

1 高品質畜産物生産技術の開発への取り組み

はじめに

2001年9月の日本におけるBSEの初発生に端を発して、その後の食肉産地偽装問題などにより食の安全性、産地表示の厳格化、本物指向など消費者の関心、要求はかつてないほどの高まりを見せている。このような状況の中、国や県では、牛のトレーサビリティシステムの整備、JAS法の改正、「食の安全・安心相談室」の設置、食品の監視体制の強化、「ひょうご安心ブランド」認定制度など各種の改革や整備を行い、一層、食の安全と安心の確保に努めている。

一方で消費者は食品について、安全であることを基本に置きつつ、本物の美味しさや、健康によいものなど特色のある高品質の食材を求める傾向にある。生産段階でも全国的に官民を問わずそれらに対応した取り組みがなされている。

当センターにおいて取り組んでいる技術開発の概要を紹介する。

牛肉については、過去から脂肪交雑の高いものが高品質であり評価が高く、高値で取り引きされており、兵庫県産和牛（但馬牛）が遺伝的に脂肪交雑が入りやすく世界に誇る美味しい牛肉のブランド（神戸ビーフ）となっていることはよく知られている。さらに、当センター等の取り組みの中で、美味しい牛肉の要因としては、脂肪交雑だけではなく脂肪の質（脂肪酸の組成）や筋肉のアミノ酸組成も大きく関係していることが明らかとなり、兵庫県産和牛はそのような点についても優れている可能性が出てきている。

豚肉については、美味しい豚肉の品種として「デュロック」や「パークシャー」が知られており、それらをもとに発育性を加味して系統造成した豚が高品質の「銘柄豚」として販売されている。これらの

中には脂肪交雑が高いものもあり、豚肉においても脂肪交雑は美味しさの要因のひとつとなっている。また、近年、「豚トロ」が珍重されたり「豚しゃぶ」といった新しい食べ方が一般化するなど、見た目もきれいで、美味しい脂肪交雑の高い豚肉が脚光を浴びつつあり、当センターでは、系統造成によらずに、飼養管理によって脂肪交雑の高い豚肉が生産できることを日本で初めて実証した。この技術を早急に普及に移したいと考えている。

鶏肉については、在来鶏をもとにした地鶏が各地で造成されている。当センターで平成3年に開発した「ひょうご味どり」は（薩摩鶏×名古屋種）×白色プリマスロックの3元交配鶏で、味には定評があり、「地鶏」としての特定JAS認定を取得したところであるが、発育のバラツキと腹腔内の脂肪蓄積量が多いという難点がある。これらは飼養管理によって改善することが困難であるため、全国に先駆けて、ゲノム解析技術を応用した遺伝学的手法を取り入れた改良に取り組み、その成果は上がりつつある。

鶏卵については、美味しさとともに機能性成分を多く含有させ、ヘルシーであることを特色としたものが全国的に数多く開発されている。当センターではバラ科植物子実粕等の飼料添加によってビタミン含量の高い鶏卵が生産できることを実証した。

以下に各研究成果の概要を紹介する。

なお、他にも淡路農業技術センターで「ハーブ給与による高機能性牛乳の生産技術の確立」に取り組んでいるところであるが、本誌119号（2002.1）に掲載しているので割愛した。

和田 政夫（畜産技セ・家畜部）