

1. 担当教員：松崎正敏、房家シン、鈴木裕之

2. 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

3. 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、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。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、低需要部位を活用した特産畜肉加工品の開発にも挑戦したい。加えて、ワイン加工残さなど新たな地域の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。

4. 参考資料：

