

未利用資源を活用した京地どりのブランド価値を高めるための調査

てん茶(抹茶の原料)のうち、秋に収穫される秋てん茶は、生産量が増加していますが、その固い茎部分は飲料としての利用量が限られるため、新たな利用方法が模索されています。一方、肉用鶏では繊維質が豊富な飼料の給与によって、効率よく発育することが分かっており、秋てん茶茎にもこの効果が期待できる可能性があります。

そこで鶏が食べられるよう秋てん茶茎を粉碎し、京都府で作出した京地どりへの給与試験を実施したところ、茎を飼料中に添加しない区と3%添加した区は同程度発育し、出荷目安である85日齢でいずれも目標の3kgを超えていることが確認できました。

今後は、給与した飼料量と増体との影響を調査し、秋てん茶茎の給与が京地どりの発育や肉質に及ぼす影響をさらに検討していきます。



秋てん茶茎添加飼料を摂食する京地どり