研究課題名	ジャージー牛の特性を生かした自給飼料多給型の牛肉生産技術の開発		
予算区分	県　単 （２，１５０千円）	担　　当	改良技術研究室 育種改良研究グループ
研究期間	継　続 （平成２６～２８年度）	協力関係	蒜山酪農農協
研究目的	牛肉に対する消費者のニーズは多様化しており、美味しくて安全安心な牛肉、手頃な価格、赤肉・健康志向など、国産牛への要望も強くなっている。一方で、本県のブランドである蒜山ジャージー牛は、地域で全国一の飼養頭数であり、粗飼料利用性の良さ、鉄分、βカロテンなどのビタミン類やオレイン酸が豊富であることが知られている。また、イネＷＣＳは、牛の嗜好性が高くβカロテンも多く含み、比較的安価に安定的に確保できる国産飼料である。 そこで、ジャージー種の特性を発揮できる飼育技術として、イネＷＣＳなどの自給飼料を多給した低コスト生産技術を開発し、消費者の嗜好にマッチしたブランド牛肉の創出を図る。		
全体計画	１　自給飼料多給型のジャージー牛肥育体系の現地実証 ２　自給飼料多給により生産したジャージー牛肉を分析し、産肉や肉質特性を調査 ３　消費者や飲食業者などと協働したＰＲ、特産化の推進		
研究対象	肉用牛	専門部門	飼養管理

○　本年度試験のねらい

１　自給飼料多給型のジャージー牛肥育体系の現地実証

蒜山酪農協と共同した現地実証。同農協の育成牧場のジャージー種去勢牛に対し、第１期ではイネＷＣＳ主体の発酵ＴＭＲを給与したが、第２期では、粗飼料であるイネＷＣＳと濃厚飼料である肥育後期飼料をそれぞれ給与し、産肉や肉質特性を調査する。

２　消費者や飲食業者などとの意見交換等を通じて商品開発の方向を検討

試験１　自給飼料多給型のジャージー牛肥育体系の現地実証（第２期）

〈試験の内容〉

蒜山酪農育成牧場で使用されているジャージー去勢肥育牛に対して、第１期では、粗飼料であるイネＷＣＳと濃厚飼料である肥育後期飼料を発酵ＴＭＲにして給与したが、第２期では、粗飼料であるイネＷＣＳと濃厚飼料である肥育後期飼料をそれぞれ給与し、産肉や肉質特性を調査する。

試験２　商品開発の方向の検討

〈試験の内容〉

消費者や飲食業者、流通業者などを交え、試験で生産された牛肉について、試食会や意見交換等を実施し、生産や販売ルートの拡大方法など検討する。

○　前年度までの成果

イネＷＣＳの混合割合を高めた発酵ＴＭＲの給与区と、イネＷＣＳ給与しない従来の飼料給与区と比較した。

１　イネＷＣＳを多給(10kg/日･頭以上)しても、発育、枝肉重量とも従来の飼料給与区法と差は無かった。

２　枝肉のＢＭＳは、イネＷＣＳ給与区が高かった。

３　筋間脂肪のβカロテンは、イネＷＣＳ給与区が約３倍高かった。

４　食味評価では、総合的にイネＷＣＳ給与区の肉が好評であった。

ジャージー牛の特性を生かした自給飼料多給型の牛肉生産技術の開発

（平成26年度～28年度）

背　景

1 美味しい牛肉
2 安全安心な国産牛
3 手頃な価格
4 赤肉･健康志向

牛肉に対する消費者ニーズへの対応

ジャージー牛の特性を活かした酪農振興

イネWCSの活用促進

1 高い知名度
2 粗飼料利用性の良さ
3 鉄分、ビタミン、オレイン酸が豊富で、美味しい牛肉

岡山ならではの特産品

1 嗜好性・栄養価が高い
2 βカロテンが多く含まれている
3 牛の食い込みがよい

地域資源を活用した新たなジャージーブランド牛肉の商品化

実施内容

（1）イネWCS等、地域で生産される自給飼料を多給したジャージー牛の肥育体系の実証試験
（2）自給飼料多給により生産した牛肉のうまみ成分などを分析し、食味や健康機能などの特性を調査
（3）実需者である消費者や飲食業者などと共同した特産化の推進

成果の活用

（1）蒜山酪農協同組合による新たなブランド牛肉「**い稲（いいね）ジャージー牛肉**」の商品化
（2）イネWCSの利用促進
（3）ジャージー牛のブランド力の強化
（4）ジャージー酪農の振興と地域の活力向上