

おおいた豊後牛「豊味(うま)いの証」生産技術の確立 (飼料用米給与による高オレイン酸含有牛肉生産技術)

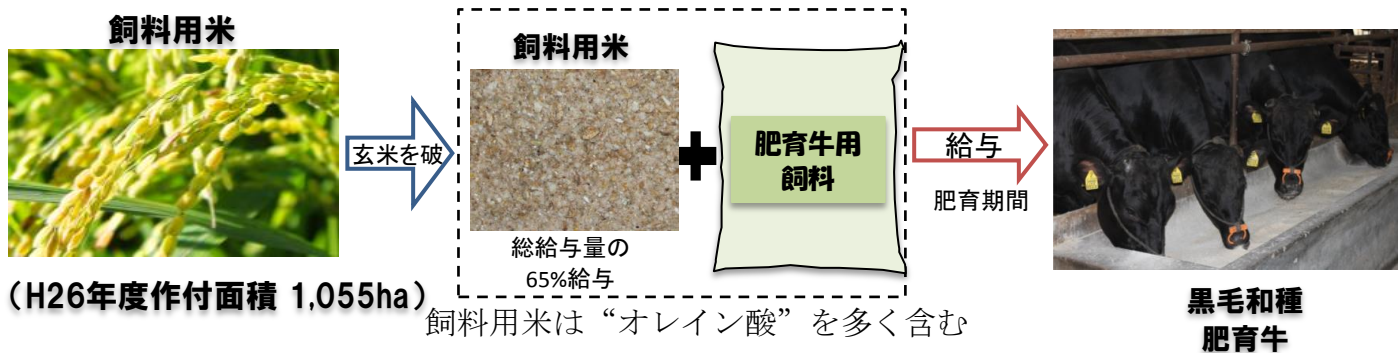
畜産研究部

1. 研究の背景

オレイン酸含有率の高い牛肉は、調理した場合には好ましい芳香を呈し、牛肉の口溶けや風味が良いとされている。大分県では「おおいた豊後牛」のブランド化戦略として、牛肉中のオレイン酸含有率55%以上のものを「豊味(うま)いの証」として差別化販売している。そこで、県内において作付面積が増えている飼料用米の多給により、高オレイン酸含有牛肉の生産技術開発に取り組んだ。

2. 研究成果の内容・普及のポイント

・「とよのくに」飼料をベースとして、肥育期間の濃厚飼料給与総量の65%を飼料用米に代替することで、飼料費を低く抑えて、牛肉中のオレイン酸含有率を高めることができる。



飼料用米を給与した試験結果の比較

オレイン酸含有率 (%)	
試験区	① ② ③ ④ 平均
試験区	55.9 55.1 57.2 53.2 55.3±1.7 ^a
対照区	52.8 53.8 48.4 49.7 51.2±2.5 ^b

平均±標準偏差 a,b異符号間に有意差あり(P<0.05)

飼料用米
給与牛

美味しい
牛肉生産に有効!!

飼料用
米



高オレイン酸含有牛肉

- ・1頭あたり総飼料費は、飼料用米給与(試験)区が慣行(対照)区より57(千円)安上がり。
- ・オレイン酸含有率は、試験区55.3%、対照区51.2%で試験区が有意に(P<0.05)高い。

3. 期待される効果

- ・高オレイン酸含有牛肉の生産ができる
- ・生産コストを低く抑えることができる

4. 担当機関連絡先

畜産研究部 肉用牛繁殖・酪農チーム
TEL: 0974-76-1219
住所: 竹田市久住町大字久住3989-1