

2013年9月19日  
総合営農(16)面

# 和牛肥育向けに独自に製造

## 飼料用米蒸して発酵

### 消化性良く肉質向上

山形の野川ファーム

飼料や農産物の販売を手掛ける山形県天童市の(株)野川ファームは、飼料用米を蒸して発酵させたオリジナルの飼料「ふっくらライス」を製造し、県内を中心に販売している。主に和牛の肥育農家が給与。生米よりも消化性や嗜好(しこう)性が高まり、「肉質が向上した」と高く評価している。

(飯島有三)

県農業総合研究センター畜産試験場と同社が共同開発した。県内産飼料用米の玄米を蒸して糊化(ごか)度を高めてから袋詰めし、乳酸発酵させ

る。発酵促進や嗜好性の向上を目的に、ブドウ糖と果実缶詰シロップ、アルコール、クエン酸を添加している。米品種は限定せず、飼料用品種のみ「夢あおば」「べこごのみ」や主食用品種を使う。同社が製造施設を導入し、2010年2月に商品化。同年に県と共同で特許を出願している。

飼料用米は通常、生の玄米やもみ米を破碎や圧せん処理をして給与する。蒸した飼料用米は、人が食べるご飯に近い状態で、消化吸収が良い。農家の間では経験談として、「牛にご飯を食べさせると肉がおいしくなる」といわれていた。ただ、ご飯は日持ちせず、飼料としての流通に適さ



「ふっくらライス」を肥育牛に給与するスカイファームおさきの尾崎専務(山形県尾花沢市で)

ない。「ふっくらライス」は乳酸発酵によって保存性と嗜好性を高めた。月間200トを生産。

尾花沢市で黒毛和種の肥育牛2500頭を飼養する(株)スカイファームおさきは、出荷6〜10カ月

前からの仕上げ時期に「ふっくらライス」を給与する。配合飼料の通常の給与量に対し10%分を加える形で与えるが、嗜好性が良く食べ残しはな

いという。

肉質の中でも特に脂質の改善を目的に、11年9月から全頭で給与を始めた。同社専務でCOO(最高執行責任者)の尾崎裕考(やすゆき)さん(43)は「バイヤーから『脂の質が良くなった』と評価をもらった。格付けも向上している」と手応えを感じている。

同畜産試験場も肉質の改善効果を確認した。黒毛和種に給与する生産者10戸の枝肉を調べたところ、5戸で牛肉のおいしさに関わる不飽和度が有意に高まっていた。

20キ袋入りで、希望小売価格は県内向けで1200円。県内供給が中心で、一部隣接県に販売している。