

# 豚の肥育後期における「じゃがいも残さ」給与試験

肥育豚では、経営コストに占める飼料費の割合は60%と高いため、いかに安価な飼料費で効率的に豚肉を生産するかが養豚経営において重要なテーマとなっています。

そこで、養豚経営における飼料費の削減を図るために、県内の飼料資源である「じゃがいも残さ」の豚への給与試験を実施しましたので紹介します。

## 使用した飼料資源

県内食品工場で発生する「じゃがいも残さ」  
(スナック菓子製造過程で発生するじゃがいもの残さ：原料水分70~80%)



給与したじゃがいも残さ混合飼料

## 試験内容

- 1 乾燥温度の検討 (75℃、90℃、100℃)  
じゃがいも残さを何℃で乾燥させたら豚の嗜好性が良くなるか?
- 2 配合飼料への混合割合の検討  
(0%、10%、20%)  
配合飼料へどのくらいの割合で混ぜたら豚の発育、肉質が良くなるか?



給与試験の豚

## 結果の概要

◎ 豚の嗜好性	75℃	<	100℃	<	90℃	乾燥温度
◎ 枝肉成績	20%	<	0%	≒	10%	混合割合
◎ 食味性	20%	<	0%	<	10%	
◎ 飼料効率	0%	<	10%			

**乾燥温度90℃**で処理したじゃがいも残さを**10%混合**した飼料の給与が飼料効率が高く、食味性がいいことがわかりました。

現在、供給体制について模索中です。

興味ある方がいましたら、畜産酪農研究センターまでお問い合わせください。