

1 2 飼料給与方法(粒度、水分等)の確立

担当部署名：養豚研究室

担当者名：○劔持麻衣、笹木俊、野澤久夫

研究期間：平成 30 (2018) ～令和元 (2019) 年度 予算区分：県単

1 目的

地球温暖化等による近年の気候変動により、豚では特に暑熱環境下の肥育豚の飼料摂取量が低下することで、増体の遅延や生産性の低下につながり、経営全体に影響を及ぼしている。

本試験では、環境制御型の施設（ウインドレス豚舎）において、飼料給与方法（ドライまたはウェット）の違いが肥育成績に及ぼす影響について明らかにするために、ウェットフィーダーを活用した飼養試験を実施した。

2 方法

(1) 試験期間：令和元年(2019)年9月～12月

(2) 供試豚：LWD種 2腹 12頭(肥育前期～肥育後期)

(3) 試験区：対照区(ドライ型給餌区)6頭(去勢2頭、雌4頭)

試験区(ウェット型給餌区)6頭(去勢2頭、雌4頭)

(4) 調査項目

ア 飼養成績：開始体重、終了体重、日増体量、飼料摂取量、飼料要求率、水消費量

イ 枝肉成績：枝肉重量、枝肉歩留、背脂肪厚、上物率

ウ 肉質：ロース芯面積、pH、ドリップロス、加熱損失、肉色、脂肪色、テクスチャー(かたさ、もろさ、凝集性、そしゃく性、弾力性)

3 結果の概要

(1) 飼養成績及び枝肉成績に有意差は認められなかった(表1)。

(2) 全期間の飼料要求率について、対照区 3.31 であるのに対し、試験区 3.45 であった。また、全期間の水消費量については、対照区 13.12L/頭・日であるのに対し、試験区で 5.16L/頭・日であった(表1)。

(3) 肉質について、いずれの項目も有意差は認められなかったが、対照区と比較して、試験区の弾力性が低い傾向だった($p=0.133$)(表2)。

4 今後の問題点と次年度以降の計画

終了課題

[具体的データ]

表 1 飼養成績、枝肉成績

	対照区 (n=6)	試験区 (n=6)	p 値
開始体重 (kg)	33.3 ± 1.6	31.6 ± 1.7	0.053
終了体重 (kg)	112.5 ± 2.7	109.5 ± 3.6	0.135
日増体量 (kg/日)	1.03 ± 0.02	1.01 ± 0.03	0.452
肥育前期	1.03 ± 0.03	1.03 ± 0.03	0.357
肥育後期	1.03 ± 0.03	0.99 ± 0.03	0.811
飼料摂取量 (kg/日)	3.41	3.49	—
飼料要求率	3.31	3.45	—
水消費量 (L/日)	13.12	5.16	—
枝肉重量 (kg)	74.0 ± 2.5	73.2 ± 3.0	0.839
枝肉歩留 (%)	65.3 ± 0.5	65.8 ± 0.9	0.658
背脂肪厚 (cm)	1.9 ± 0.3	1.9 ± 0.4	0.948
上物率 (%)	100.0	66.7	—

平均値±標準誤差

表 2 肉質分析結果

	対照区 (n=3)	試験区 (n=3)	p 値
コース芯面積 (cm ²)	37.5 ± 3.5	38.7 ± 2.2	0.640
pH	5.7 ± 0.09	5.7 ± 0.03	0.687
ドリップロス (%、24時間後)	6.6 ± 1.5	6.4 ± 0.5	0.851
加熱損失 (%)	27.3 ± 1.6	26.3 ± 0.6	0.391
肉色 (L*値)	46.8 ± 0.3	48.7 ± 1.3	0.463
(a*値)	6.7 ± 0.7	6.5 ± 0.5	0.676
(b*値)	6.5 ± 0.7	7.0 ± 1.1	0.507
脂肪色 (L*値)	75.6 ± 1.6	76.6 ± 1.2	0.463
(a*値)	5.7 ± 0.9	5.4 ± 0.7	0.582
(b*値)	7.6 ± 0.2	7.7 ± 0.3	0.660
かたさ (×10 ⁷ N/m ²)	4.6 ± 0.5	4.6 ± 0.7	0.972
もろさ (N)	36.7 ± 3.7	36.7 ± 5.6	0.991
弾力性 (%)	46.2 ± 4.2	41.4 ± 1.4	0.133
凝集性 (%)	54.6 ± 3.8	56.2 ± 4.2	0.644
咀嚼性 (N)	9.2 ± 1.5	8.5 ± 1.8	0.638

平均値±標準誤差

1 3 繁殖、肥育における効率的で経済的な飼養管理技術の確立

担当部署名：養豚研究室

担当者名：○劔持麻衣、笹木俊、野澤久夫

研究期間：平成 29(2017)～令和元(2019)年度 予算区分：県単

1 目的

近年の養豚経営は、配合飼料価格の高止まり等により、生産費の低減につながる効率的な飼養管理技術の確立が課題となっている。

本検討では、繁殖における効率的な飼養管理技術を確立するために、ICT の一つである母豚群管理システム（以下、ベロス）を活用した飼養試験を実施した。また、肥育期における効率的な飼養管理技術の開発に向けて、ICT の一つである増体管理システム(Pig Performance Testing、以下 PPT)を活用した飼養試験を実施した。

2 方法

(1) 試験 1 妊娠期の群飼が母豚の繁殖成績、子豚の発育等へ与える影響に関する検討

ア 試験期間：平成 28(2016)年 11 月～令和元(2019)年 7 月（予備試験期間を含む）

イ 処理区：対照区（妊娠期ストールでの単飼）、試験区（妊娠期ベロスでの群飼）

ウ 調査項目：繁殖成績（母豚体重減少率、妊娠期間、総産子数、生存産子数、死産数、子豚生時平均体重等）

子豚成績（体重（離乳時、離乳育成期終了時）、頭数（離乳時、離乳育成期終了時）及び生存率（離乳率、育成率）等、日齢（離乳時及び離乳育成期終了時））

母豚の行動観察（点灯時間における各種行動の頭数割合を集計）

(2) 試験 2 肥育豚の去勢及び雌における発育や摂食行動等の違いに関する検討

ア 試験期間：令和元(2019)年 5 月 27 日～7 月 16 日(101～151 日齢)

イ 処理区：去勢区 WLD 種 9 頭

雌区 WLD 種 9 頭 ※どちらの区も PPT を活用して飼養管理

ウ 調査項目：飼養成績(出荷体重、日増体量、飼料摂取量、飼料要求率)

枝肉成績(枝肉重量、枝肉歩留、背脂肪厚、上物率)

経済性(枝肉金額、飼料費、収益(枝肉金額－飼料費))

摂食行動(給餌スペースへの訪問回数・滞在時間・訪問する時間帯)

3 結果の概要

(1) 試験 1 妊娠期の群飼が母豚の繁殖成績、子豚の発育等へ与える影響に関する検討

ア 試験区は、対照区と比較して、分娩前後の母豚の体重減少が抑えられ、子豚の発育や離乳率が有意に高くなった ($p<0.05$) (表 1、2)。

イ ビデオカメラによる母豚の行動を観察した結果、試験区において犬座姿勢の減少 ($p<0.01$)、休息時間の増加 ($p<0.001$) が見られた(図 1、2)。

(2) 試験 2 肥育豚の去勢及び雌における発育や摂食行動等の違いに関する検討

ア 雌区は、去勢区と比較して、出荷体重及び日増体量が有意に低い結果であった ($p<0.01$)。飼料摂取量は、去勢区と比較して雌区で有意に少ない結果であり ($p<0.001$)、飼料要求率は雌区の方が優れる結果であった ($p<0.05$) (表 3)。

イ 枝肉重量は、去勢区の方が有意に高い結果であり ($p<0.05$)、背脂肪厚は、去勢区の方が有意に厚くなる結果であった ($p<0.05$) (表 4)。なお、肉質は、処理区間で有意差は見られなかった。

ウ 去勢区は枝肉重量が高い反面、背厚等による格落ちが多く、枝肉金額及び収益は、処理

区間で有意差は見られなかった(表5)。

エ 摂食行動の違いについて、去勢区は、雌区と比較して、明け方や夜に飼料摂取量が有意に多くなる時間帯が見られた($p < 0.05$) (図3)。

4 今後の問題点と次年度以降の計画

令和2年度新規課題「母豚の繁殖性や肥育豚の発育性を向上させるための飼養管理技術の確立」において、引き続き試験研究を実施する予定である。

[具体的データ]

表1【試験1】繁殖成績

	対照区(n=45)	試験区(n=44)	p値
母豚体重減少率 (%)	12.9 ± 1.0	10.3 ± 0.8	0.079
妊娠期間 (日)	117.1 ± 0.3	117.3 ± 0.3	0.944
哺乳期間 (日)	22.2 ± 0.5	22.0 ± 0.5	0.767
総産子数 (頭)	13.9 ± 0.5	12.9 ± 0.6	0.118
生存産子数 (頭)	12.4 ± 0.5	11.9 ± 0.5	0.343
死産数 (頭)	1.5 ± 0.3	1.1 ± 0.2	0.313
子豚生時平均体重 (kg)	1.4 ± 0.04	1.5 ± 0.05	0.114

平均値±標準誤差

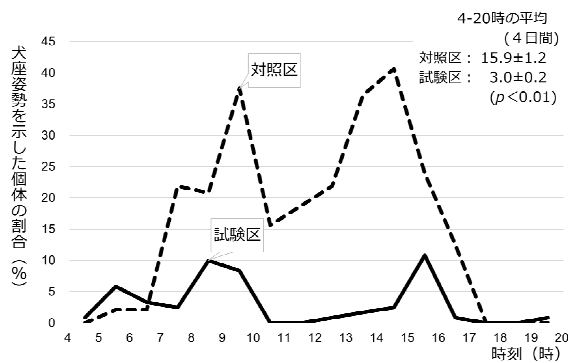


図1 犬座姿勢を示していた個体の割合

表2【試験1】子豚成績

	対照区(n=45)	試験区(n=44)	p値
離乳時体重 (kg)	6.6 ± 0.1	6.8 ± 0.2	0.030
離乳育成期終了時体重 (kg)	25.5 ± 0.5	25.9 ± 0.5	0.225
離乳時頭数 (頭)	11.1 ± 0.4	11.0 ± 0.5	0.849
離乳率 (%)	90.2 ± 1.4	93.9 ± 1.5	< 0.01
離乳育成期終了時頭数 (頭)	11.0 ± 0.4	10.8 ± 0.5	0.795
育成率 (%)	89.5 ± 1.5	92.9 ± 1.6	0.493
離乳時日齢 (日)	19.8 ± 0.2	19.8 ± 0.3	0.966
離乳育成期終了時日齢 (日)	58.9 ± 0.5	58.2 ± 0.4	0.653

平均値±標準誤差

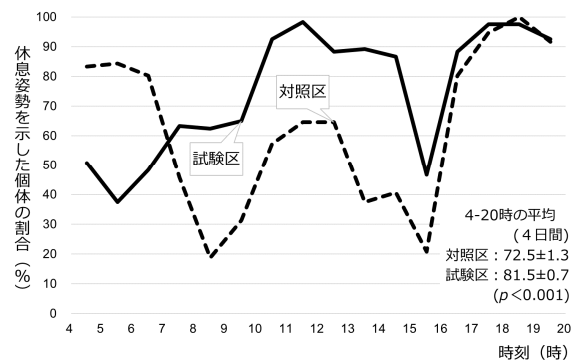


図2 休息姿勢を示していた個体の割合

表3【試験2】飼養成績

	去勢区(n=9)	雌区(n=9)	p値
開始体重 (kg)	67.7 ± 1.2	63.0 ± 1.3	0.016
出荷体重 (kg)	119.0 ± 2.2	108.0 ± 2.4	0.003
日増体量 (kg/日)	1.03 ± 0.03	0.90 ± 0.03	0.004
飼料摂取量 (kg/日)	3.14 ± 0.77	2.61 ± 0.85	< 0.001
飼料要求率	3.05 ± 0.05	2.90 ± 0.05	0.032

平均値±標準誤差

表5【試験2】経済性の試算結果

	去勢区(n=9)	雌区(n=9)	p値
枝肉金額 (円)	39,801 ± 1,021	38,227 ± 1,127	0.298
飼料費 (円)	10,111 ± 249	8,413 ± 275	< 0.001
収益 (円)	29,690 ± 967	29,814 ± 1,067	0.930

平均値±標準誤差

枝肉金額: 2018年度の平均枝肉単価(宇都宮)から試算

飼料費: 飼料月報「配合飼料の工場渡価格(2018年度平均)」から試算

表4【試験2】枝肉成績

	去勢区(n=9)	雌区(n=9)	p値
枝肉重量 (kg)	78.0 ± 1.6	71.4 ± 1.7	0.010
枝肉歩留 (%)	65.4 ± 0.5	65.9 ± 0.5	0.193
背脂肪厚 (cm)	2.3 ± 0.1	1.8 ± 0.1	0.026
上物率 (%)	44.4	77.8	0.158

平均値±標準誤差

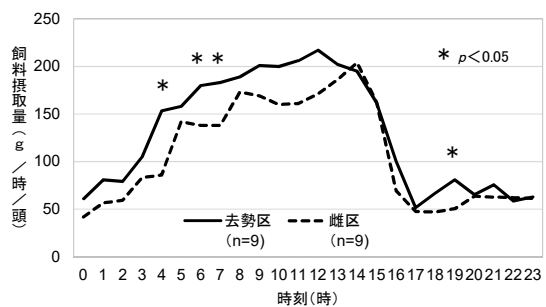


図3【試験2】1時間ごとの飼料摂取量

1 4 肥育方法等(給与飼料、豚の品種等)の違いによる豚肉と食肉製品の品質特性の解明と評価

担当部署名：養豚研究室

担当者名：○笹木俊、劔持麻衣、野澤久夫

研究期間：平成 30 (2018) ～令和元 (2019) 年度

予算区分：県単

1 目的

多くの養豚農家は、肥育方法等(給与飼料、豚の品種等)の特徴付けにより、独自の銘柄豚肉の生産に取り組んでいる。肥育方法等の違いと豚肉の品質特性の関係を評価することにより、より消費者ニーズにあった豚肉の生産につなげることができる。

本検討では、給与飼料や豚の品種の異なる 3 種類の豚肉の品質特性(官能特性の強さ)を調査するために、分析型官能評価を実施した。

2 方法

(1) 供試肉：県内産銘柄豚肉 3 種類(A～C、順不同) ×雌 3 頭分 合計 9 サンプル

なお、いずれのサンプルも -30℃で凍結保存していたロース肉を 4℃に設定した冷蔵庫内に入れて解凍(一晚)して供試した。

表 1 供試肉の特徴

	豚肉 A	豚肉 B	豚肉 C
豚の品種	デュロック種	ハイブリッド豚(N)	ハイブリッド豚(C)
水分 (%)	71.1±0.6	72.7±0.4	73.1±0.3
粗タンパク質 (%)	20.5±1.2	21.4±0.3	22.3±0.1
粗脂肪 (%)	6.8±1.7	3.9±0.1	2.7±0.3

※一般成分値は NIRS 分析による参考値(平均値±標準誤差)

(2) パネル：分析型官能評価に関する選抜及び訓練を受けたパネリスト(センター職員) 5 名

(3) 調査項目：ラインスケールを使用し、以下の項目における強度を調査した。

味 (甘味、うま味、脂肪味)

香り (甘い香り、油っぽい香り(酸化臭)、けものくさい)

食感 (噛み切りやすさ、変形しやすさ、水分、脂肪の口溶け)

3 結果の概要

(1) 味の強度は、いずれの項目もサンプル間に有意差は見られなかった(図 1)。

(2) 香りについて、油っぽい香り(酸化臭)の強度は、豚肉 A と比較して、豚肉 C が低くなる傾向が見られた($p=0.14$) (図 2)。

(3) 食感について、変形しやすさの強度は、豚肉 A と比較して、豚肉 B が高くなる(奥歯で噛んだ時に変形しにくい)傾向が見られた($p=0.12$) (図 3)。

4 今後の問題点と次年度以降の計画

出荷体重の違いが豚肉の品質や官能特性に及ぼす影響について調査する。

[具体的データ]

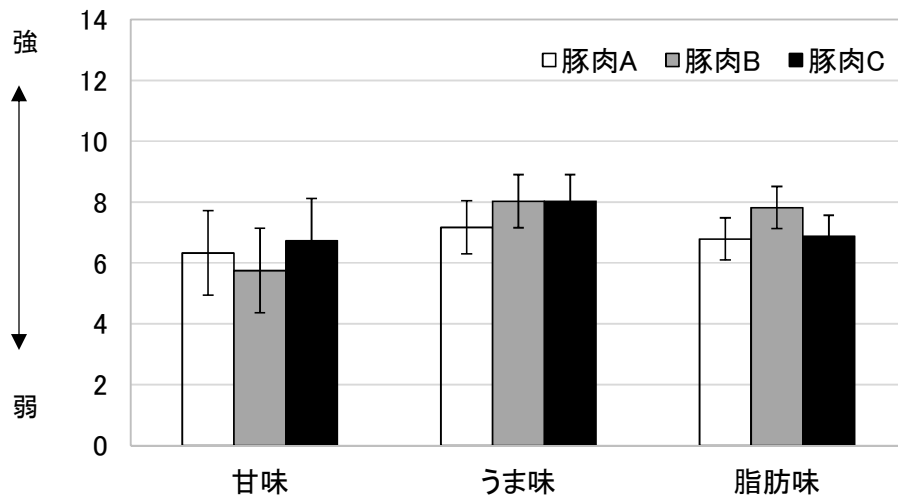


図1 豚肉の分析型官能評価による味の強度に関する評価結果

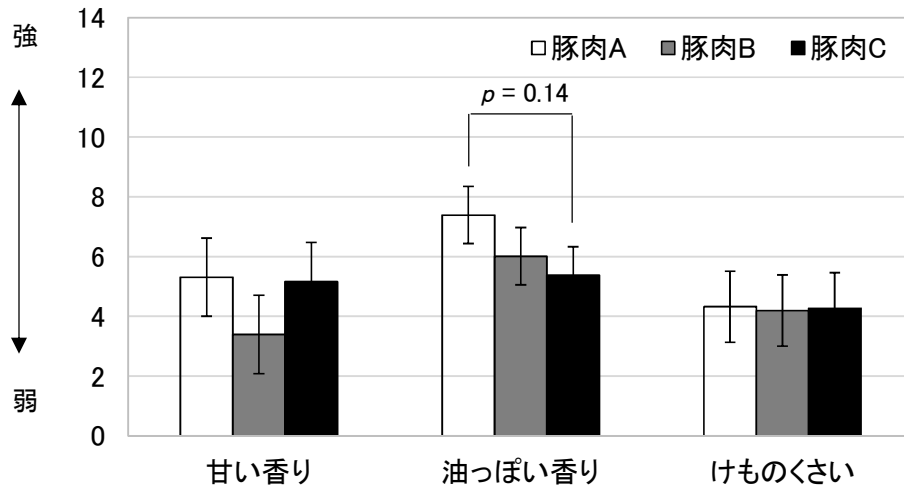


図2 豚肉の分析型官能評価による香りの強度に関する評価結果

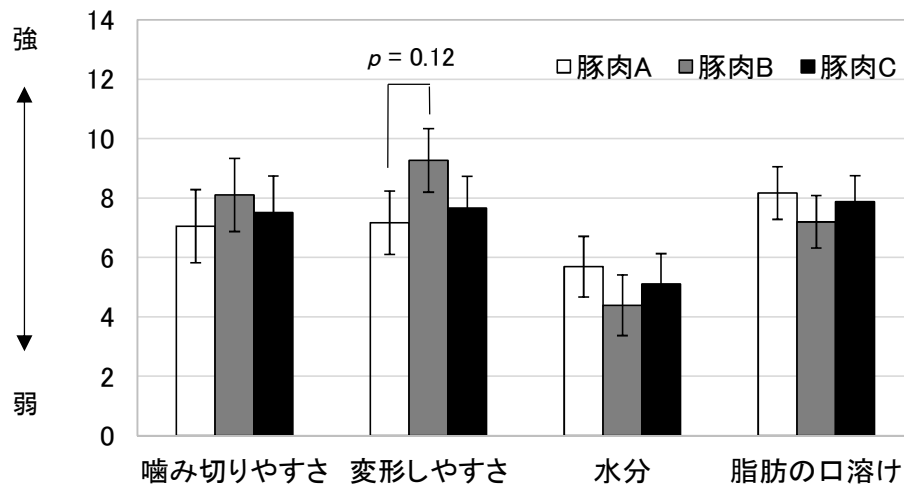


図3 豚肉の分析型官能評価による食感の強度に関する評価結果

1 5 植物由来資源の給与が離乳豚及び肥育豚に及ぼす影響の検討

担当部署名：養豚研究室

担当者名：○笹木俊、劔持麻衣、野澤久夫

研究期間：令和元（2019）～令和2（2020）年度 予算区分：県単

1 目的

近年、薬剤耐性菌のリスクを低減するために、抗菌性飼料添加物の慎重な使用が求められている。また、養豚経営における飼料費を低減する手段として、未利用資源の給与方法の確立が重要である。本研究では、抗菌性飼料添加物の削減効果が期待される植物由来資源の乳酸菌を豚の育成期及び肥育前期に給与する飼養試験を実施した。また、未利用資源のじゃがいも残さの有効性を検討するために、豚の肥育後期における給与試験を実施した。

2 方法

(1) 試験1 豚の育成期及び肥育前期における乳酸菌の給与試験

- ア 試験期間：【育成期】 令和元(2019)年8月7日～9月3日(31～58日齢)
【肥育前期】 令和元(2019)年9月3日～10月15日(58～100日齢)
【肥育後期】 令和元(2019)年10月15日～11月26日(100～142日齢)

- イ 処理区：対照区(無薬飼料) WLD種 8頭(去勢4頭、雌4頭)
試験区(無薬飼料+乳酸菌) WLD種 8頭(去勢4頭、雌4頭)
※ 乳酸菌の給与期間は育成期及び肥育前期とした。
※ 飼料中の乳酸菌数(分析値)： $5.6 \times 10^7 \sim 1.4 \times 10^8$ CFU/g

- ウ 調査項目：飼養成績(体重、日増体量、飼料摂取量、飼料要求率)
枝肉成績(枝肉重量、枝肉歩留、背脂肪厚、格付(上物率))
と畜検査における内臓病変個体数

(2) 試験2 豚の肥育後期におけるじゃがいも残さの給与試験

- ア 試験期間：令和元(2019)年12月25日～令和2(2020)年2月4日(108～149日齢)
- イ 処理区：対照区(じゃがいも残さ0%配合区) 4頭(去勢2頭、雌2頭)
試験区(じゃがいも残さ10%配合区) 4頭(去勢2頭、雌2頭)
- ウ 調査項目：飼養成績(体重、日増体量、飼料摂取量、飼料要求率)
枝肉成績(枝肉重量、枝肉歩留、背脂肪厚、格付(上物率))
嗜好型官能評価(2点法、ゆで調理サンプル)

3 結果の概要

(1) 試験1 豚の育成期及び肥育前期における乳酸菌の給与試験

- ア 飼養成績及び枝肉成績は、処理区間で有意差は見られなかった(表1、2)。
イ 内臓病変個体数は、処理区間で大きな差異は見られなかった(表3)。

(2) 試験2 豚の肥育後期におけるじゃがいも残さの給与試験

- ア 飼養成績及び枝肉成績は、処理区間で有意差は見られなかったが(表4、5)、135日齢時点の体重は、対照区と比較して、試験区が有意に大きい結果であった($p < 0.05$) (図1)
イ 官能評価における味や香りの好ましさは、対照区が優れる結果であった(表6)。

4 今後の問題点と次年度以降の計画

乳酸菌及びじゃがいも残さの給与が豚の発育等に及ぼす影響をさらに検討するために、乳酸菌は給与期間を変えた飼養試験、じゃがいも残さは給与量や給与期間を増やした飼養試験を実施する予定である。

[具体的データ]

表 1 試験 1 飼養成績

	対照区 (n=8)	試験区 (n=8)	p 値	
育成期	開始体重 (kg)	9.9 ± 0.3	10.0 ± 0.3	0.778
	終了体重 (kg)	26.8 ± 1.1	26.7 ± 1.3	0.928
	日増体量 (kg/日)	0.62 ± 0.03	0.62 ± 0.04	0.839
	飼料摂取量 (kg/日)	1.20	1.20	—
	飼料要求率	1.93	1.95	—
肥育前期	開始体重 (kg)	26.8 ± 1.1	26.7 ± 1.3	0.928
	終了体重 (kg)	71.1 ± 2.0	70.6 ± 2.0	0.859
	日増体量 (kg/日)	1.05 ± 0.03	1.05 ± 0.03	0.847
	飼料摂取量 (kg/日)	2.56	2.51	—
肥育後期	開始体重 (kg)	71.1 ± 2.0	70.6 ± 2.0	0.859
	終了体重 (kg)	111.1 ± 2.5	112.2 ± 2.5	0.748
	日増体量 (kg/日)	0.95 ± 0.03	0.99 ± 0.05	0.482
	飼料摂取量 (kg/日)	3.25	3.30	—
飼料要求率	3.41	3.33	—	

平均値 ± 標準誤差

表 4 試験 2 飼養成績

	対照区 (n=4)	試験区 (n=4)	p 値
開始体重 (kg)	68.3 ± 0.6	69.9 ± 1.2	0.359
終了体重 (kg)	111.8 ± 3.7	118.5 ± 1.8	0.173
日増体量 (kg/日)	1.06 ± 0.08	1.19 ± 0.04	0.259
飼料摂取量 (kg/日)	3.56	3.91	—
飼料要求率	3.35	3.29	—

平均値 ± 標準誤差

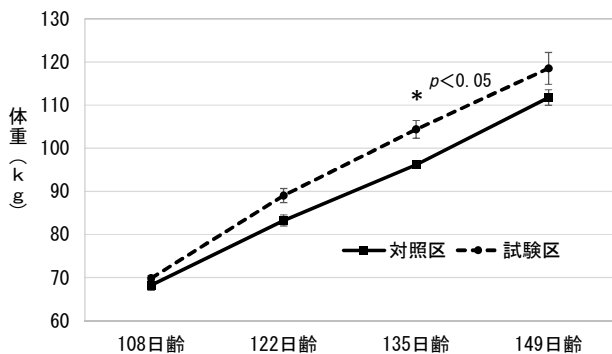


図 1 試験 2 試験期間中の体重の推移

表 2 試験 1 枝肉成績

	対照区 (n=8)	試験区 (n=8)	p 値
枝肉重量 (kg)	73.3 ± 1.6	73.7 ± 1.6	0.834
枝肉歩留 (%)	65.9 ± 0.4	65.7 ± 0.4	0.702
背脂肪厚 (cm)	2.1 ± 0.2	2.0 ± 0.1	0.949
上物率 (%)	77.8	88.9	0.472

平均値 ± 標準誤差

表 3 試験 1 と畜検査における病変個体数

	対照区 (n=8)	試験区 (n=8)
マイコプラズマ肺炎	2頭 (25%)	2頭 (25%)
胸膜炎	4頭 (50%)	3頭 (38%)
心外膜炎	1頭 (13%)	1頭 (13%)
肝炎	1頭 (13%)	0頭 (0%)
小腸炎	1頭 (13%)	0頭 (0%)
のべ頭数	6頭	5頭

表 5 試験 2 枝肉成績

	対照区 (n=4)	試験区 (n=4)	p 値
枝肉重量 (kg)	74.0 ± 2.2	78.8 ± 1.5	0.104
枝肉歩留 (%)	66.2 ± 0.5	66.5 ± 0.8	0.830
背脂肪厚 (cm)	1.9 ± 0.2	2.1 ± 0.2	0.215
上物率 (%)	75.0	50.0	0.998

平均値 ± 標準誤差

表 6 試験 2 嗜好型官能評価の結果

	対照区	試験区	p 値
味	46	34	0.017
香り	43	37	0.042
食感	42	38	0.272
脂肪	38	42	0.483
ジューシー	42	38	0.284
全体	47	33	0.439

※各項目の数値は、処理区名は伏せた状態で試食した後、どちらが好ましいか選択した人数を示す (40名 × 2回、合計 80名)

1 6 飼料資源等の違いによる食肉等の肉質と表示方法の検討

担当部署名：養豚研究室

担当者名：○野澤久夫、劔持麻衣、笹木俊

研究期間：令和元（2019）～令和4（2022）年度 予算区分：県単

1 目的

肥育豚の飼料費が生産費に占める割合は、62%と高率であり、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とって重要なテーマである。

また、国際社会の影響を受け、輸入豚肉の増加等の影響で国内枝肉価格が徐々に下降しており、それにより粗収益が減少している状況にある。

そこで、飼料原料となり得る県内の地域資源を肥育豚等に給与し、肉質や食べてわかる違いのある豚肉を生産することで輸入豚肉等との差別化を図り、有利販売につなげることで県内養豚経営の安定化を図る。

さらに、飼料資源特有の性質により給与面から排出窒素低減対策を検討する。

2 方法

豚肉を購入又は販売する上で、どのような肉質や見た目、表示を重視するかを明らかにするため、消費者及び食肉関連団体等の調査を実施した。

(1) 消費者へのアンケート調査

調査対象：栃木県畜産酪農研究センター職員 57 名

(2) 食肉関連団体等への聞き取り調査

調査対象：と畜業者、食肉販売団体及び食肉加工業者計 3 団体

3 結果の概要

(1) 消費者へのアンケート調査

ア 豚肉を購入する際に重視する点として、価格が 68.4%と最も高く、次いで部位が 56.1%、産地及びドリップが 47.4%であった（図 1）。

イ 国産豚肉の購入意欲については、いずれの産地においても「購入したい」「価格次第で購入したい」が 80%以上となり、産地を問わず購入意欲が高かった（図 2）。

外国産豚肉の購入意欲については、「購入したい」「価格次第で購入したい」が 40%と、国産と比較して低値であるとともに、生産国によってバラツキがあった（図 3）。

ウ 豚肉の安全性に係るイメージについては、「どちらかといえば不安でない」及び「不安でない」が国産では 80%以上となり、外国産では 30%という結果となった（図 4）。

エ 産地、銘柄、単価、容量及びパック色が異なる豚ローススライスパックについて、購入したいパックを選択させたところ、国産銘柄で価格が手頃な A の選択率が 36%と最も高く、次いで安価なカナダ産である B が 26%であった（表 1）。

(2) 食肉関連団体等への聞き取り調査

販売側が重視する豚肉の肉質・見た目としては、ドリップ、肉色及びきめ・しまりであり、表示については、銘柄をアピールすることが重要であるとともに、輸入豚肉の安全面での懸念は、イメージの問題が強いであろうとの認識だった。

4 今後の問題点と次年度以降の計画

調査数を増やす必要があることから、次年度においても卸売業者及び大手小売店のバイヤー等への聞き取りを継続する。

また、試験計画に基づき、県産豚肉と輸入豚肉における肉質の違いについて研究する。

[具体的データ]

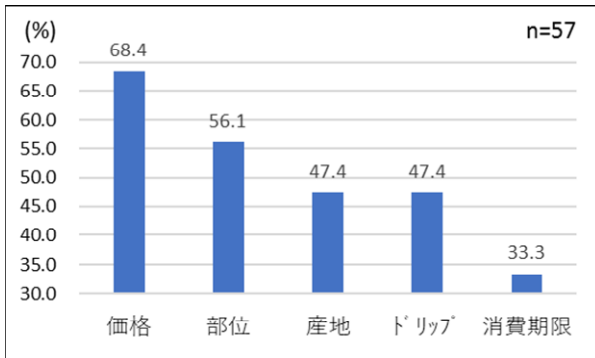


図1 消費者アンケートによる豚肉購入時の重視点

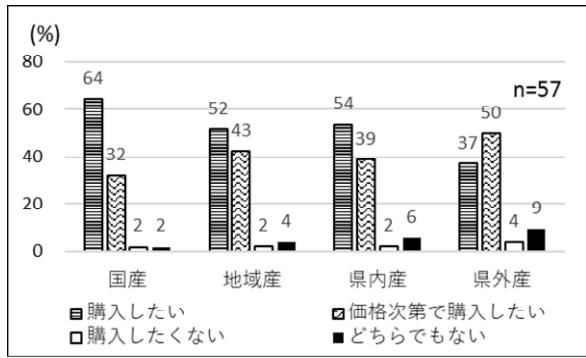


図2 消費者アンケートによる産地別購入意欲

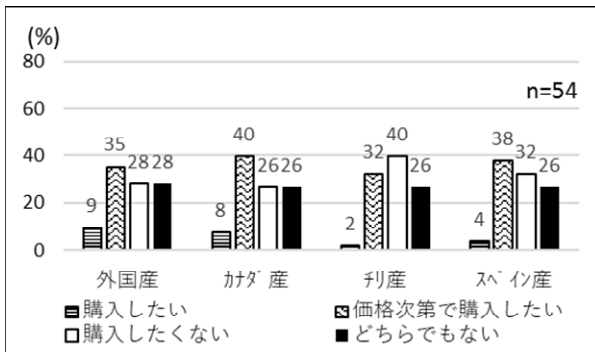


図3 消費者アンケートによる産地別購入意欲 2

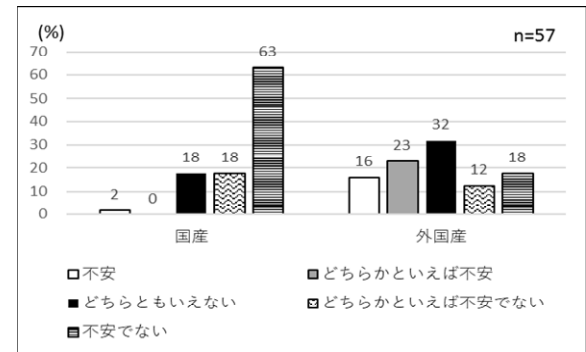


図4 消費者アンケートによる安全性のイメージ

表1 消費者アンケートによる豚ローススライスパックの選択率

n=53

商品	産地	銘柄	100g価格(円)	容量(g)	パックの色	選択率(%)
A	県外	銘柄	169	214	黒	36
B	カナダ	-	99	156	白	26
C	県外	銘柄	298	137	透明	19
D	県外	銘柄	301	120	カラー	9
E	カナダ	-	198	156	透明	8
F	カナダ	銘柄	194	140	白	2
G	国産	-	298	140	白	0

表2 食肉関連団体等への豚肉に関する聞き取り調査結果概要

団体	意見
食肉卸売市場	斉一性（枝肉の形、肉質が揃っていること）が最重要。 小売業者の要望に応じた肉豚生産は、中小規模経営者の経営手段のひとつ。
食肉販売団体	枝肉の脂肪の厚さは、厚すぎても、薄すぎても良くない。厚すぎは赤肉の減少、薄すぎは脂肪ののりが悪い。 品質の良い枝肉（ドリップ、肉色、きめしまり）はロスが少ない。
食肉加工業者	銘柄豚肉は販売しやすい。産地は重要。 肉色は淡いほうが良いと言われるが、淡すぎてもダメ。 外国産は安全でないと言われるが、イメージの問題だと考える。