれるポリフェノール類は、豚の抗酸化能を高めることが期待され、それがドリップロスの低減など豚肉の品質向上に資することが考えられる。ブナ科穀実については、その給与により豚肉中の脂肪酸組成が変化し、生産物に特色を持たせることが明らかになっている。本課題では、ブナ科穀実の成分や給与方法を詳細に検討するとしており、エビデンスに基づいた特色ある豚肉生産技術の確立が期待できる。最終的には、摘果モモ、ブナ科穀実給与に加えて放牧も取り入れるとしており、アニマルウェルフェアの観点からも、先駆的な研究課題と位置づけられる。

2019年にはラグビーワールドカップが、20年にはオリンピック・パラリンピックの開催を控え、海外からの渡航者の増加が見込まれる中、我が国独自の畜産物を国内外の方々に示すことは、畜産業の将来や発展を考えた時に重要なことである。山梨県ではこれまで、甲州富士桜ポーク、甲州ワインビーフといった独自ブランドの創出に取り組んできている。この課題の遂行により、既にブランド化している甲州富士桜ポークのプレミアム化が図れれば、山梨県の魅力がさらに増すと考えられる。