

山形県村山総合支庁産業経済部農業技術普及課 主任専門普及指導員 秋葉 浩一
 専門普及指導員 武田 公智
 山形農業協同組合 理事 吉田 忠幸
 理事 岡 政志
 営農経済部営農指導課 課長 中川 弘幸
 畜産課 課長 山川 茂実
 北部営農センター センター長 齋藤 孝
 推進監 鈴木 順一
 次長兼営農経済課長 山口 良次
 山辺町 産業課 課長 渡辺 秀彦
 主幹兼農政係長 吉田 勝春
 主任 細矢 貴行
 主任 橋 直之

参考データ・写真等



飼料用米フォーラム（平成20年12月8日、山辺町中央公民館）

飼料用米プロジェクトについて

『米の生産調整と畜産振興を両立、新たな試みからできた高品質の豚肉』

山辺町水田農業推進協議会では、平成20年度から「飼料用米推進部会」を立ち上げ、米の生産調整と畜産振興を両立させる新たな試みとして飼料用米プロジェクトに取り組んでいます。この取組は町内の稲作農家が飼料用米の作付けを行い、その米について飼料会社を通じて豚の餌として町内の養豚会社に提供することで、豚肉を生産するものです。飼料用米を与えた豚は、一般に肉質が柔らかくなり食味が増すといわれています。

当町内で生産されたこの豚肉について、広く名称を公募し「舞米豚（まいまいとん）」と名付けました。この名前には、「おいしいお米を食べ、あまりの美味しさに舞い躍る豚」をイメージするとともに、当町名物の「AG ASUKE-DANCE」（あがすけダンス）の意味も込められています。

飼料用米の生産から消費者までの流れ

理化分析結果

（国産一般豚肉平均を100%とした場合の相対比較。分析は可食部100g中の各種成分データ）

項目	増量項目	飼料用米	国産一般豚肉	輸入豚肉	特 徴
食 質	噛み切り柔らかさ	127%	100%	123%	肉質は柔軟性がありながら、国産一般豚肉や輸入豚肉よりも、噛みごたえがあります。
	しなやかさ・柔軟性	109%	100%	97%	
	歯ごたえ・噛みごたえ	206%	100%	142%	
	もろさ	93%	100%	98%	
ジューシーさ	加水保持性（肉汁保持力）	106%	100%	103%	国産一般豚肉や輸入豚肉よりも、うまみ成分の流出が極めて少ないです。
	加熱肉汁損失	71%	100%	98%	
	ジューシーさ	102%	100%	102%	
	脂肪融点	93%	100%	85%	豚身中の脂肪量が豊富で、国産一般豚肉の約2倍となっています。
脂 質 成 分	飽和脂肪酸	196%	100%	69%	脂肪質が豊富で、約2倍となっています。
	飽和脂肪酸	109%	100%	94%	脂肪質が豊富で、約2倍となっています。
	不飽和脂肪酸	97%	100%	103%	脂肪質が豊富で、約2倍となっています。
	多価不飽和脂肪酸	61%	100%	130%	脂肪質が豊富で、約2倍となっています。
	パルミチン酸	110%	100%	95%	脂肪質が豊富で、約2倍となっています。
	ステアリン酸	106%	100%	91%	脂肪質が豊富で、約2倍となっています。
オレイン酸	105%	100%	96%	脂肪質が豊富で、約2倍となっています。	
リノール酸	63%	100%	127%	脂肪質が豊富で、約2倍となっています。	

【飼料用米推進部会の構成団体】

- 株式会社山形ビッグファーム
- 農業組合法人山辺アグリエ
- 株式会社山形県食肉公社
- 株式会社山形県畜産公社
- 山形県村山総合支庁産業経済部農業技術普及課・農業技術普及課
- 山形県農業協同組合営農経済部営農指導課・畜産課・北部営農センター
- 山辺町農業課

お問い合わせ先 協議会事務局・JAやまがた北部営農センター TEL(023)662-5334 FAX(023)662-2448 山辺町産業振興課 TEL(023)667-1106 FAX(023)667-1108

山辺のお米を食べて おいしく育ちました。

飼料用米が、山辺の農業と畜産を変えます！

農業

飼料用米をすることで
米の生産調整ができます。

畜産

飼料用米で育った、
安心・安全でおいしい
豚肉が生産できます。

山辺町水田農業推進協議会