

会議名	(社)日本畜産学会第 108 回大会 公開シンポジウム
開催日時	9 月 26 日 13 : 00 ~ 17 : 00
開催場所	岡山大学創立 50 周年記念館
主催者	(社)日本畜産学会
参加人数(概数)	約 270 名
1 . 会議の概要 (資料添付)	<p>シンポジウム 1「食品ブランド創出に向けた取り組みと課題」</p> <p>1) 蒜山の宝 ジャージー牛の魅力について</p> <p>岡山県北部の蒜山地区で取り組まれている約 2,000 頭のジャージー牛をブランド化するための取り組みについて紹介があった。技術的には肉は褐変が他の牛肉よりも早いので、肥育末期のビタミン E を給与するなどの技術開発が行われていた。</p> <p>2) 地域の食品廃棄物を活用した霜降り豚肉生産技術の開発とブランド化</p> <p>内容的には二つの話題が提供された。その第 1 はパンくず多給による高品質豚肉(霜降り肉)の生産技術の開発であり、これがブランド化の中心である。第 2 は兵庫県下の産業廃棄物処理会社を中心となり、スーパーマーケットや乾燥機メーカーを構成員とし、加わったコンソーシアムの活動状況の報告である。</p> <p>3) 岡山県の吉田牧場が全国区になるまで</p> <p>ブラウンスイス種 18 頭とジャージー種 4 頭を使用する酪農家で、都府県では珍しい、生産された牛乳を使った自家製チーズを作り、販売している。脱サラ後の牧場を開いたが、特段宣伝をしなくとも料理店のシェフ等の絶大な支持を受けるチーズが作れるまでになっている。</p> <p>シンポジウム 2「食品ブランド創出に向けた新展開」</p> <p>1) プロバイオティック乳酸菌を利用した新機能ヨーグルト等の開発研究</p> <p>宿主動物の腸内フローラのバランスを改善することによって健康維持に寄与する生菌添加物は「プロバイオティクス」と呼ばれている。プロバイオティクスを利用した、現在上市されているヨーグルトの概略を説明があったが、ヨーグルトの今後の新展開については特段の話題提供はなかった。</p> <p>2) 健康に良いおいしい食肉製品の創出 - 発酵ソーセージを例として -</p> <p>健康に良い美味しい食肉製品を創出する要素となる、味、香里、触感、色などについて解説があり、さらに生体機能調節についての解説があった。続いて試作した発酵ソーセージについて、発行により有利アミノ酸とグルタミン酸、荒任ロイシンが増加し、ペプチドも増加することが報告され、血圧上昇を抑制する可能性があることが紹介された。</p>

<p>2．今後の研究開発分野として重要と思われる課題・話題</p>	<p>畜産をめぐる最近の情勢は、WTO体制下での貿易に自由化に加え、メキシコをはじめとしたEPA/FTA締結国の増加等、より一層の国際化の進展が予想される。このため、国産畜産物は輸入畜産物に対抗しうる生産性および品質の向上が必要となっている。また、消費者の食の安全・安心に対する関心が高まる中、畜産物についてもこうした消費者ニーズに対応して、飼養・衛生管理の徹底、生産・流通情報を明らかにした国産畜産物の安定供給が重要となってきた。</p> <p>しかし、シンポジウム1の話題2「地域の食品廃棄物を活用した霜降り豚肉生産技術の開発とブランド化」のように、食生活が低脂肪を志向し始めている現在、ブランド化(差別化)の戦略として、豚肉まで脂肪の多い霜降り肉を生産することに関してはやや疑問を感じた。ちなみに霜降り豚肉は兵庫県が県を挙げて進めている事業であり、また、(社)畜産技術協会の機関誌「畜産技術」10月号でも取り上げられている。畜産物のブランド化(差別化)については広く意見交換が必要である。</p>
<p>3．その他の発表課題で関心のあったもの</p>	<p>特になし</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>2．今後の研究開発分野として重要と思われる課題・話題に記載</p>
<p>5．会議の所感</p>	<p>パネルディスカッションでは、話題提供者の補足説明が主で、フロアからの問題提起が少なかった。</p>
<p>報告者</p>	<p>伊藤 稔</p>