

新スペシャル若狭牛の開発（美味しさ成分が高まる飼養技術の確立）（H28～31年度）

現状

消費者嗜好が多様化し、適度な脂肪交雑の入った美味しい国産牛肉を求める傾向にある
 （県内消費者アンケート:H27.8.30実施）

目標

スペシャル若狭牛を作る

他県にない、**旨味成分**が多い

スペシャル
若狭牛
135万円

三ツ星若狭牛
100万円

若狭牛
90万円

試験内容

1. 肉質と血統の関係調査

旨味成分と血統の関係を明らかにする



スペシャル若狭牛候補牛の血統選定



2. 旨味成分を高める飼養技術の確立

① 全期間を通した米多給技術

② 旨味成分を高める肥育技術

a) 早期肥育

早期に肥育を開始し、肥育期間の延長による肉質への影響を調査

b) 運動を取り入れた肥育

牛が運動を行うことによる肉質への影響を調査

【飼料給与方法と給与期間】

年	H29年度												H30年度						H31年度								
	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
月齢	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
対照区 (通常肥育)	導入	肥育前期						肥育中期						肥育後期						出荷							
早期肥育区	導入	肥育中期												肥育後期						出荷							
運動区	導入	放牧前期						放牧中期						肥育後期						出荷							

期待される成果

●スペシャル若狭牛誕生

1. 県産コシヒカリを50%以上給与したブランド牛の生産

2. 旨味分量の多い牛肉を生産

3. 生産額 150頭 × 135万円 = 2億円

