

(様式1)

平成26年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

(整理番号) 043	提案機関名 農業技術センター畜産技術所普及指導課
要望問題名 「おいしさ」を産み出す飼料の研究	
要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模(面積、数量等) 】 近年、牛・豚肉については「おいしさ」が求められており、オレイン酸やアミノ酸組成等が注目されている。生産者はそれぞれ工夫をして肉質の向上に努めているが、「おいしさ」のための飼料給与については不明な点が多い。 そこで、例えばオレイン酸やうま味アミノ酸を多く含んだ肉を生産するための、軟脂のような弊害が少なく低コストな飼料について研究願いたい。加えて、肉の機能性を高めるための飼料について研究願いたい。	
解決希望年限	①1年以内 ②2～3年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ③4～5年以内 ④5～10年以内
対応を希望する研究機関名	①農業技術センター <input checked="" type="checkbox"/> ②畜産技術所 ③水産技術センター ④自然環境保全センター
備考	

※ ここから下の欄は、回答者が記入してください。

回答機関名	農業技術センター畜産技術所	担当部所	企画研究課
対応区分	①実施 ②実施中 <input checked="" type="checkbox"/> ③継続検討 ④実施済 ⑤調査指導対応 ⑥現地対応 ⑦実施不可		
試験研究課題名	(①、②、④の場合)		
対応の内容等	ご指摘のとおり、近年、牛・豚肉の「おいしさ」について、オレイン酸やアミノ酸組成等が注目されて研究が行われています。牛肉のオレイン酸については、米ぬかなどが千葉県を中心とした共同研究グループから発表されていますが、尿石や軟脂というリスクがあると報告され、弊害が少なく低コストな飼料の情報は得られていません。豚肉についても給与飼料成分の違いが脂質や肉色に影響を与えることが報告されています。当所では H23 から飼料成分と食味成分との関連について牛・豚ともに試験を行っており、今後御要望の課題化についても検討したいと思っております。また、肉の機能性を高めるための飼料については、現在情報収集につとめており、課題化について今後検討します。		
解決予定年限	①1年以内 ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内		
備考			