



屋久島の焼酎イモ等を乳酸発酵基質飼料に用いた畜産飼料の試作品開発

平成24年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

屋久島町内で多く栽培される焼酎イモと野菜くず等を乳酸発酵基質飼料に用いて、更に焼酎廃液、食品残渣等と混合して乳酸発酵によりサイレージ化する事で良質のタンパク源を確保し、更に安価に長期保存できるサイレージの調製方法を開発した。なお、焼酎イモ等の食物繊維は乳酸菌などのエサになり、乳酸菌の増殖と再利用材料に役立つことになる。

今回の事業では、乳酸発酵させる家畜飼料、特に肥育豚用の飼料を開発した。破碎・加熱までしたものは非常に食いつきがよく、理由としては加熱することでイモ類のでんぷん質が糖分に変質し甘みが増した事と粉末状まで加工したことで食べやすくなった事が考えられる。

なお、当地では初めての取り組みであり、安価で良質な発酵飼料の提供によって、畜産業の経営改善と地域振興への貢献を行うことが可能となった。



焼酎の原料イモの木端



乳酸菌発酵飼料製造機および飼料



技術開発や課題解決への取り組み

当初は栄養バランスの観点から成長がかなり遅くなるのではないかと懸念されたが、試験対象としなかった豚との差も見られなかった。肥育豚の出荷までに要する餌の供給期間は離乳後おおむね6～7か月と短期間であるが、試作品の飼料の分析結果で見る栄養分の違いは明白で、種豚や母豚、牛などの長期間飼育するものであればその影響が出てくるかもしれない結果となっている。

肉質、味に関しては補助対象の期間では確認の試験は出来なかったが、自社内での試食では通常の餌を与えた豚との肉質、及び味に優劣は感じなかった。肉豚用の餌とするならば豚の健康面に対する悪影響は見られず、また食肉としても十分に出荷出来る豚の育成が出来たと結論付ける事が出来たと思われる。



発酵飼料により発育良好の黒豚



乳酸菌発酵による飼料

事業者 有限会社 宝珠産業

代表者 代表取締役 藤山 通孝

設立年月 平成11年7月

所在地等 〒891-4312
熊毛郡屋久島町船行502-24
TEL: 0997-46-2798
FAX: 0997-46-2798
E-mail: mamyu@outlook.jp

事業区分 ものづくり技術

資本金額 300万円

従業員数 6人

業 種 廃棄物処理業

有限会社 宝珠産業 の

生魂
いっだまし

代表取締役
藤山 通孝



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

現在、畜産飼料は、原料の殆どを海外からの輸入に頼っている。そのため、為替リスクや海外情勢に左右される状況にあり、畜産経営にとって安価で安定した餌の確保が課題になっている。

また、残留農薬等の製品管理基準をクリアするため「安全・安心」の飼料として、価格・品質面の安定化が喫緊の課題となっており、早急に解決を図る必要があった。

今後の取り組みは？

菌体飼料製造機の導入により、年間を通して地元産のイモ類を用いた飼料を製造する見通しを立てることができた。

しかし芋類中心の飼料では栄養分の不足が懸念されるため、今後は生ごみとして処分されている葉物野菜を主体とした飼料製造方法を確立し販売していきたい。

これが競争力のある屋久島産豚の育成につながると考えている。