

森と肉の新しい関係

道総研 森林研究本部 林産試験場
研究主任 檜山 亮

1 木から作る牛のエサの研究

黒毛和牛の肥育（月齢10～30か月）段階では、①牛に好まれ、②反芻を促進する効果が高く、③β-カロテン含量が低い、④安定価格の粗飼料が求められています。道内の未利用材（写真2）を高温高压の水蒸気処理することで作成した「木質飼料」（写真3）がその要望に非常にマッチしていることがわかりつつあります。

従来粗飼料に比べて牛床の汚れが改善され、胃腸が健全化した可能性が見いだされる等の成果が出ています。



写真1 北海道内の未利用材。



写真2 木質飼料。
(株)エース・クリーン



←
写真3 同じ濃厚飼料
を与え、粗飼料を変
えた黒毛和種肥育牛
の牛床の様子
(左;従来粗飼料、
右;木質粗飼料)。
雪印種苗(株)

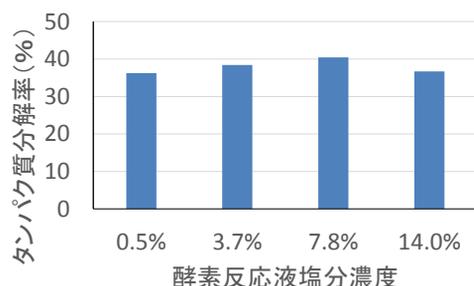
2 きのこによる鹿肉軟化の研究

農林業被害対策として捕獲されるエゾシカが許可施設で食肉処理される割合は15%前後しかなく、エゾシカ肉の消費拡大が必要となっています。エゾシカ肉の課題のひとつにその硬さがありますが、きのこの中で特にタンパク質分解酵素の活性の高いマイタケ（写真4）から取った抽出液を使ってエゾシカ肉を軟らかくする研究開発を企業と共同で行いました。

塩分濃度が高くてもマイタケの酵素活性が高いことが確かめられ（図1）、新メニュー開発に貢献しました（写真5）。



写真4 マイタケ。
(大雪華の舞1号)



←
図1
醤油程度の
塩分でもマイ
タケの酵素活
性にほとんど
影響がない。



←
写真5
タレに漬け込
んだ鹿肉ジン
ギスカン。
(株)郊楽苑