

第 39 回受精卵産子肉和牛枝肉共励会

本日、一般財団法人畜産ニューテック協会主催により第 39 回受精卵和牛枝肉共励会が、このように盛大に開催されましたことに対しまして、心よりお慶び申し上げます。

本共励会は「家畜改良事業団の種雄牛を使用した体外・体内受精卵移植により生産・肥育された黒毛和種の枝肉を広く需要者にアピールするとともに、受精卵による黒毛和種の生産振興に寄与すること」を目的とされております。本共励会に向けて丹精込めて生産、肥育し出品されました生産者の皆さまのご努力と、主催者の畜産ニューテック協会並びに協賛の家畜改良事業団、東京食肉市場、関係各位のご尽力に深く敬意を表する次第であります。

また、平素より格付協会の事業推進に対しまして、特段のご理解、ご協力を賜り、この場をお借りいたしまして、厚く御礼申し上げます。

それでは、審査の結果、格付の概要についてご報告いたします。

今回の共励会は 10 都道府県の 13 団体の出荷者から黒毛和種 60 頭の出品がございました。

先ずは、全出品牛 60 頭の格付結果をご報告いたします。

各測定項目の平均値は、枝肉重量 566.4 kg、ロース面積 77.4 cm²、ばらの厚さ 8.7 cm、皮下脂肪の厚さ 2.5 cm、歩留基準値 76.0 であり、歩留等級「A」の率は 100%でした。

肉質等級につきましては、「5」等級が 78.3%、「4」等級以上率は 95.0%、BMS No.の平均は 9.7、BCSNo.の平均は 3.7、しまり・きめの等級の平均は 4.8、BFSNo.の平均は 2.4 となっております。

次に雌枝肉 6 頭の格付結果をご報告いたします。

各測定項目の平均値は、枝肉重量 526.5 kg、ロース面積 68.8 cm²、ばらの厚さ

8.6 cm、皮下脂肪の厚さ 3.0 cm、歩留基準値 74.8 であり、歩留「A」等級は 100% でした。肉質等級の内訳は、「5」等級が 83.3%、「4」等級以上率は 83.3%、BMSNo.の平均は 9.2 でありました。

次に去勢枝肉 54 頭の格付結果をご報告いたします。

各測定項目の平均値は、枝肉重量 570.8 kg、ロース面積 78.4 cm²、ばらの厚さ 8.7 cm、皮下脂肪の厚さ 2.4 cm、歩留基準値 76.1 であり、歩留「A」率は 100%です。肉質等級の内訳は、「5」等級が 77.8%、「4」等級以上率は 96.3%、BMSNo.の平均は 9.7 でありました。

枝肉の評価で、歩留基準値、正肉歩留は最も重要であり、また、形やサイズも大事なポイントです。

枝肉重量と脂肪付着は正肉歩留に対し相関が高く、筋間脂肪が過剰に付着しました枝肉は商品価値を下げてしまいます。

今回、出品された枝肉を見てみますと、雌、去勢枝肉ともに重量豊かで、厚みのある物が多く、ロース面積、ばらの厚さともに全国平均を上回っております。また、皮下脂肪も適度な枝肉が多く、歩留基準値も高い数値となりました。

肉用牛の枝肉重量は年々増加傾向でありまして、黒毛和種去勢は平成 30 年次平均 504.0 kg、ロース芯面積も同様の傾向であり、平均 63.4 cm²となっております。平成 10 年当時と比較すると、枝肉重量で約 70 kg 増加し、胸最長筋面積も約 11.3 cm²大きくなり、また、ばらの厚さも 0.7 cm 厚くなっております。

肉質につきましては、脂肪交雑が重要な役割を果たしておりますが、脂肪粒の形状により評価に少なからず影響が生じております。やはり、粗ザシより、小ザシの方が高い評価であります。

今回出品されました枝肉を見てみますと、雌、去勢ともに BMSNo.の平均値が高く、脂肪粒の形状も適度で、また、BCSNo.の数値を見てみますと、肉質 5 等級の範囲である No.3 ~ No.5 の枝肉が 100% であり、肉色の評価で重要である「光沢」も特に優れたものが揃ってございました。

脂肪質につきましては、MUFA、オレイン酸が注目されておりますが、今回の出品牛は、光沢、弾力に優れた枝肉が多く見られました。

特に黒毛和種去勢においては肉質「4」等級以上率全国平均「82.0%」を大きく上回る共励会となりました。

次に、瑕疵の発生についてご報告いたします。60頭中、13頭が表示されました。瑕疵が表示されますと商品価値を下げる要因となりますので、生産段階で防げる瑕疵、例えば外傷（アタリ）につきましては対策をお願いいたします。

それでは、入賞牛についてご報告いたします。

栄えある最優秀賞に輝きましたのは、上場番号 67 号、(株)加藤牧場様が出品されました枝肉であります。

等級 A-5、BMSNo.12、枝肉重量 600.0 kg、ロース面積 98 cm²、ばらの厚さ 9.6 cm、皮下脂肪 1.5 cm、歩留基準値 79.8 となりました。

この枝肉は、ロース面積が 98 cm²と大きく、切開面における各筋肉が充実し、また、無駄な脂肪付着も見られず、歩留基準値 79.8 が示す通り肉量において特に優れた枝肉であります。

また、肉質につきましては、脂肪交雑状態が全ての筋肉で素晴らしく、鮮紅色で光沢よく、切開面の筋肉の正面はピロード状で締まりよく、きめ細やかで、脂肪質も光沢、弾力に優れた枝肉でありました。

審査員の高い評価を得て選出されました。

入賞につきましては、全体で 8 点選出いたしましたので、褒賞下さるようお願いいたします。

遅くなりましたが、今回入賞されました生産者の皆さま方、おめでとうございます。残念ながら今回は入賞を逃した生産者の皆様方に於かれましては、捲土重来、次回の上位入賞を目指してのご奮闘をご祈念申し上げます。

最後になりましたが、本共励会の益々のご発展と、関係各位、皆様方のご健勝を心よりご祈念申し上げ、審査報告とさせていただきます。

本日はおめでとうございます。

公益社団法人日本食格付協会
関東支所長 末吉 正実