



野川ファームが県の畜産試験場と共同開発した飼料「ふっくらライス」(山形県天童市で)

野川ファーム(山形)

野川ファーム(山形県天童市)は飼料や農業資材の販売を中心に事業を展開し、近年は飼料用米を加熱発酵させたオリジナル飼料「ふっくらライス」の普及に力を入れている。飼料用米の利用拡大で水田農業を支えるとともに、畜産物の付加価値向上に貢献していく方針だ。

「ふっくらライス」は同社と山形県農業総合研究センター畜産試験場が共同開発し、特許を取得。2010年2月に発売した。玄米を蒸して、ブドウ糖などを添加、2週間発酵させる。水分とアルファ化度が高く、ご飯に近い状態。生米より嗜好(しこう)性や消化性が高い。主に和牛の肥育で給与されている。

開発のきっかけは09年に県内で、生産者や行政関係者が参加して開かれた会

牛が好む米の飼料 消化が良く肉質も向上

議。和牛の食味を向上させるための飼料として、ご飯が提案された。昔の農家の経験から生まれた発想だ。同社は要望に応じて商品化を実現。利用者からは「牛が喜んで食べる」「肉質が向上した」との声が届く。同試験場も枝肉を分析して肉質向上の効果を確認した。現在は県内だけでなく近隣県にも供給。JAからの委託で、そのJA産の飼料用米を加工するケースもある。

原料の米は県内生産者と契約して調達する。飼料用米の農産物検査にも対応。社員を検査員に養成し、同社が登録検査機関となる手続きを進めている。14年産は2300トの飼料用米を集荷する見通し。姉妹品として他の穀物を同様に加熱発酵した飼料も販売する。大麦の他、昨年7月に

は規格外大豆が原料の「ふっくらヒーン」を発売した。加熱発酵させた飼料は、消化吸収作用の違いから、胃腸の負担を減らし、家畜の健康を高める効果も期待されている。複数の特徴を持つ飼料としてさまざまな可能性がある。笹原敏夫社長は自動車の燃費を飛躍的に改善したハイブリッド車になぞらえて「飼料の常識を変える」「ハイブリッド飼料」を目指したい」と意気込む。

同社は農産物の販売も手掛ける。3年ほど前から、桃を台湾や香港などに輸出する。飼料と共通するのは、農産物のブランド価値の向上を後押しすること。笹原社長は「農産物の評価を高めて、農家に喜んでもらえる事業を展開していきたい」と強調する。

会社 フォーカス

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(こか)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、飼料用品種の中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)

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トンを生産。

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月から全頭に給与を始めた。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トナ入りで、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。