

京地どり研究会で試験研究を紹介

3月3日にリーガロイヤルホテル京都において、京地どり生産・流通推進協議会と共催で、第4回「京地どり研究会」を開催し、会員ら約40名が参加しました。

今回は、「京地どりのブランド力強化に向けた商品化率向上のための低コスト生産技術の確立」をテーマに、当センターで取り組む「京地どりメスの腹腔内脂肪低減」および「酒粕の飼料利用」に関する試験研究を紹介しました。

意見交換では「腹腔内脂肪低減にはリジンの含量が重要」「酒粕のアミノ酸組成はどの程度か」「知り合いの酒蔵から出る酒粕の飼料利用に興味がある」といった意見が寄せられ、当センターの試験研究への関心の高さがうかがえました。

研究会後の交流会では、京地どりをういたフレンチコースを味わいながら、参加者と京地どりの生産・流通やブランド力向上に関する意見交換を行いました。

当センターでは、今後も現場から寄せられる意見を踏まえ、引き続き京地どりの生産・流通振興に資する試験研究を推進していきます。



当センターの試験研究について紹介



京地どりをういたフレンチコース