

瀬良英介の一般業界向け

飼料・畜産トピックス（212）

2009年7月

（212）オーガニック・ブロイラー生産

米国農務省が全米オーガニック・プログラムを設置してからはオーガニック食品市場は増え続けていますが、その中でもオーガニック家禽の伸びがけん引役を担っています。オーガニック畜産というのはオーガニック飼料を与え、家畜が生きていくうえで自然な動きを認め、外に自由に出来るようにし、予防健康管理を抗生物質や他の薬剤なしでできることを指します。この場合、ワクチンは使うことができます。オーガニック飼料は合成肥料や除虫剤なしで生産され、家禽が牧野にでられるようになっている場合、その牧草地はオーガニックでなくてはなりません。

孵化場は現在オーガニックである必要はありません。また、通常のヒナを使うことができますが、その場合は、そのヒナは孵化後二日目からオーガニック管理がなされている場合です。EU連合内でのオーガニック養鶏では遺伝的に成長の遅い品種を使っていますが、米国では通常使われている現代の品種を使っています。

卵や鶏肉を含む家禽製品はオーガニックとして取り扱わなくてはなりません。オーガニック食品を製造するときは大部分の合成材料を使うことは禁じられています。反面、大部分の自然の材料は認められていますが、ナショナル・オーガニック・プログラム全米リストにはどの材料が認められているかをリストアップしています。

ここで特に興味を引くのはオーガニック家禽飼料には合成メチオニンの使用を禁じているという切迫した面があります。これに関しては米国の研究の中に代替方法として現代の成長が早い肉生産専用鶏種を使わず、肉量が多くなく成長も遅い鶏種を使う方法がありますが、その研究結果というのは、成長が遅く肉量が多くない鶏種のメチオニン要求量が低いという点です。また、米国の研究では米国で使っている現代の成長の早い肉用鶏と成長が遅く肉量が多くない肉用鶏を食べた時の感覚や味覚の違いを調べています。消費者で構成されているパネリストはどちらの肉でなくてはいけないという違いを見出せませんでした。ただ、訓練されたパネリストはも肉のフレーバーに若干の違いがあることを指摘しました。

肉の品質の違いは野外に鳥が出られるということよりも遺伝的形質によるところが大きかったと分析しています。成長が遅い鶏種の胸肉は成長が早い鶏種の胸肉よりも柔らかかったことを分析しています。野外に出られる肉用鶏は肉がよりリーン、つまり脂肪が少なかったのですが、それは成長が遅い肉用鶏の場合のみでした。オーガニック・ブロイラーの鶏肉やスペシヤリテ

イ製品への関心が高まるにつれ、この面での研究は今後も必要です。

米国のオーガニック・ブロイラー生産については全米適切技術センター、アーカンソー大学、イリノイ大学の研究者3名が表5点、図2点からなる12ページの論文を米国家禽学会誌の一つである実践的研究誌に発表しています。詳細に関心のある方は(2009 J. Appl. Poultry Res. 18:355-366)を参照なさることをお勧めします。

余談ですが、この報告には日本の飼料産業や養鶏産業、また、米国の大豆生産者に大変に興味あることが指摘されています。それは米国のオーガニック家禽用飼料には合成メチオニンの使用を禁じているという一項です。大豆ミールには必須アミノ酸のリジンやメチオニンが含まれていますので飼料設計中のリジンはもとより、メチオニンを適切に維持することが可能です。私は大豆ミール、とうもろこし等と合成メチオニン添加によりバランスの取れた家禽飼料をつくるほうが良いという考えを持つ者です(瀬良、2009)。