

南部かしわ雌の長期 (5 ヶ月) 肥育の経済性

太田原 健 二・仁昌寺 博*・小野寺 勉

(岩手県農業研究センター畜産研究所・*久慈地方振興局)

Economic Estimates of Long-term Fattening (for a Five Month Period) of Female Native Chicken "Nanbu Kashiwa"

Kenji OTAWARA, Hiroshi NISHIOJI, Tutomu ONODERA

(Animal Industry Research Institute, Iwate Agricultural Research Center・*Iwate Prefectural Kuji Area Promotion Office)

1 はじめに

「南部かしわ」は1985年に岩手県が開発した高品質肉用鶏であり、軍鶏・ホワイトロック・岩手大型ロードの3品種の供用と、雄14週齢、雌16週齢の出荷を指標としてきたが、鍋物あるいはそば・ひつまなど伝統食の食材として利用する場合には、肉色などの外観とともに付着脂肪の量及び質が食欲をそそる要因として重要となる。

そこで、鶏が成熟する産卵開始直前までの5ヶ月齢肥育を行い、産肉性・肉質並びに、経済性について調査し、用途別肥育技術の検討を行った。

2 試験方法

育雛バタリーで育成した4週齢の「南部かしわ(軍鶏×(劣性ホワイトロック×岩手大型ロード))」雌を、ウィンドウレス平飼鶏舎に坪当たり11羽を収容し、全期間市販のブロイラー仕上げ飼料(抗生物質含まない)で肥育した。

これまでの指標のとおり、16週齢まで肥育した区を「慣行肥育区」、5ヶ月齢まで肥育した区を「長期肥育区」として、それぞれを44羽を配した。

3 試験結果及び考察

表1に発育並びに枝肉成績を示した。慣行肥育区、長期

表1 発育並びに枝肉成績

項	目	長 期 肥 育	慣 行 肥 育	有 意 性
肥 育 始	羽 数 (羽)	44	44	—
	体 重 (g)	440±37	436±36	N.S.
肥 育 終	羽 数 (羽)	44	44	—
	体 重 (g)	3184±303	2301±192	**
育 成	率 (%)	100	100	—
日 増	体 量 (g)	21.0±2.0	20.4±1.7	N.S.
枝 肉	重 量 (g)	2926±271	2137±193	**
枝 肉	歩 留 り (%)	94.2±0.9	94.9±2.8	N.S.
腹 腔 内	脂 肪 (g)	180±52	54±34	**

注. 肥育開始: 4週齢, 肥育終了: 長期肥育は5ヶ月齢

慣行肥育は16週 (112日) 齢

枝肉歩留りは枝肉重量の屠殺前体重に対する割合

*: $P < 0.05$, **: $P < 0.01$

表2 部分肉の重量及び割合

項	目	長 期 肥 育	慣 行 肥 育	有 意 性
ムネ肉	重 量 (g)	441±3.8	292±50	**
筋肉	の 割 合 (%)	83.0±3.8	89.9±2.7	**
脂肪・皮	の 割 合 (%)	17.0±3.8	10.1±2.7	**
モモ肉	重 量 (g)	654±58	457±97	**
筋肉	の 割 合 (%)	77.4±4.4	84.6±3.5	**
脂肪・皮	の 割 合 (%)	22.6±4.4	15.4±3.5	**
ささ身	重 量 (g)	111±10	87±12	**
合 計	(g)	1207±96	836±108	**
精肉	歩 留 り (%)	40.9±4.3	39.7±3.8	N.S.

注. 精肉歩留りは、ムネ肉・モモ肉・ささ身合計の枝肉重量に対する割合

*: $P < 0.05$, **: $P < 0.01$

表3 肉色並びに脂肪色及び水分含量

項	目	長期肥育	慣行肥育	ブロイラー	有意性
胸肉	明 度	56 ±2 ^a	58 ±3 ^b	57 ±2	*
	赤 色 度	2.4±1.0	2.2±1.1	1.8±1.0	N.S.
	黄 色 度	6.9±2.2	7.6±2.6	7.8±1.4	N.S.
	水分含量	72.3±1.0	73.8±1.2	—	**
腿肉	明 度	41 ±2 ^a	44 ±2 ^b	47 ±2 ^c	**
	赤 色 度	17 ±2 ^a	16 ±1 ^b	15 ±2 ^b	**
	黄 色 度	4.8±1.4 ^a	6.4±1.2 ^b	8.5±1.2 ^c	**
	水分含量	75.6±0.7	77.0±0.5	—	**
腹腔内脂肪	明 度	78 ±2	73 ±2	—	**
	赤 色 度	-1.1±2	1.5±3	—	**
	黄 色 度	20.5±4.8	25.9±5.8	—	**

注. 肉色測定部位: 胸肉は浅胸筋内面, 腿肉は半腱様筋内面
異なる文字間に有意差が認められた (* : P<0.05, ** : P<0.01)
凍結保存した肉をチルド状に解凍して分析した。

肥育区ともに、市販のブロイラー仕上げ飼料を給与することによって、良好な発育成績と出荷率が得られた。また、長期肥育区において約40日間の肥育延長により、肥育終了時体重が約800g重くなったが（慣行肥育区で2301g、長期肥育区で3184g）、枝肉歩留りに差は認められなかった。

表2に部分肉の重量及び割合を示した。ムネ肉、モモ肉、ささ身の各部位ともに、枝肉重量の増加に伴い精肉重量も増加した。このほかに、皮と脂肪の割合も増加した。このことにより、脂の乗ったボリュームのある部分肉が生産された。

表3に肉色並びに脂肪色及び水分含量について示した。長期肥育により、特にモモ肉において肉色が濃く、赤味が強い鶏肉が生産された。また、腹腔内脂肪において、明度が高く、黄色度が低くなった。

表4 1羽当り飼料摂取量と飼料費

項	目	長期肥育	慣行肥育	差
飼料 摂取量 (kg)	4～16週齢	8.03	7.95	0.08
	～5ヶ月齢	5.42	—	5.42
	合計	3.45	7.95	5.50
飼料費(円)		938.8	554.9	383.9
精肉1kg生産に要する飼料費(円)		777.8	663.8	114.0

注. 飼料単価は69.8円/kgとして試算した。

表4に1羽当たりの飼料摂取量と飼料費について示した。1羽当たりの飼料摂取量は肥育期間の延長により、慣行肥育区で7.95kgであったものが、長期肥育区では13.45kgになった。給与飼料の増加量は1羽当たり5.5kgで、飼料費として見ると384円の増加、精肉1kgを生産するための飼料費は114円の増加となった。

4 ま と め

「南部かしわ」の生産については、これまで雌で16週齢出荷を指標としてきたが、伝統食の食材として利用する場合には、肉色などの外観とともに付着脂肪の質が重要となってくる。

そこで、鶏が成熟する産卵開始直前までの5ヶ月齢肥育を行い、産肉性・肉質並びに経済性について調査し、用途別肥育技術を検討した。

その結果、長期肥育することによって、脂の乗ったボリュームのある部分肉が生産され、特にモモ肉において肉色が濃く赤味の強い鶏肉が生産された。

約40日間の肥育延長によって、若干の追加経費を要するが、部分肉の量と、品質が向上するため、用途別の鶏肉生産の一つの方法として有効であると考えられる。