

26 日 獣 発 第 126 号

平成 26 年 7 月 30 日

地方獣医師会会長 各位

公益社団法人 日本獣医師会

会 長 藏 内 勇 夫

(公印及び契印の押印は省略)

飼料の公定規格の一部改正について

このことについて、平成 26 年 7 月 15 日付け 26 消安第 1897 号をもって、農林水産省消費・安全局長から別添のとおり通知がありました。貴会関係者に周知方よろしくお願いいたします。

このたびの通知は、農林水産省告示第 956 号（飼料の公定規格の一部を改正する件）が平成 26 年 7 月 15 日に公布され、飼料の公定規格の一部が別添の新旧対照表のとおり改正されたことについて、都道府県知事宛てに通知した旨、了知の上、本会会員に周知の徹底を依頼されたものです。

本件内容の問合せ先

公益社団法人

日本獣医師会：事業担当 笹川

TEL 03-3475-1601



26消安第1897号
平成26年7月15日

公益社団法人 日本獣医師会会長

農林水産省消費・安全局長



飼料の公定規格の一部改正について

このことについて、別紙のとおり通知したので、御了知の上、貴会会員等に対する周知徹底につき御協力を御願いたします。



写

2.6 消安第1897号
平成26年7月15日

都道府県知事 殿

農林水産省消費・安全局長

飼料の公定規格の一部改正について

農林水産省告示第956号（飼料の公定規格の一部を改正する件。以下「改正告示」という。）が平成26年7月15日に公布され、飼料の公定規格の一部が別添1のとおり改正されたので、貴庁に備え置いて縦覧に供されたい。なお、改正内容等は下記のとおりであるので御了知願いたい。

記

1 改正内容

エクストルーダー処理玄米、エクストルーダー処理精白米、グルタミン酸発酵かす、玄米ジスチラーズグレイン、とうもろこしジスチラーズグレインソリュブル、食品副産物及び中鎖脂肪酸カルシウムの可消化養分総量及び代謝エネルギーが、公定規格の備考の3の別表第3に暫定的に定められた（別添2参照）。

2 改正に伴う留意事項

改正告示は公布の日から施行されるが、施行後6月後の日前に製造されたとうもろこしジスチラーズグレインソリュブルを原料とする配合飼料に係る代謝エネルギー（ME）及び可消化養分総量（TDN）の値の算出については、なお従前の例によることができる。

玄米ジスチラーズ グレイン	鶏	二	二	二					二	玄米を原料とした燃料用 アルコールの副産物で あって、乾燥したもので あること。栄養価は、暫 定的に定めたものであ る。
	豚	二	二	二					二	
	牛	94.0	77.5	二	74	85	79	44	二	
【略】										
とうもろこし ジスチラーズグレイン ソリュブル	鶏	90.7	—	2,900	87	80	59	36	59.7	燃料用アルコールの副産 物を乾燥したものである こと。
	豚	90.7	78.9	—	85	87	74	55	—	
	牛	90.7	84.7	—	84	90	83	76	—	
とうもろこし ジスチラーズグレイン ソリュブル	鶏	89.1	二	2,490	二	二	二	二	53.5	燃料用アルコールの副産 物を乾燥したものであっ て、粗脂肪含量が7～ 11%となるようジスチ レージから油分を除去し たものであること。栄養 価は、暫定的に定めたも のである。
	豚	89.1	72.8	二	88	83	66	58	二	
	牛	89.1	78.4	二	85	91	78	57	二	
【略】										
5. その他										
【略】										
食品副産物	鶏	—	—	—	—	—	—	—	—	食品副産物を熱風間接型 乾燥装置で水分が10%以 下となるよう乾燥処理し たものであり、CPがお おむね13%、粗脂肪含量 がおおむね7%のもので あること。栄養価は、暫 定的に定めたものであ る。
	豚	91.7	92.8	—	83	92	98	46	—	
	牛	—	—	—	—	—	—	—	—	
食品副産物	鶏	二	二	二	二	二	二	二	二	食品副産物を蒸気間接型 減圧乾燥装置で水分が 10%程度となるよう乾燥 処理した後、脱脂したも のであり、CPが19～ 25%、粗脂肪含量がお おむね10%のものであ ること。栄養価は、暫 定的に定めたものであ る。
	豚	90.6	82.3	二	78	88	91	68	二	
	牛	二	二	二	二	二	二	二	二	
【略】										
大豆胚芽	鶏	91.7	—	2,940	82	89	53	10	59.5	加熱処理したもの。
	豚	—	—	—	—	—	—	—	—	
	牛	—	—	—	—	—	—	—	—	
中鎖脂肪酸 カルシウム	鶏	—	—	—	—	—	—	—	—	カプリル酸、カプリン酸 及びラウリン酸を混合し た脂肪酸であること。栄養 価は、暫定的に定めた ものである。
	豚	95.2	172.4	—	—	97	—	—	—	
	牛	95.2	174.2	—	—	98	—	—	—	
【略】										

【略】										
とうもろこし ジスチラーズグレイン ソリュブル	鶏	90.7	—	2,900	87	80	59	36	59.7	燃料用アルコールの副産 物を乾燥したものである こと。
	豚	90.7	78.9	—	85	87	74	55	—	
	牛	90.7	84.7	—	84	90	83	76	—	
【略】										
5. その他										
【略】										
食品副産物	鶏	—	—	—	—	—	—	—	—	食品副産物を熱風間接型 乾燥装置で水分が10%以 下となるよう乾燥処理し たものであり、CPがお おむね13%、粗脂肪含量 がおおむね7%のもので あること。栄養価は、暫 定的に定めたものであ る。
	豚	91.7	92.8	—	83	92	98	46	—	
	牛	—	—	—	—	—	—	—	—	
【略】										
大豆胚芽	鶏	91.7	—	2,940	82	89	53	10	59.5	加熱処理したもの。
	豚	—	—	—	—	—	—	—	—	
	牛	—	—	—	—	—	—	—	—	
中鎖脂肪酸 カルシウム	鶏	—	—	—	—	—	—	—	—	植物油から精製した中鎖 脂肪酸であること。栄養 価は、暫定的に定めたも のである。
	豚	—	—	—	—	—	—	—	—	
	牛	96.3	170.0	—	—	98	—	—	—	
【略】										

別添 2

1 暫定値

原料名	組成 (原物中)							消化率及び栄養価											備考	
	水分	粗たん白質	粗脂肪	NFE	粗繊維	粗灰分	GE	鶏					豚							
								代謝率	ME	粗たん白質	粗脂肪	NFE	粗繊維	TDN	粗たん白質	粗脂肪	NFE	粗繊維		TDN
%	%	%	%	%	%	kcal/kg	%	kcal/kg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	
穀類 (穀類・豆類・いも類及びでん粉質を主成分とするものをいう。)																				
エクストルーダー処理玄米	7.1 (0.7)	7.8 (0.6)	3.2 (0.2)	79.5 (0.4)	1.0 (0.1)	1.4 (0.0)	-	-	-	78	78	99	28	90.7	-	-	-	-	-	一軸のエクストルーダーで処理した後、水分が概ね7%となるよう乾燥したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。
エクストルーダー処理精白米	8.6 (0.5)	6.3 (0.1)	1.8 (0.1)	82.6 (0.6)	0.2 (0.1)	0.5 (0.0)	-	-	-	79	79	100	42	90.9	-	-	-	-	-	一軸のエクストルーダーで処理した後、水分が概ね9%となるよう乾燥したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。
そうこう類 (ぬか類又は製造かす類であって、でん粉製造の際に得られる副産物又は発酵工業副産物をいう。)																				
グルタミン酸発酵かす	3.3 (0.4)	65.5 (0.4)	0.3 (0.1)	1.1 (0.5)	5.4 (0.3)	24.3 (0.3)	-	-	-	-	-	-	-	-	72	79	60	60	51.6	粗灰分含量が概ね24%のものであって、水分が概ね3%となるよう乾燥したものであること。栄養価は暫定的に定めたものである。
玄米ジスチラーズグレイン	6.0 (0.2)	51.8 (1.5)	9.6 (0.2)	22.6 (1.2)	6.8 (0.6)	3.1 (0.2)	-	-	-	-	-	-	-	-	74	85	79	44	77.5	玄米を原料とした燃料用アルコールの副産物であって、乾燥したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。
とうもろこしジスチラーズグレインソリュブル	10.9 (1.3)	29.0 (0.7)	9.1 (1.0)	40.7 (1.3)	5.9 (0.3)	4.4 (0.2)	4,650 (0.1)	53.5	2,490	88	83	66	58	72.8	85	91	78	57	78.4	燃料用アルコールの副産物を乾燥したものであって、粗脂肪含量が7~11%となるようシンスチレージから油分を除去したものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。
その他																				
食品副産物	9.4 (1.6)	22.3 (1.9)	9.9 (2.1)	47.2 (3.6)	3.4 (0.5)	7.8 (1.0)	-	-	-	78	88	91	68	82.3	-	-	-	-	-	食品副産物を蒸気間接型減圧乾燥装置で水分が10%程度となるよう乾燥処理した後、脱脂したものであり、CPがおおむね19~26%、粗脂肪含量がおおむね10%のものであること。栄養価は、暫定的に定めたものである。
中鎖脂肪酸カルシウム	4.8 (0.4)	-	79.0 (1.5)	-	-	29.8 (1.4)	-	-	-	-	97	-	-	172.4	-	98	-	-	174.2	カプリル酸、カプリン酸及びラウリル酸を混合した脂肪酸であること。栄養価は暫定的に定めたものである。

注：() 内は標準偏差値