

# アマニ豚の県産ブランド化に関する研究 ～ $\alpha$ -リノレン酸を3倍高めた豚肉の生産技術を確立～

試験期間：平成20～21年度

## アマニとは？

- ・亜麻科植物の種子のこと
- ・一年草で、茎は高さ0.6～1.2m、夏に、青または白色の5弁の花をつける
- ・日本では明治以降に北海道で栽培、本県でも栽培可能
- ・ヒトの必須脂肪酸であり、心筋梗塞や脳梗塞、脳卒中の予防・改善や、アレルギー疾患を緩和させる作用などを有する $\alpha$ -リノレン酸を豊富に含む

農家の実態に即し、新たに肥育後期給与試験を実施

粉碎アマニを配合飼料へ2.5%添加

肥育豚のと畜前約6週間給与

## ◇研究の成果

従来の技術(5% 3週間給与)と同等の数値が得られた

- ・豚肉中の脂肪酸組成における $\alpha$ -リノレン酸の割合が約3倍増加
- ・脂肪酸摂取比率の指標であるn-6/n-3比は4程度まで低下



亜麻の花



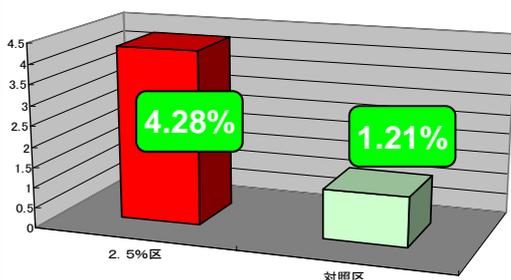
アマニ  
(亜麻の子実)



粉碎アマニ



豚肉脂肪中の $\alpha$ -リノレン酸割合



### n-6/n-3比

- ・n-6系脂肪酸：リノール酸、アラキドン酸など
- ・n-3系脂肪酸： $\alpha$ -リノレン酸、EPA、DHAなど
- ・4:1が目安(厚生省)

## 効果

○消費者の健康志向に対応した、望ましい脂肪酸バランスをもつ、付加価値の高い豚肉生産技術を確立。

○従来の技術に加え、肥育後期給与技術が確立したため、農家への積極的な普及・ブランド化を推進する。