

畜産試験場だより

No. 3



内 容

- 1 栃木が生んだオリジナル豚肉デビュー！！
- 2 「採卵鶏の話」
- 3 今年の夏を振り返って
- 4 「におい」の話（その2）
- 5 日本料理「スキヤキ」
- 6 ローストチキンを作ってみませんか？

栃木が生んだオリジナル豚肉デビュー！！

当畜産試験場で系統造成されたランドレース種系統豚「トチギL」の配付を平成5年から開始しましたが、2年を経た現在、「トチギL」を祖母に持つ肉豚を市場に出荷できる体制となり、「トチギL」のPRを含めた行事が実施されましたのでここに紹介します。

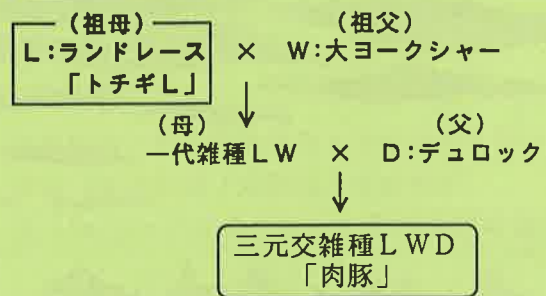
去る10月13日、栃木県畜産公社において第1回ポークフェアが開催され、県内の養豚経営者16名が系統豚「トチギL」を基礎にした肉豚100頭を持ち寄り、枝肉の出来映えを競い合いました。当场からも5頭を参考出品しました。また、「試食村」と称して場内で生産した肉豚を用いて、しゃぶしゃぶ、豚汁、焼肉のおいしさを関係者に堪能していただきました。

また、ふるさとマロニエフェアが10月20日から3日間開催され、3日目の22日には、当試験場の豚肉を使用したしゃぶしゃぶを県民の皆さんに試食していただきました。1人当たり100gの豚肉を500食用意し

ましたが、あっと言う間に完食となるほどの評判で、豚しゃぶの美味と共に「トチギL」を一般の方々にもアピールできました。

二度にわたった行事でしたが、関係者各位の御協力により大成功を収めることができました。特に、ポークフェアでは豚を出品していただいた養豚経営者の皆様、マロニエフェアでは試食の準備を手伝っていただいた団体の方々には並々ならぬ御尽力を賜りましたことをこの場を借りて厚くお礼申し上げます。

肉豚生産の図



「採卵鶏の話」

鶏には150以上の品種があります。卵の生産を目的とする採卵鶏では、羽と卵殻色が白く体格が小型で産卵数の多い白色レグホン（白レグ）と、羽と卵殻の色が茶色で飼いやすく強健性に優れたロード・アイランド・レッド（ロード）が代表的品種としてよく知られています。

現在では、同じ品種の中で系統（遺伝的血縁関係の近い集団）が幾つも作られ、異なる系統間のかげ合わせによる交雑ビナの利用が一般的で、純粋系統より優れた能力を発揮します。市販される交雑ビナは、種鶏業者が独自に所有する系統を一定の交配方式により生産しますが、それぞれ名称が付けられ、これを銘柄鶏（コマーシャル鶏）と呼んでいます。

ところで、今スーパーに並んでいる卵は外国の銘柄鶏が産んだ卵が圧倒的な量を占めています。外国銘柄鶏が日本に入って来たのは、30数年前の1960年頃ですが、以来、国産銘柄鶏が影をひそめる結果となってしまい

ました。その理由は、幾つかありますが最大の要因は産卵数偏重の日本の育種改良に対し、外国では産卵数、卵重、卵殻質、強健性など総合的に改良が進められ、経済性に優れたヒナの供給が可能であったためと言えましょう。

何れにしても国の内外を問わず鶏の改良は速く、例えば白レグの1年間の1羽当たりの産卵数をみると、1980年では270個前後だったものが、1990年には300個となりましたが、今後さらに改良が進むものと考えられます。

以上、私達が日頃食べている鶏卵と鶏について紹介しましたが、今、日本では外国の銘柄鶏に負けない鶏を作り、ヒナ市場での巻き返しを図ろうと、国、各県、民間種鶏業者が一体となって改良事業を進めています。当場でも、その事業の一つである「組合せ検定」を通して改良の一端を担っているところであります。

今年の夏を振り返って

今年の夏を振り返ってみると、5月中旬から雨の日が多く、冷夏を思わせる日が続きましたが、7月23日を境に一転して暑い日が続き、猛暑の夏となりました。

トウモロコシの栽培状況を見ると、5月～7月の長雨のためイタリアンの収穫が遅れ、トウモロコシを適期に播種できなかった農家が多く見受けられました。今年の場合、播種の遅れはその後の天候の回復により、生育を挽回することができましたが、7月20日以後以降播種したトウモロコシは、初霜の11月2日（宇都宮气象台）までに登熟すること

ができませんでした（下表参照）。未登熟のトウモロコシは、水分が高くサイレージ調製が難しいうえ、霜に当たったトウモロコシは茎や葉が茶色く枯れてしまい栄養価も低下してしまいます。

トウモロコシは、播種から収穫適期である黄熟期まで最低100日前後必要とするため、降霜の時期までに収穫するには、遅くとも7月10日頃までに播種しなければなりません。来年はどんな夏になるかわかりませんが、トウモロコシをなるべく早く播くよう心がけて下さい。

表 遅まきトウモロコシの播種期別成績

播種日	収穫日	刈取ステージ	水分(%)	乾物収量(kg/10a)
6月6日	9月18日	黄熟期	27.6	216
7月3日	10月3日	黄熟期	26.1	162
7月31日	10月30日	未乳熟	21.3	124

※ 栃木畜試平成7年度実施試験より（未発表）

「におい」の話（その2）

前回に続いてにおいのお話をします。

においの低減には、基本的にふんと尿を分離した方が効果があります。なぜならば、尿にふんが混入すると、ふんは嫌気状態（空気のない状態）になり腐敗的な分解となるとともに、ふん中のウレアーゼという酵素が尿中の尿素をアンモニアに分解するため強いにおいが発生するからです。

堆肥化処理やスラリーの曝気処理においては、最初に硫化化合物主体のにおいが発生し、材料の温度が上がり、微生物の分解が進むと多量のアンモニアが発生し、強烈なにおいとなります。また、畜舎内の粉塵は、においの成分を運ぶためににおいの拡散につながり、また人間の鼻の奥まで運ぶためにさらににおいを強くします。においの発生は微生物の分解による場合が多いので、通常では高温になるほど多くなります。したがって、冬よりも夏の方が発生しやすくなるのです。

畜産から発生するにおいは、発生源が畜舎、

ふん尿処理施設、運動場、ほ場への散布など広範囲にわたりますが、発生するにおいの成分が数多くあることから、対策には発生源を特定し、それぞれにあった対策をとることが大切です。

畜舎における対策としては、ふん尿をなるべく速やかに処理して、腐敗分解を起こさないことです。そのためには、ふんの舎内乾燥の促進、ふん尿分離、敷料の管理、舎内清掃、飲水の飛散や雨水の侵入防止などの方策をとることがあげられます。

発酵処理施設の対策としては、処理方法によって異なりますが、水分の調整、攪拌などによる酸素の供給、脱臭装置の設置などがあげられます。また、ほ場への散布時には、まず十分に発酵した堆肥にすることが第一ですが、気象、時間を考慮した散布の実施、散布後の速やかな耕起など、基本的なことを忠実に行うことが必要です。

日本料理「スキヤキ」

寒さも厳しくなって、夕餉^{ゆうげ}の宴には鍋物がよくあう季節となりました。日本のように鍋物の種類が多い国は世界でも珍しいそうです。「鍋物」と言われている料理は、中国のホウコウ鍋、フランスのブイヤーズのほか、数種類にすぎないし、また今回話題にした鍋「スキヤキ」は西洋人の好む日本料理のベスト3に入っているそうです（他の2つは天ぷらと寿司）。

日本の牛肉料理としてオリジナリティーの高い「スキヤキ」のルーツは、今をさかのぼること100年ちょっと前の牛鍋とされています。明治時代以前の日本では、仏教の影響などで耕作用の家畜である牛馬の食用は禁じられていたようです。明治の文明開化は牛肉を食べることから始まり「牛鍋食わねば開化不進奴^{ひらけぬやつ}」と言われ、まず胃袋から西歐文

明を取り入れようとしたようで、かの福沢諭吉先生も緒方洪庵の適塾の塾長をしていたころ、「学問ノススメ」ならぬ「食肉ノススメ」を述べていたとのこと。

牛鍋には上等と並等があり上等は焼き鍋とかスキヤキといい、並等はネギを入れて一緒に煮込む牛鍋とか並鍋とか言われておりました。後者が東京風牛鍋となり、前者が関西風スキヤキとなり牛肉を炒め醤油を加えて味付けし、どちらも生卵にからめて食べるものだったとのこと。東京で牛鍋の文字が「スキヤキ」に変わったのは関東大震災直後のことからであります。

参考文献：

- ①長崎福三著「肉食文化と魚食文化」農文協
- ②石毛直道他著「食物誌」中公新書
- ③「ム・ソ・セジものがたり」東洋経済新報社編

ローストチキンを作ってみませんか？

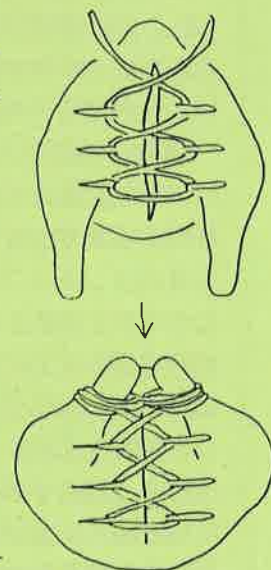
クリスマスの特別メニューとしてローストチキンを作ってみてはいかがでしょうか。用意する材料は表のとおりです。

作り方は、①中抜きの鶏肉を水洗いし（中も）、紙タオルで拭き取る。②ニンニクを半分に切り、鶏肉全体に切り口をこすりつける。③塩を鶏肉に擦り込む。中につめるものの作り方は、④玉ねぎは1cm、ベーコンと食パンは2cmくらいの大きさに切る。⑤フライパンにバターを入れ中火で玉ねぎ、ベーコンを炒める。⑥少し炒めたら、食パンと干しぶどうを入れる。⑦塩、コショウ、ナツメグを入れ、冷ましてから鶏の中に詰める。⑧竹串とたこ糸でお尻の切り口を閉じる（図参照）。⑨鉄板に網をのせ人参の皮や玉ねぎの切れ端をしいて、鶏肉をのせる。⑩180℃に暖めたオーブンで、40～50分間焼く。10～15分毎にオーブンから出し、水を1/2カップずつかけると、皮がパリッと焼き上がる。

⑪竹串を刺してみて、透明な汁が出てくれれば焼き上がり、お皿にのせクレソンで飾る。

以上、今回はローストチキンの作り方の1例を示しましたが、このほかにニンニクの変わりにレモンを使ったり、ご飯を詰め物として利用する方法もあります。

材料（5人分）	量
鶏肉（地鶏）	1羽
食パン	2枚
ベーコン	4枚
干しぶどう	大さじ2杯
バター	大さじ4杯
玉ねぎ	1個
人参の皮	少々
クレソン	少々
にんにく	1かけ
塩、こしょう	少々
ナツメグ	少々



畜産試験場だより

No. 3

平成7年12月10日

栃木県畜産試験場

〒321-33 芳賀町稲毛田1917

電話0286-77-0301

（表紙・版画：泉俊之）