

事後評価報告書

畜産酪農技術センター試験研究評価委員会

平成30年1月30日(火)

研究種別	県単(一般分)課題	
研究課題名	鶏肉のおいしさ要因の解明と栄養飼料調整による生産技術の開発	
研究期間	平成27年度 ~ 29年度	
	評価項目	平均点
1	研究目標の達成度	4.4
[コメント]		
<p>肉用鶏で解決すべき課題をしっかりととらえ、県単独の限られた予算でしっかりとした成果を出されたことを高く評価します。</p> <p>鶏ムネ肉がブームになっているとはいえ、モモ肉との価格差は依然開いていることから、ムネ肉の高付加価値化を図ることは農家の収益性に直結します。この点からも、本研究課題は、県内養鶏農家にとって重要であると言えます。</p> <p>鶏肉臭の低減の研究成果は、県内で既に広く普及しているとの報告がありました。また、抗菌性飼料添加物の代替候補としての利用についても、硫酸コリスチンの使用禁止が目前となる中で、普及に結びつく内容だと考えられます。</p> <p>上記の成果は、トレハロースを飼料中に添加することにより得られるものです。今後は、最適な添加量、給与期間、およびトレハロースの生体内での作用機序に踏み込んで欲しいこと、トレハロースと特定の細菌との関係も指摘されていることから、この点にも配慮しつつ研究を進めて頂きたい。</p>		