

取組の概要

対象畜種

豚

協議会構成員

畜産農家、耕種農家（受託組織）、なめがた農業協同組合水田農業対策室、【オブザーバー】行方市、行方地域農業改良普及センター、鹿行地方総合事務所（現鹿行農林事務所企画調整部門）

飼料用米生産面積

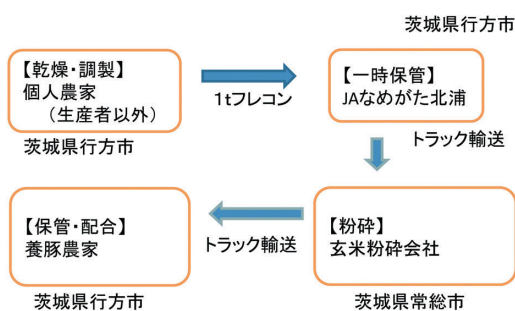
0.5ha

供試品種

クサホナミ 0.5ha

取組内容

①飼料用米の流通、保管、調製に係る実証調査



- ◆養豚農家の倉庫で12月から2月までの間、常温保存した。

②飼料用米の給与による家畜・畜産物への影響調査
(畜産物の成分分析を含む)

試験設計：飼料用米を配合飼料に15%添加し、肥育豚に対して出荷70日前から給与した。
 給与頭数：飼料用米添加 25頭、一般配合飼料 24頭
 調査項目：飼料の嗜好性、発育性、肉質（格付状況、背脂肪厚） 脂肪酸融点、脂肪酸含量

③飼料用米を利用した畜産物の普及活動

- ◆飼料用米を利用した豚肉の食肉セミナーを開催して、消費者への理解醸成を図った。

【食肉セミナーの内容】

- ◆料理専門家による講演会
- ◆飼料用米を給与した豚肉の試食（焼き物、揚げ物、茹で物）
- ◆アンケート調査

取組によってわかったこと

1. 調製・保管・流通について、次のことがわかりました。

- 保管が冬期で短期間であったため、常温保存で変質や害虫の発生はみられなかった。周年で給与するとすると、夏場の保管方法の検討が必要になる。
- 市外の粉碎会社で粉碎したため、粉碎費用および輸送費用が多く掛かってしまった。粉碎・保管の地域内化がコスト削減には有効だと思われる。

2. 家畜・畜産物への影響について、次のことがわかりました。

- 一般配合飼料のみを給与した豚より、飼料用米を添加した豚の方が、飼料給与量が多かったことから、飼料用米の嗜好性は高いと思われる。
- 脂肪酸融点、脂肪酸含量については、調査したサンプル数が少なかったためか、明確な差がみられなかった。サンプル数を増やして調査する必要があると考えられる。
- 食味会のアンケート調査では、香り、歯ごたえ（食感）、脂のおいしさ等を総合した評価として、8割以上の参加者が美味しいと回答した。

3. 普及活動について、次のことがわかりました。

- 食肉セミナーを開催することによって、消費者の方に飼料用米を利用した豚肉に対して好感を持ってもらうことができた。こういった消費者の意見が今後、取り組みを拡大していく中で、生産者の取り組み意欲に繋がると考えられる。
- 試食だけではなく料理講習会等も開催して、消費者、生産者（耕種・畜産）、流通関係者の相互理解を図っていく必要がある。

4. 今後の飼料用米の取組予定などについて

<推進にあたり苦労した点>

米の生産調整の方法が多様化する中で、地域に適した転作を推進することが担当者として考えなければならない点でした。このため、先進的に取り組んでいる地域を視察したり、各行政機関と連携をとり、担当者個々がスキルを向上していかなければならない点が一番苦慮しました。

<取組のメリット>

飼料用米生産農家を中心とした研究会を設立し、様々な事業を展開することで生産者の技術向上が図れました。

<今後の取組予定・抱負>

取組の規模を拡大して、耕畜連携による地産地消の確立を目標とした、地域の特色を活かした事業を展開していきたいと考えています。

J Aなめがた水田農業対策室 田中

参考データ・写真等

