

令和5年8月17日
独立行政法人 家畜改良センター

第57回優秀畜産技術者賞の受賞 ～豚肉の「脂肪の質」の評価実用化などに貢献！～

家畜改良センター 企画調整部 改良技術課 奥村 寿章^{おくむら としあき} 課長補佐が、第57回優秀畜産技術者賞を受賞しました。

この賞は、（公社）畜産技術協会が（一財）日本中央競馬会弘済会との共催により、畜産技術者の技術向上を促し畜産技術の発達普及に資することを目的とし、畜産技術の研究、開発または優秀技術の普及、指導上顕著な功績を上げた将来性に富む意欲ある全国の中堅技術者を対象に表彰するもので、毎年、顕著な業績を上げた10名を選んで（公社）畜産技術協会が表彰します。

奥村は、豚肉の食味性を向上させる研究に取り組み、消費者に好まれる豚肉の脂肪交雑の水準および脂肪質の違いが豚肉の客観的食味に影響を及ぼすことを明らかにし、豚肉質向上に重要な貢献を果たしました。

さらに、豚ロース肉の脂肪含量を迅速かつ非破壊的に光学測定する技術を開発し、令和3年に市販化に成功、脂肪質についても迅速かつ非破壊的に光学測定する技術の開発を日本食肉格付協会との共同研究により成功させました。後者は令和5年1月から改正された豚枝肉取引規格において格付オプションとして実用化されています。

このように、奥村が開発と実用化に携わった技術は、国産豚肉の高品質化による、輸入豚肉との差別化につながる技術であり、この貢献が認められ、今回の受賞となりました。

【お問い合わせ先】

独立行政法人家畜改良センター企画調整部 改良技術課

担当者：奥村、松本

電 話：0248-25-2316（直通）

F A X：0248-25-3982

U R L：<http://www.nlbc.go.jp/>

『日本の畜産 改良と技術で育てます』



受賞した奥村課長補佐（右）と入江理事長（左）