

会議名	先端技術を活用した農林水産研究高度化事業（茨城養鶏）「茨城県における納豆などの繊維性飼料素材を使った高品質養鶏技術の実用化について」
開催日時	平成 18 年 12 月 6 日（水） 13：30～16：30
開催場所	ホテルレイクビュー水戸（水戸市宮町 1－6－1）
主催者	農研機構・畜産草地研究所、茨城県畜産センター、茨城大学農学部 協賛：茨城県養鶏協会
参加人数(概数)	約 100 名（農林水産技術会議事務局、農研機構、茨城県、大学、民間企業等 33 団体（食品製造、飼料製造、JA 関係者、養鶏農家、消費者団体、流通、マスコミほか）
1. 会議の概要 (資料添付)	<p>茨城県の特産品で、機能性を持つ納豆等の飼料素材を使って、その飼料としての機能性を評価し、高付加価値の地域循環型の鶏肉・鶏卵生産技術を目指し、平成 16 年度から農研機構・畜産草地研究所、茨城県畜産センター、茨城大学農学部の共同研究が行なわれた。これまでの成果として「低コレステロールいばらき納豆たまご」などを発表してきた。このプロジェクトの最終年度を迎え、成果をまとめて発表し実用化に向け残された問題点を論議するとともに、その成果品の試食会が下記のように開催された。これに出席して収集した情報を報告する。</p> <p>第 1 部；成果発表会</p> <p>1. 挨拶：農研機構理事（畜草研所長）、茨城県畜産センター所長 茨城大学理事（学術担当、副学長）</p> <p>2. 高度化事業（茨城養鶏）の全体説明および課題ごとの成果発表 座長：麻布大客員教授 小原 嘉昭、畜草研研究支援セ長 寺田 文典</p> <p>（1）高度化事業（茨城養鶏）の経緯と全体像；畜総研 山崎 信 平成 16～18 年度に 3 機関の共同研究とし、納豆、干し芋皮に含まれる生体調節機能成分の鶏飼料への影響について検討した。</p> <p>（2）成果のポイント</p> <p>1) 茨城県畜産センター担当課題の成果：生産性および鶏の腸内環境への効果； 茨城県畜産セ 藤原 謙一郎 納豆：(期限切れ、60 時間 60℃通風乾燥、粉碎)、カンショ皮：(60℃48 時間通風乾燥、粉碎)、筑波地鶏（比内鶏×ロード）、産卵鶏（R I R）</p> <p>①納豆が筑波地鶏の飼養成績および盲腸内環境に及ぼす影響 初生から 80 日齢まで納豆を 0、1、2%配合給与。納豆の添加が飼養成績には影響しなかったが、盲腸内総嫌気性菌数はやや増加の傾向。</p> <p>②カンショ皮が筑波地鶏の飼養成績および盲腸内環境に及ぼす影響 初生から 80 日齢までカンショ皮を 0、1、2%、2%+納豆 1%配合給与。雌でカンショ皮 1%区の増体向上、効率改善効果。カンショ皮配合で盲腸内総嫌気性菌数と乳酸菌数が増加の傾向。</p> <p>③納豆が産卵鶏の産卵成績および盲腸内環境に及ぼす影響 166 日齢から 13 週間にわたり 0、1、2、3%配合給与。納豆の添加が産卵成績には影響しなかったが、盲腸内総嫌気性菌数はやや増加の傾向。</p> <p>④カンショ皮が産卵鶏の産卵成績および盲腸内環境に及ぼす影響</p>

	<p>229日齢からカンショ皮を0、1、2、3%、2%+納豆1%配合給与。カンショ皮の配合で産卵成績低下傾向。3%、1%+納豆1%配合給与で盲腸内乳酸菌数が増加の傾向。</p> <p>2) 畜産草地研究所担当課題の成果：脂質代謝および抗酸化能に及ぼす影響； 畜草研 山崎 信</p> <p>①納豆が筑波地鶏の血液性状および抗酸化能に及ぼす影響 TGは納豆配合により有意に低下、T-c h o、TBARSも低下傾向。</p> <p>②カンショ皮が筑波地鶏の血液性状および抗酸化能に及ぼす影響 血漿中のグルコース濃度は、1%天下で低下傾向。</p> <p>③納豆給与が産卵鶏の血液性状および抗酸化能に及ぼす影響 TG、T-c h oは納豆配合により増加傾向。</p> <p>④カンショ皮が産卵鶏の血液性状および抗酸化能に及ぼす影響 盲腸内アンモニア態窒素濃度はカンショ皮給与で低下。</p> <p>3) 茨城大学担当課題の成果：鶏肉・鶏卵の品質向上について； 茨城大農 宮口 右二</p> <p>①鶏肉のおいしさ 納豆の給与によって鶏肉の遊離アミノ酸が増加（とくに雄腿肉の遊離ペプチド、グルタミン酸）。</p> <p>②低コレステロールいばらき納豆たまご 納豆給与で卵黄コレステロール20%低下。</p> <p>③カンショ皮の効果 鶏肉の保水性改善。鶏卵の卵黄中β-カロチン量増加。</p> <p>4) 総合討議「実用化に向けた問題点の整理と方向付け」 ・コスト；鶏に給与するための、納豆とカンショ皮の乾燥コストが問題で、有効な乾燥技術が必要。 ・普及対象；中規模養鶏経営。</p> <p>第2部；試食会 (1) 来賓挨拶：茨城県農林水産部長 (2) メニューの紹介：ホテルレイクビュー水戸総料理長 (3) 試食および官能検査 官能検査；筑波地鶏 v s ブロイラー。塩焼き 筑波地鶏料理；7品、卵料理5品 (和食)；酒蒸し、さつま汁、親子煮、煮玉子 (洋食) 甘酢ソース、チーズ焼き、香草焼、オムレツ、パスタ、スープ、フラン</p>
<p>2. 今後の研究開発分野として重要と思われる関連課題</p>	<p>農水省の掲げる「21世紀新農政2006」のキーワードとしても“産地ブランドの推進”が掲げられている。筑波地鶏はブランド名の売れている水戸納豆を借景とした納豆鶏肉・鶏卵の売込みが期待されよう。</p>

3. その他の発表 課題で関心のあ ったもの	特になし
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	今回発表された研究成果を活用するための生産態勢、流通ルートの確立などの周辺 施策と技術開発が重要と考えられ、そのための地域連携課題が必要である。
5. 会議の所感	<p>今回報告された成果は鶏を対象にしているため、餌の乾燥費用などの解決困難な問題がある。この点、ダチョウであればウェットフィーディングが可能で、サイレージ化することによってサツマイモ蔓の利活用も可能となる。</p> <p>茨城県は当協会事業の日本農研農場のほか民間農場も含め、我が国における主要なダチョウの生産地である。今回の鶏の成果を拡大、応用した地域連携、耕畜連携課題の設定が可能と感じられた。</p>
報告者	針生 程吉