

## 7. 畜産経営

データ閲覧・コメント入力可能期間：2021年3月28日0時～4月3日24時（予定）

### [P7-03]国産七面鳥肉の生産システムに関する研究－高知県中土佐町を事例として－

伊藤 由莉奈<sup>1</sup>、松下 昇平<sup>2</sup>、長田 雅宏<sup>1</sup>、○小澤 壮行<sup>1</sup> (1.日獣生科大応生、2.松下商店)

1950年代には一般的に食され、国内でも多くの地域で生産されていた七面鳥肉は、現在では北海道、石川県、高知県、和歌山県の4地域のみで生産されており、知名度の低い畜産物となっている。本研究では、七面鳥肉を生産している高知県中土佐町大野見七面鳥生産組合へ聞き取り調査を行い、地域ブランド「しまんとターキー」の生産システムを明らかにする。

大野見七面鳥生産組合は、2戸の兼業農家で組織されており調査時には700羽の七面鳥が飼育されていた。これら七面鳥は、中土佐町食鳥処理施設において処理・加工された後に販売されている。年間処理羽数は2014年の300羽から2019年には600羽と5年間で倍増している。一方、この生産量は消費者需要には見合っておらず、注文に応えきれない状況となっている。その要因として、現行鶏舎の狭隘さにある。七面鳥肉の生産方法は、採卵、孵卵、孵化、肥育、処理・加工が1年間のサイクルで行われている。

今後大野見七面鳥生産組合では、鶏舎の増築、高知県畜産試験場との七面鳥の飼料効率の研究、七面鳥肉の高蛋白質含量に着目したアスリート向けの肉としての販売・普及などの事業展開を行う方向にある。一方で高齢化や後継者問題により、七面鳥肉生産や加工に携わる新たな従業員の確保などの課題も残されている。