

## 削り節等出汁かすの鶏用飼料への利用のための

### 試験を実施中

鶏の飼料原料の約 90%は輸入品に依存しており、近年の飼料原料価格高騰は養鶏農家の経営を大きく圧迫しています。中でも、主要なタンパク質供給源である魚粉の価格上昇は影響が大きく、代替飼料原料が求められています。

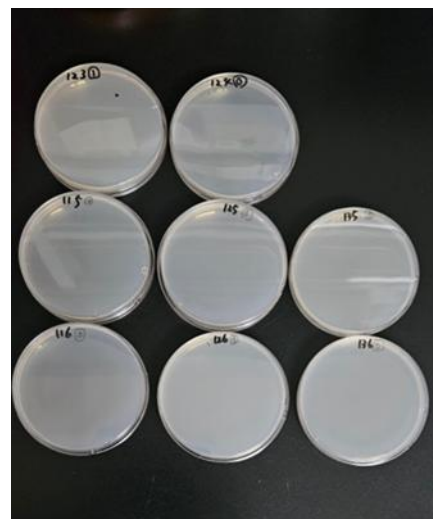
そこで当センターでは、飲食店から排出される食品残渣の削り節等出汁かす(以下出汁かすという)に着目し、活用の可能性について研究を進めています。

これまでに、出汁かすを簡易に低コストで脱水・粉碎する加工方法を検討し、京地どりに給与して採食可能な形状の確認を行いました。また、保存性については、加工後に一定期間保管し、一般細菌の増殖状況を調査することで、安全性の確認を行っています。今後は、飼料添加物の利用や発酵処理なども試しながら、保存性の向上や栄養成分の変化について詳しい分析を行う予定です。

本研究では、地域資源の有効利用と飼料コストの削減により、自家配合養鶏農家の負担軽減を図り、安心して養鶏を継続できる環境づくりを目指します。



加工した出汁かすの保存試験 (実験室内)



一般細菌の増殖状況を調査