

海藻を給与した豚肉の試食会が開催される

平成30年11月13日（火）、県内養豚農家と、今回の企画のコーディネーターを務める県6次産業化サポートセンター推進員が主催する「鎌倉マリンポーク（仮称）プロジェクト」試験の試食会が、鎌倉市岡本で開催され、約40名が参集しました。

このプロジェクトは、6次産業化サポートセンター推進員が鎌倉の海岸に打ち上げられる海藻に着目し、飼料に加工して給与することで、特色ある豚肉を生産する技術を開発できないか、との相談を当所普及指導課が受け、養豚農家を紹介し、普及指導課も参画し、計画立案のもとスタートさせています。具体的にはLW×Y交雑種の肥育後期1.5カ月間に12g/日・頭の高藻飼料を給与しました。今回は生産された豚肉の食味評価のために試食会を開催、評価アンケートを実施したものです。

今回の取組みは、畜産、水産、福祉が横断的に連携し、関係者からも熱い視線が送られています。処分に多額の費用も必要となる厄介な存在であった海藻を地域資源として活用し、おいしい豚肉の生産を目指し、さらには障害のある方々の雇用の創出ともなる今回のプロジェクトについて、養豚農家、支援くださる方々と、今後もさらに検証し、商品化に向けて支援を継続したいと考えています。



写真：左 会場に集まった方々



右：アンケート用紙を持って食味評価

【アンケート結果】

評価アンケートには、男性19名、女性16名の方（養豚農家、6次産業化サポートセンター推進員の他、鎌倉市市会議員、地元鎌倉漁協の組合長、県中小企業団体中央会、(株)農林中金総合研究所、企業、マスコミ各社、海藻を海岸で収集し、乾燥した海藻の粉碎作業などに協力くださる地域の社会福祉法人のスタッフや入所者の方々、水産庁漁港漁場整備部長、関東農政局地方参事官：神奈川支局長など、10歳代から80歳代まで）に回答して頂きました。

評価アンケートの集計結果は、養豚農家の慣行飼料に海藻を加えて給与した豚肉、慣行飼料のみ給与した豚肉ともに、「おいしい。」という評価が多く、評価分析結果については、有意差は得られませんでした。しかしながら、海藻飼料を調製した地元社会福祉法人理事長からは、「海岸で海藻を拾い上げ収集し、乾燥した海藻を小さくほぐす作業は、障害が重い入所者にも出来る作業で非常にありがたい。」とのお話もありました。

備考

当所企画研究課にて海藻飼料の成分分析の支援を行い、普及指導課が、そのデータを元にプロジェクトの給与試験計画の立案を行いました。