

# 県産飼料フル活用による低コスト高付加価値化牛乳生産技術の確立（平成27～29年度）

## 現状

- 本県の生乳生産量は高齢化・離農により減少傾向にある
- 飼料価格が高騰し、高止まりとなっている。
- TPPの影響に関する政府試算（最悪のシナリオ）「乳製品は外国産、牛乳は北海道産に置き換わる」  
＝ 本県産出額 10億円ゼロに
- 県産牛乳**は、安心面・安全性を消費者の購買意欲に働きかける要素が強く、高い人気がある。
- 近年、消費者の健康に対する意識が高く、**機能的健康食品**などの市場は伸びているが、**白物牛乳**<sup>※1</sup>は、カルシウム・タンパク質摂取以外で**消費者に浸透している機能的健康性は無いに等しい。**

※1 白物牛乳：牛乳、成分調整牛乳、加工乳、乳飲料

## 課題

- 生乳の低コスト生産と高付加価値化に取り組み、所得向上と経営の安定化を図ることが重要
- ① 安全で安価な県産飼料をフル活用し、飼料費の低減を図るとともに地産地消をアピール
- ② 消費者に訴求できる健康機能的成分を向上させる生乳生産技術の確立

## 研究内容

- 1 県産飼料・地域資源をフルに活用した飼料給与技術の確立
  - ① 飼料イネ、河川敷刈草、エコフィードなどを利用した飼料給与技術の検討
  - ② 乳牛の健康増進、免疫力向上効果の検証
- 2 牛乳のおいしさや機能的成分の評価
  - ① 飼料成分と牛乳中の栄養成分・機能的成分との関係解明  
そば殻：ルチンなどのポリフェノール、ペプチド<sup>※2</sup>  
あん粕：アミノ酸などのポリフェノール
  - ② 理化学特性と官能評価による牛乳の食味評価



河川敷刈草



もやし屑



そば殻



あん粕

（調査項目）  
農家への普及性、流通・調達経路、コスト低減の可能性、泌乳成績（乳量・乳成分）、機能的成分含量、抗酸化能

※2 乳蛋白質がヒトの体内で消化される時に生成されるペプチドの中に健康機能的成分が数多く見ついている。

## 研究目標

	現状	目標
1 飼料自給率の向上		70%以上
2 飼料費の低減		20%以上
3 機能的成分含有量		
ポリフェノール	150mg	→ 200mg
そば殻由来成分	0mg	→ 100mg

資料：食品成分表ほか

## 期待される効果

地域循環・地産地消の推進  
県全体の飼料自給率の向上  
生乳生産コストの削減



「オリジナル」畜産物  
県産牛乳・県産ヨーグルトの開発

※福井型酪農生産基盤の確立  
後継者の確保、規模拡大、新規参入の促進