

大山ルビーへの飼料米給与について

1 情報・成果の内容

(1) 背景・目的

平成22年度に中小家畜試験場では、豚肉の肉質向上を目的に、本場で造成した「大山赤ぶた」(デュロック種)の雌とパークシャー種の雄を交配した、鳥取県独自のブランド豚「大山ルビー(RB)」を作出した。

今回は、鳥取県産の飼料米を給与することによる肥育および食味への影響について試験を行った。

(2) 情報・成果の要約

1) 飼料米を肥育後期(約70~約113kg)に給与することによる発育及び枝肉成績への影響はほとんどなく、良好な発育を維持できることが示唆された。また、脂肪含有率およびオレイン酸含有率は、モミ区が他の区より高くなったが、有意な差は認められなかった。

2) 食味官能評価試験を行った結果、総合評価で飼料米を給与した区と給与しない区に差は見られなかった。

3) このことから、飼料米給与は20%程度の給与であれば肥育および食味への影響は低いと考えられた。

2 試験成果の概要

供試豚 大山ルビー(DB種)各区8頭(雌4頭、去勢4頭)

試験期間 平成25年8~10月(肥育後期(約70~113kg))

表1 試験区分

	飼料米 (玄米)	モミ飼料米 (粉碎)	市販飼料
対照区	—	—	100%
玄米区	20%	—	80%
モミ区	—	25%	75%

※飼料米の品種:北陸193号(鳥取県内産)

(1) 肥育試験について

・発育成績は、モミ区が肥育日数および試験期間DGで最も良かったが、有意な差は見られなかった。(表2) 枝肉成績は、玄米区およびモミ区とも対照区に対して差は見られなかった。(表3)

(2) 肉質分析について

・筋肉内脂肪含量および脂肪酸組成成績のオレイン酸は、モミ区が他の区に対して高くなる傾向が見られたが、その他の項目に大きな差は見られなかった。(表4、5)

(3) 食味官能評価について

・香りの好みおよび食感の好みで差が見られたが、各区とも総合評価には差は見られなかった。(図1、2、3)

表2 発育成績

	供試豚 (頭)	開始体重 (kg)	終了体重 (kg)	肥育日数 (日)	試験期間DG (g)	飼料 要求率
対照区	8	66.7 ± 5.56	113.1 ± 2.21	63.9 ± 14.2	721.7 ± 75.0	3.911
玄米区	8	68.4 ± 4.92	114.8 ± 1.86	63.0 ± 9.2	742.7 ± 82.4	3.986
モミ区	8	68.4 ± 5.22	112.9 ± 1.97	56.9 ± 10.9	796.3 ± 83.8	3.838

表3 枝肉成績

	供試豚 (頭)	枝肉重量 (kg)	枝肉歩留まり (%)	背脂肪厚 (cm)	上物率 (%)
対照区	8	70.5 ± 1.97	62.4 ± 0.66	2.54 ± 0.32	37.5 (3/8頭)
玄米区	8	71.5 ± 1.76	62.2 ± 0.87	2.45 ± 0.41	37.5 (3/8頭)
モミ区	8	71.7 ± 2.15	63.5 ± 1.24	2.56 ± 0.48	25.0 (2/8頭)

表4 肉質成績

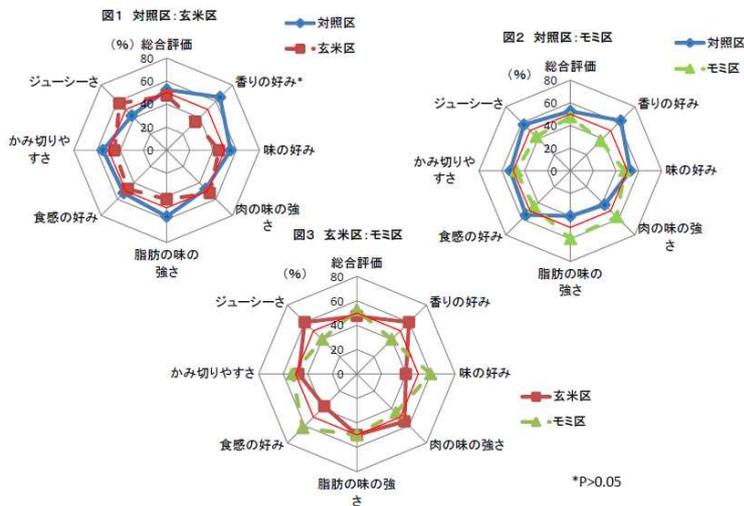
	供試豚 (頭)	水分含量 (%)	ドリップロス(%) (48時間後)	クッキングロス (%)	筋肉内 脂肪含量(%)
対照区	8	74.1 ± 0.55	7.85 ± 3.32	35.4 ± 1.02	2.54 ± 0.69
玄米区	8	74.1 ± 0.44	7.83 ± 3.30	34.5 ± 1.30	2.45 ± 0.82
モミ区	8	73.9 ± 0.75	6.69 ± 2.30	34.6 ± 1.28	3.16 ± 0.65

表5 ロース肉の主な脂肪酸組成成績

	供試豚 (頭)	パルチン酸 (%)	ステアリン酸 (%)	オレイン酸 (%)	リノール酸 (%)
対照区	8	26.0 ± 0.93	12.6 ± 0.61	42.4 ± 1.39	4.4 ± 0.14
玄米区	8	25.9 ± 0.79	12.6 ± 0.60	42.4 ± 1.79	4.3 ± 0.19
モミ区	8	25.9 ± 0.79	12.6 ± 0.95	44.0 ± 2.00	4.3 ± 0.22

飼料米給与試験の食味官能評価結果

(パネリスト40名)



3 利用上の留意点

飼料米の確保、保管場所および方法、粉碎する際のコスト等を考慮する必要がある。

4 試験担当者

〔 養豚研究室 研究員 田川佳男
主任研究員 入江誠一* 〕
*現 畜産試験場