

シ ー ズ 名	そばや盛岡冷麺のクズ、おからなどの地域未利用資源で作るブランド豚及び地鶏の自給飼料	分類 : 11
所属 / 職 / 氏名	畜産研究所・家畜育種研究室 / 主査専門研究員 / 佐々木睦美 同 / 専門研究員 / 佐々木康仁	
キ ー ワ ー ド	地域未利用資源、ブランド、豚、地鶏、自給飼料	
どんな技術？ 一言アピール そばくずや冷麺クズ、おからなどといった、地域で利用率の低い食品残さで調製した飼料は、地域ブランドの豚や鶏の肥育に最適です。肉質良好、しかも低コストな自給飼料が、ウリです。		
【肥育後の肉質の特徴】 1 豚 (そばくず肥育) : ロース中の脂肪交雑(いわゆる「サシ」)が多く入り脂肪の質が良好《写真①》 (そばくず+おからサイレージ) : ロース中の粗脂肪含量及び脂肪交雑の指標であるマーブリングスコアが高くなり、脂肪交雑が高くなる特色《写真②》 2 地鶏 (そばくず+おからサイレージ) (冷麺くず+さな粉) ともに配合飼料なしで肥育すると肉や脂肪は黄色みが少なく、白っぽい色になることが特徴《写真③》		
【飼料代が安い!】 1 豚肥育 1頭当たりでは、約 3,000 円のコスト低減 (配合飼料は約 8,000 円/頭) 2 鶏肥育 配合飼料を全く利用しなくても、配合飼料と同等に発育可能		
【留意点】 地域未利用資源を、豚、地鶏の肥育に活用する際には、ぜひ、当センターにご連絡ください。 より効果的に活用するためのポイントがあります！ (CE0008@pref.iwate.jp)。		
何に使えるの？ (1) 地域で利用率の低いそばや冷麺の麺くず、おからなどを単品、またはサイレージ化することで、豚や地鶏の肥育に利用できます。 (2) 地域毎に特色のある豚肉/地鶏生産が可能で、ブランド化に有効です。		
関 連 特 許		
関 連 資 料 等	岩手県農業研究センター研究レポート No.327(平成 18 年)、No.443・No.445(20 年)、No.555(22 年) http://www.pref.iwate.jp/~hp2088/repo/index.html	



そばくず50%
(No.957)



対照区
(No.616)



そばくず+おから
サイレージ



3