

魚粉および徳島県産「タデ藍」を飼料活用した鶏肉の高付加価値化技術

背景と課題

鶏肉需要が好調な反面、輸入品の増加や産地間競争が激化していることから、餌の工夫など経営導入しやすい手法で他産地と差別化を図る特色ある鶏肉生産技術の開発が望まれています。2020年東京五輪のエンブレムカラーとして注目が集まるジャパブルーを生み出す染料原料「タデ藍」は、栄養素に富む高機能食材としても活用を拡げており、藍の一大産地である徳島県独自の強みをもたらす飼料資源として、応用が期待されます。

研究の目的

ブロイラー生産者の高収益化につながる付加価値の高い鶏肉生産技術を確立するため、“鶏肉品質の向上”と“消費者に指示される地域性の高い工夫”を目的として、成育に有効な魚粉飼料と組み合わせてタデ藍葉（右写真）の飼料活用を試みました。

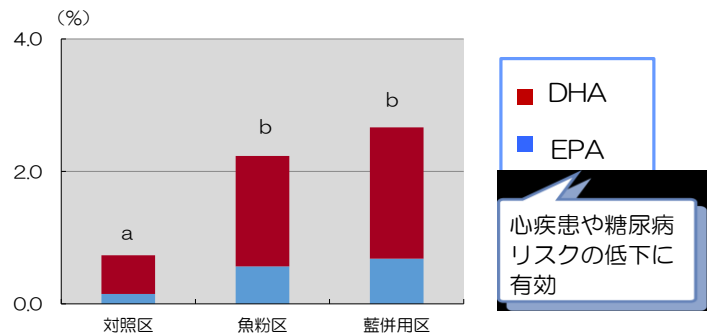


研究の内容および成果

仕上げ2週間、魚粉およびタデ藍葉乾燥粉末を市販配合飼料とそれぞれ8%と1%で置き換える「藍併用区」について、慣行飼育する「対照区」や魚粉のみ代替添加する「魚粉区」と比較しました。

☑ 魚粉給与により、DHAやEPAなど機能性油脂の蓄積が増え、鶏肉の保健機能が高まりました（図1）。

☑ さらに肉の味の比較では、タデ藍の併給により、旨味が続く嗜好性の高い食味が得られることが確認され、タデ藍活用飼料は鶏肉の美味しさを育む可能性が見出されました（図2）。



心疾患や糖尿病リスクの低下に有効

図1. 鶏肉中の脂肪酸組成 (異符号間に有意差, p<0.05)

味の定量的評価



官能評価

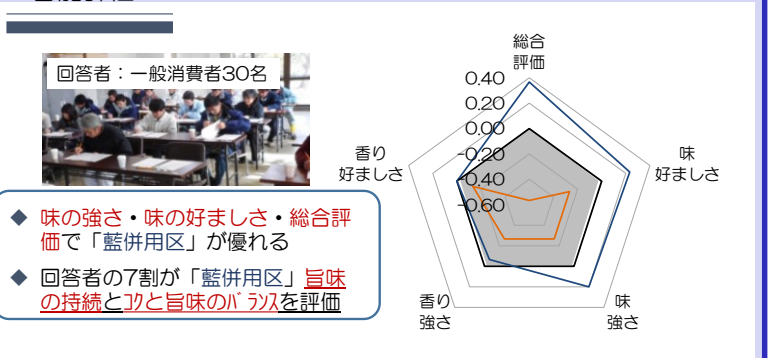


図2. 給餌飼料の異なる鶏肉食味の比較 (— : 対照区 — : 魚粉区 — : 藍併用区)