

# 長崎県特産のバレイショを飼料に「霜降り豚肉」を作る

【要約】廃棄物として処理されている規格外および傷物のバレイショをアミノ酸等の栄養のバランスに考慮しながら他の飼料原料と混合し、サイレージ（発酵飼料）として豚に給与することで、増体は劣るものの、筋肉内脂肪含量の高い「霜降り豚肉」を生産することができる。

バレイショの産地である長崎県では、食用にできるにもかかわらず、傷、過大、過小等の理由で廃棄されるバレイショは生産量の5.5%と推定されており、有効活用が望まれている。



規格外品のバレイショ

アミノ酸等の栄養バランスに考慮しながら他の飼料原料と混合し、サイレージ（発酵飼料）として調製を行う。この飼料を豚に給与することで、増体は劣るものの、筋肉内に脂肪が多い「霜降り豚肉」が生産できる。



サイレージ調製



バレイショを給与した「霜降り豚肉」

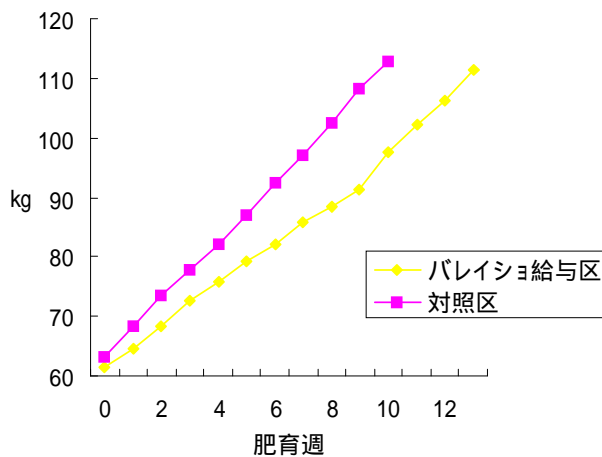


図 体重の推移

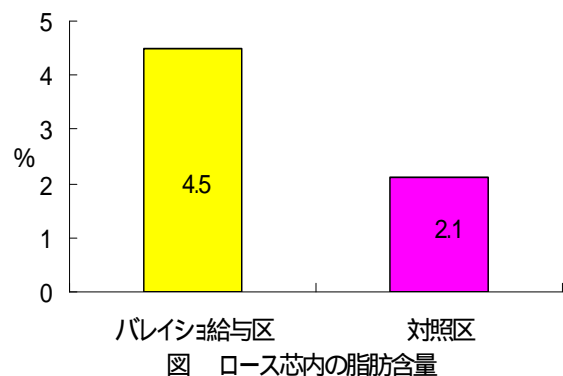


図 ロース芯内の脂肪含量

## 技術の活用面・今後の課題

資源循環型畜産に活用でき、地域特産の農産物を活用したブランド豚肉を生産できる可能性がある。

この技術は他のイモ類、野菜類、穀類等の農産物にも活用できる(カンショ、トウモロコシ、カボチャ、レンコン等)。

現在、実証試験を計画しており、生産性の向上を図っている。