

県産果実残さ等飼料化推進事業

1 事業の概要

県では、白桃などの果実の生産が盛んであり、その加工品も多く生産されているが、加工後の残さは大部分が産業廃棄物として処理されている現状があります。

一方で、県産食肉の高付加価値化に向け、特徴ある畜産物の生産体制について検討がなされています。

こうした問題の解消のため、産業廃棄物として処理される果実残さ等、特に白桃の加工残さを飼料化し、岡山県特産の白桃を給与した畜産物という特徴付けを行うことで、廃棄量の削減と、畜産物の高付加価値化の両立を目指して活用の方法を検討しています。

2 事業内容

(1) 白桃残さ飼料を給与した畜産物の特徴付け

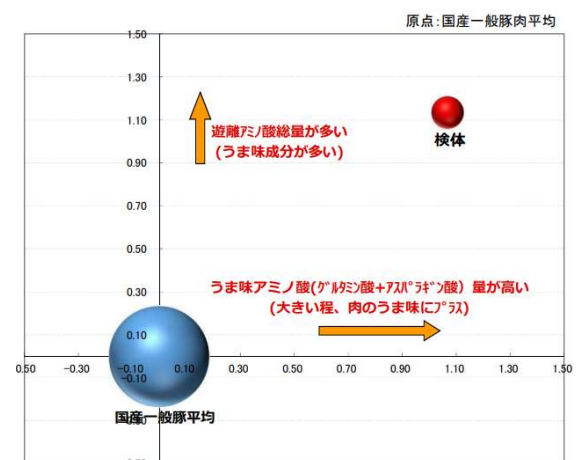
白桃残さ飼料の給与が生産される畜産物に及ぼす肉質への影響について令和3年度から検討を行っています。分析の結果、遊離アミノ酸のうち、アスパラギン酸やグルタミン酸等のうま味を感じるアミノ酸及びグリシンやアラニン等の甘味を感じるアミノ酸の含有量において白桃残さ飼料を給与した豚肉で高くなる可能性が示唆されました。

(2) 販売流通拡大対策

継続的な畜産物の特徴付けの検討を行うと同時に、販路拡大に向けて取り組んでいます。

特に、牛肉において、西日本旅客鉄道株式会社が実施する「ふるさとおこしプロジェクト」において、県産白桃残さ利用などが評価され「ふるさとあっ晴れ認定」を取得し、商品価値の向上に取り組んでいます。

遊離アミノ酸総量/うま味アミノ酸 対比



白桃残さ飼料を給与した豚肉と国産一般豚平均の遊離アミノ酸含有量の比較



【イベントへの出展】



【特製弁当の作成】

3 普及推進・PR 活動について

SNS を活用した広報活動の実施や県内のイベントにおける試食ブースの出展、県庁内のおかやま晴れの国食堂と連携した白桃残さ飼料の給与した畜産物特別メニュー及び特製弁当を提供するなど県特産の白桃を給与した畜産物を一人でも多くの方に味わっていただくため、普及推進に努めています。