

研究

京地どりのブランド力向上に向けた試験を開始
～飼料中のタンパク質水準が腹腔内脂肪に及ぼす影響～

京地どりは京都府の作出したオリジナルの地鶏であり、令和2年度に生産性向上を目的にリニューアルを行い、肥育期間の短縮、生産コストの削減を実現しました。一方で、メスの腹腔内脂肪蓄積による歩留まり率※低下、オスの脚弱※※発生による商品化率低下が現場における新たな課題です。

当センターでは、今年度飼料中のタンパク質水準を変えてメスの腹腔内脂肪を低減させる試験を開始しました。

今回、タンパク質水準の異なる4試験区で肥育試験を実施したところ、タンパク質水準18.5%で腹腔内脂肪の低減が見られました。

今後は、タンパク質供給源として大豆粕の替わりに安価な酒粕を利用した飼料を調製し、酒粕給与による肉質等への影響を検討していきます。

当センターでは、本研究成果をもとに「京地どり飼養管理マニュアル」の改定及び現場への普及を進め、京地どりのブランド力向上を目指します。

※歩留まり率：鶏の体から実際に精肉として利用できる部分の割合

※※脚弱：ビタミンやミネラル類の不足、急激な体重増加等により脚の変形や歩行障害が発生する症状



試験飼料を採食する京地どりのメス（35日齢）