

|                                                                                                            |       |    |      |    |     |              |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|------|----|-----|--------------|----|
| 特産鶏肉生産における茶の利用                                                                                             |       |    |      |    |     |              |    |
| <p>[ 要約 ] 飼料に茶を添加して伊勢赤どりを飼育すると、発育は低下するが、飼料摂取量が少なく飼料要求率の低下はみられない。そして、腹腔内脂肪割合は低下し、鶏肉のK値が低く推移し鮮度保持が良好となる。</p> |       |    |      |    |     |              |    |
| 三重県農業技術センター畜産部中小家畜担当                                                                                       |       |    |      |    | 連絡先 | 05984(2)2027 |    |
| 部会名                                                                                                        | 畜産・草地 | 専門 | 飼育管理 | 対象 | 肉用鶏 | 分類           | 研究 |

#### [ 背景・ねらい ]

近年、消費嗜好の多様化が進むなかで、これまでのブロイラー肉とは異なる特殊鶏肉の需要が増加する傾向にある。本県においては伊勢赤どりをを用いて平成2年から4年まで地域重要新技術開発促進事業として、飼育期間、飼料組成、飼育方法の面から飼養管理技術の検討を行ってきた。その結果を踏まえ、地域特産鶏として伊勢赤どりをさらに高品質な鶏肉として生産するため、本県特産の茶を飼料に添加するとともに放飼でかつ長期飼育する飼養管理の実用化技術を開発する。

#### [ 成果の内容・特徴 ]

伊勢赤どりをを用いて10週齢までは慣行飼料、それ以降はCP16 %ME2.9Mcal/kgの飼料に茶を0.5%あるいは1%添加し、放し飼いで17週齢まで飼育した。発育成績、解体成績肉質等を調査したところ、茶を添加した飼料を給与することによって下記の成果が得られた。

- ①無添加飼料に比べて増体は添加量の増加に伴い劣る傾向にあるが、飼料要求率には差はみられなかった。
- ②腹腔内脂肪割合が低下する。
- ③屠殺後6日までのK値が低くなり、鮮度保持の効果がうかがわれる。

#### [ 成果の活用面・留意点 ]

- ①茶の添加割合と給与期間を検討する必要がある。
- ②長期飼育すると、性成熟が進み、雄の闘争性が現れるので雄雌を別飼する必要がある。

#### [ 具体的データ ]

表1 発育成績

| 区分 | 飼育期間 | 飼料       | 茶添加量 | 出荷体重  | 飼料要求率 | 飼料摂取量  | 育成率   |
|----|------|----------|------|-------|-------|--------|-------|
| 1  | 17週間 | 大麦20%    | 0.5% | 4.3kg | 3.23  | 13.7kg | 96.6% |
| 2  | "    | "        | 1.0  | 3.9   | 3.33  | 13.0   | 92.3  |
| 3  | "    | トウモロコシ主体 | 0    | 4.5   | 3.22  | 14.4   | 89.7  |
| 4  | "    | "        | 0.5  | 4.1   | 3.26  | 13.5   | 92.9  |
| 5  | "    | "        | 1.0  | 4.1   | 3.20  | 12.9   | 96.6  |

表2 飼料配合割合 (CP16%-ME2.900cal/g)

| 大麦20%  |      |     |      | トウモロコシ主体 |      |     |      |
|--------|------|-----|------|----------|------|-----|------|
| トウモロコシ | 37.0 | 大豆粕 | 17.7 | トウモロコシ   | 57.0 | 大豆粕 | 17.7 |
| 大麦     | 20.0 | フスマ | 9.2  | 大麦       | 0.0  | フスマ | 9.2  |
| マイロ    | 10.0 | その他 | 6.1  | マイロ      | 10.0 | その他 | 6.1  |

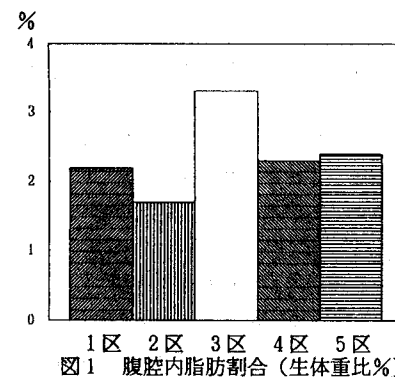


図1 腹腔内脂肪割合 (生体重比%)

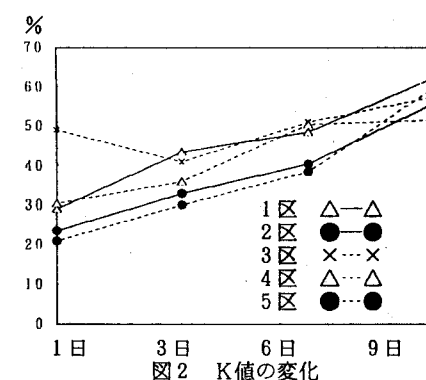


図2 K値の変化

#### [ その他 ]

研究課題名 : 地域特産鶏を利用した高品質フレッシュ鶏肉の生産技術体系の確立  
 予算区分 : 国補 (地域重要新技術開発促進事業)、委託  
 研究期間 : 平成2年～4年 平成5年  
 研究担当者 : 出口裕二 佐々木健二  
 発表論文等 :