

所属	国際園芸農学科	氏名	松崎正敏
課題名	地域特産の食品残さを利用したブランド食肉生産システムの開発		

1. 概要

本学金木農場で生産・普及段階にあるリンゴジュース粕を飼料利用した「弘大アップルビーフ」生産の効率化・低コスト化を図るとともに、生産者・取扱業者・消費者への一層の普及推進を図る。さらに、そのノウハウを料飲専門家からのニーズが急増しているラム肉生産に応用してブランド食肉「アップルラム」の生産方式を確立する。資源循環型の家畜生産システムの効率化・低コスト化を主眼として研究を進めるが、家畜生理面での健常性の確認、低需要部位を活用した特産畜肉加工品の開発にも挑戦する。加えて、地域特産の農産副産物やワイン加工残さなど地域の新たな未利用食品残さの飼料利用技術を研究して、特徴的な地域ブランド食肉を開発する。青森の農業・食産業から産出される未利用食品残さを飼料として有効活用して、クリーンでサステイナブルなイメージの地域特産メインディッシュ食材の創出を目指す。



図1



図2

2. 画像の説明

図1 試験生産したアップルラムのブロック肉

図2 無添加のラム肉加工品の試作品