

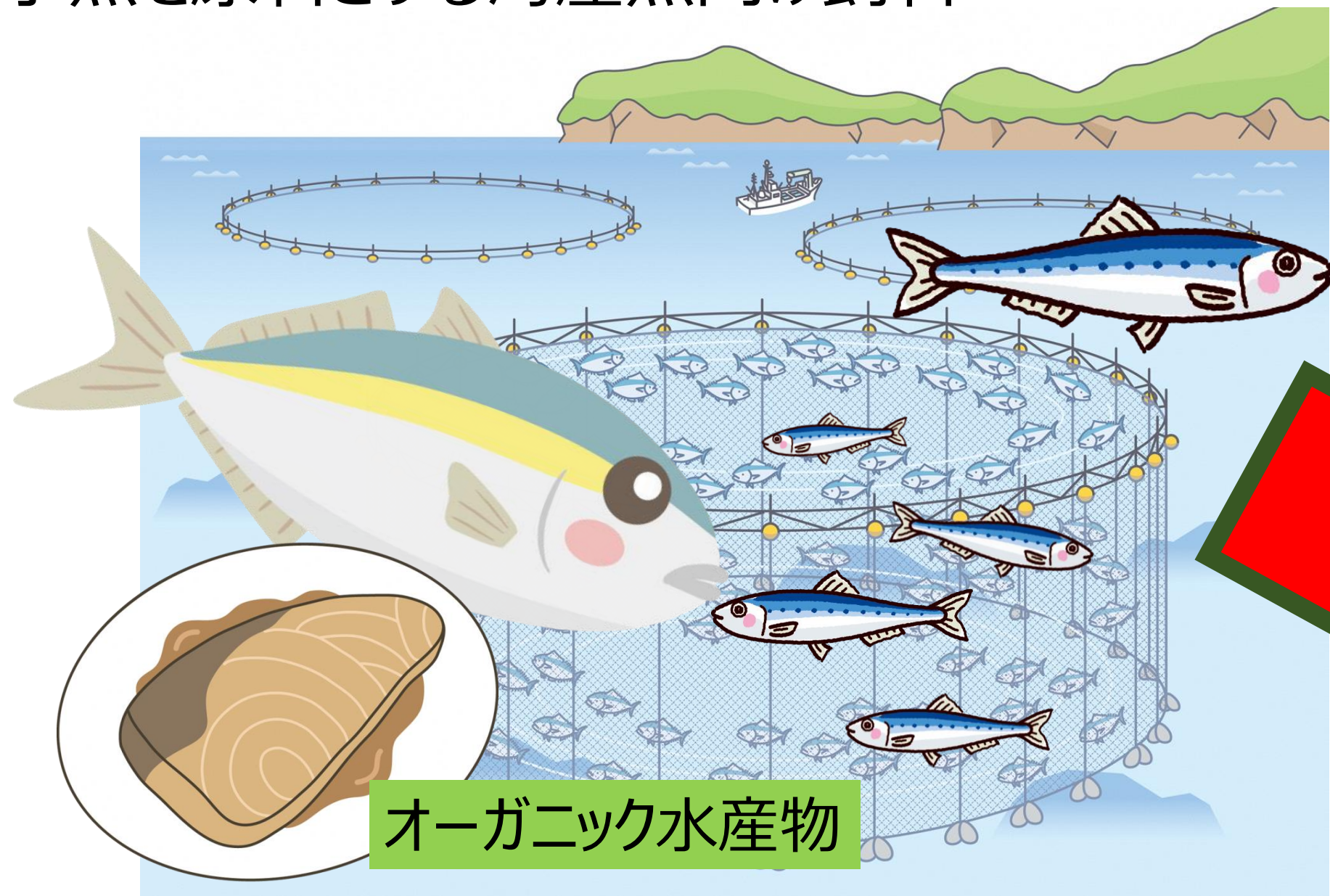
環境に配慮した食糧供給を目指して

持続可能な飼料・食品産業を支える発酵技術開発

研究目的：持続的供給が可能な農産物を使った代替飼料において不足しがちな栄養素を発酵生産で補う技術を開発しています。

<従来>

小魚を原料とする海産魚向け飼料



小魚（需要 > 供給（資源の再生力））

既に搾油時に出る大豆の絞り粕（大豆ミールや脱脂加工大豆）などを代替飼料として活用する取り組みがなされていますが、大豆では小魚に比べ、**不足する栄養素**（アミノ酸、ビタミン等）があります。

食用に供される魚は古来、海洋などから網などによって捕獲されてきましたが、今やその生産量の半分以上は養殖に依存しています。この変化に伴い、主な餌である小魚（イワシ、サバなど）の天然資源は枯渇が懸念されており、持続可能な供給が期待できる農産物に由来する**代替飼料**の開発が急がれています。

転換



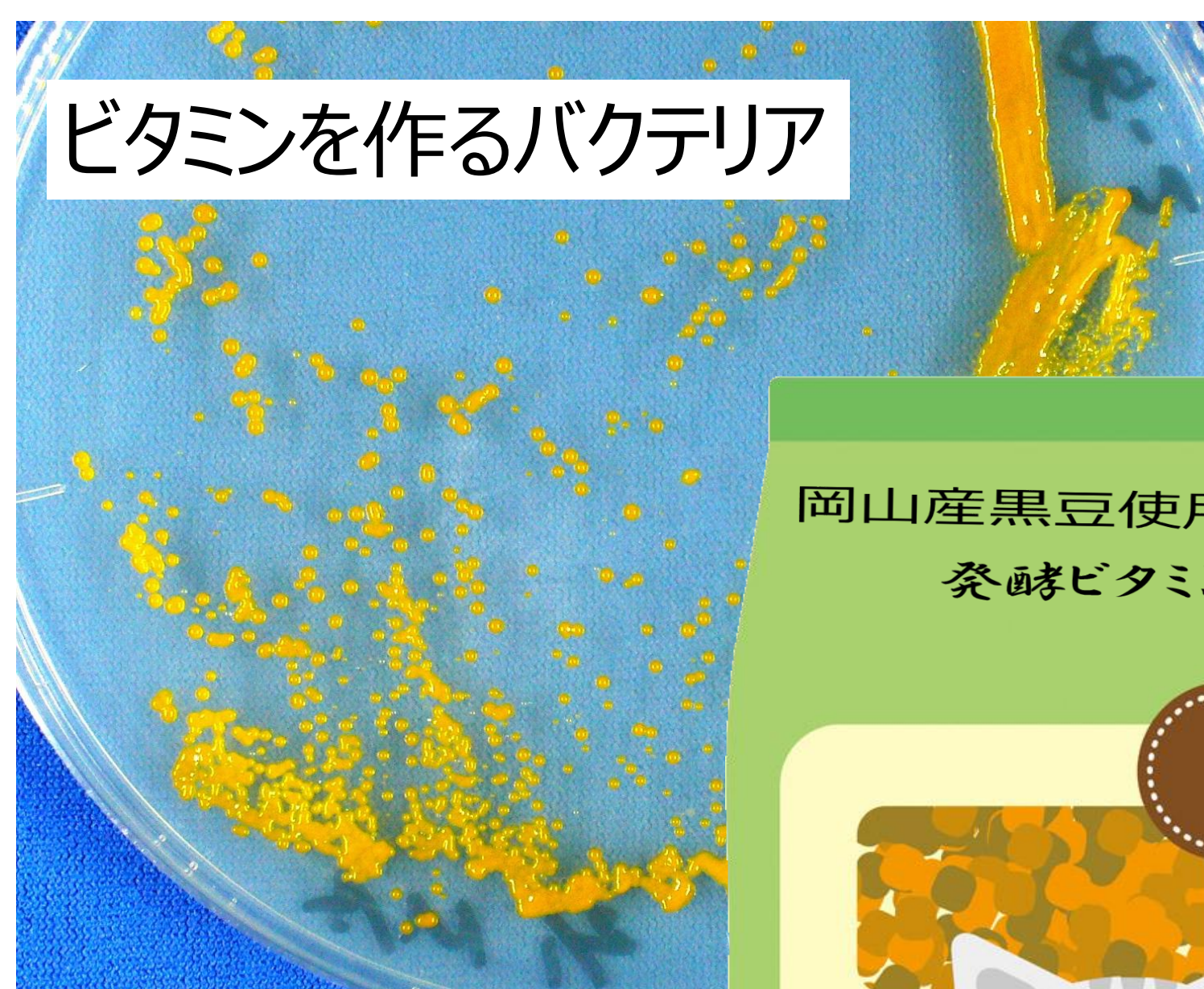
不足する栄養素を発酵技術により、

天然物からの抽出より低コストに、化学合成より環境負荷を小さく提供

油糧大豆のほとんどが外国産である一方、県下でも、食用に黒大豆が盛んに栽培されています。高品質を維持するためにどうしても低級品・規格外品が生じますが、それらの有効活用が模索されています。

発酵技術により、栄養素を強化したキャットフードなど、**県産農産物に新たな価値を付与**する方法に役立つ研究開発を行っています。

ビタミンを作るバクテリア



岡山県産黒大豆



岡山産黒大豆使用
発酵ビタミン入り



お問い合わせ先

岡山県農林水産総合センター生物科学研究所

加賀郡吉備中央町吉川7549-1

TEL 0866-56-9450