

会議名	日本ダチョウ・走鳥類研究会第5回大会
開催日時	平成16年9月25日(土) 13:00~16:30
開催場所	広島大学生物生産学部C棟201号講義室
主催者	日本ダチョウ・走鳥類研究会
参加人数(概数)	約50名
1. 会議の概要 (500~1,000字程度または議事内容の資料添付)	<p>日本ダチョウ・走鳥類研究会は、平成14年にダチョウ及びその他の走鳥類の生理学的、栄養学低、生物学的特性を明らかにし、その成果をダチョウ産業の発展に活用する目的で設立された。</p> <p>本研究会では、次の4題の講演があった。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 常石英作、豊原弘晶(九州沖縄農研セ、日本オーストリッチ協議会):ダチョウもも肉の機能性成分(カルニチンとクレアチン)含量 2. 宮本孝昌、林省吾、伊藤正裕、神勝紀、唐澤豊(東京医大、信州大、農):ダチョウの解剖学的研究4、内臓血管系の肉眼解剖学的観察 3. 林省吾、宮本孝昌、伊藤正裕、神勝紀、唐澤豊(東京医大、信州大、農):ダチョウの解剖学的研究5、腸管の血管の肉眼解剖学的観察 4. 天津晴男、山根健市(広島市安佐動物公園):広島市安佐動物公園のダチョウ
2. 今後の研究開発分野として重要と思われる関連発表課題・話題提供名(分野と課題・話題提供名ごとにその概要を各200~400字程度)	<ol style="list-style-type: none"> 1. ダチョウもも肉の機能性成分(カルニチンとクレアチン)含量 常石英作、豊原弘晶(九州沖縄農研セ、日本オーストリッチ協議会): ダチョウもも肉について、筋肉中の機能性成分として関心の高い、脂肪の燃焼を促進するカルニチンと運動エネルギー供給に貢献するクレアチンの含量を測定し、他の家畜の肉と比較した。ダチョウのもも肉のカルニチン含量は72.6mg/100gであり、他の草食性であるシカ、ウマ、ウシとほぼ同様のレベルの含有量であった。 クレアチン含量は548mg/100gであり、ブタ肉(504mg)や鶏肉よりも多かった。ダチョウ肉は、低脂肪、低カロリーであると共に草食性動物の特性であるカルニチン(体脂肪燃焼効果)、と瞬発力のエネルギー供給に必要とされるクレアチン(運動機能亢進効果)の両方を期待できる機能性の高い食材である可能性の高いことが示唆された。 最近の食肉は、食味だけでなく機能性を有することがひとつの品質評価となるとともに付加価値を高める可能性があることから、新しい食材としての評価データを提供するものである。 2. ダチョウの解剖学的研究4、内臓血管系の肉眼解剖学的観察 宮本孝昌、林省吾、伊藤正裕、神勝紀、唐澤豊(東京医大、信州大、農) ダチョウの内臓(心、肝、肺、胃腸、腎)および血管系を哺乳類、ニワトリと比較研究した結果、ダチョウは同じ鳥類のニワトリの内臓血管系と類似点が多いことを明らかにした。 ダチョウは鳥類であることから、解剖学的にはニワトリに近いのは当然といえるが、さらに運動機能や食性、代謝機能等の面から検討を加えることにより食肉の特性に結びつくことが期待される。

<p>2. 続き</p>	<p>3. ダチョウの解剖学的研究 5、腸管の血管の肉眼解剖学的観察 林省吾、宮本孝昌、伊藤正裕、神勝紀、唐澤豊（東京医大、信州大、農） 腸管血管系（門脈系）の解剖学的観察から、①小腸は 530cm で前腸間膜静脈から 17 本、②大腸は 1100cm で後腸管膜静脈から 24 本の静脈がそれぞれ分岐していることを明らかになった。ダチョウでは腸管の区分にあたって血管系の解剖所見が有用であることが示された。 極めて基礎解剖的な情報であり、この血管系の機能が明らかにされることにより代謝機能や産肉性に結びつくことが期待できる。</p> <p>4. 広島市安佐動物公園のダチョウ 大津晴男、山根健市（広島市安佐動物公園）： ダチョウは、日本の動物園 100 園中 41 園で 156 羽飼育されており、ゾウ、キリン、ライオンに次いで多くの園で飼育されている。広島市安佐動物公園では、1971 年末アフリカ平原(7300m²)中の放飼場(4000m²)でアミメキリンと共に飼育された。餌にはダチョウ用ペレット、野菜、乾草を与えているが、自然に生育する雑草も利用している。しかし、ダチョウは雄同士の闘争、アミメキリンとの力関係が複雑で、共存は大変である。 最近では展示動物も動物愛護の面から飼育環境への関心が高いことから、基礎的資料として期待される。</p>
<p>3. その他の課題で関心のあったもの</p>	<p>発表課題はすべて 2 で取り上げたので、この項はなし。</p>
<p>4. 今後研究開発課題採択に当たって参考とすべき事項等</p>	<p>わが国のダチョウ産業は、まだ生産者も少なく飼養管理技術も未熟なため、生産現場からの技術情報への要請は多いが、研究者が少なく今回の報告も基礎的な研究が多い。その中で、ダチョウも肉の機能性成分に関する報告は、このような新食材の評価や付加価値につながる情報として有効であろう。 ダチョウは、雑食性であるが草食性にすぐれていることから地域資源活用の新しい家畜として期待できるが、組織的な技術開発の方針や連携がない中で部分的な課題採択という支援では、産業への貢献性は期待しにくい。</p>
<p>報告者</p>	<p>村松 晋</p>