

第 17 回全国肉牛事業協同組合枝肉共励会審査講評

新型コロナウイルス感染症については、本年 5 月 8 日から取扱いが「2 類相当」から「5 類」に引き下げられ、様々な規制が解除され平常の生活に戻っていると感じていますが、生産者の皆さんにとっては生産資材の高騰はいまだ改善されず大変なご苦勞をされていることと思います。

このような厳しい環境の中、生産者の皆様、共励会を主催された全国肉牛事業協同組合を始め関係各位の多大なるご苦勞とご尽力があつて、今年も無事、第 17 回目の共励会が開催されましたことに敬意を表したいと思います。

全国肉牛事業協同組合主催の共励会で思い出されるのは、約 1 年前の 11 月に兵庫県加古川市場で開催され、一価不飽和脂肪酸、とりわけ食味に良い効果があるといわれるオレイン酸を中心とした審査による共励会でした。全共後すぐの機動的対応であつたこともあり、多方面から注目を浴びたところでもあります。脂肪酸組成は今後も枝肉の一つの評価として引き続き、注目されることと思いますので、そういう良きことと思われることを積極果敢に進められる理事長を中心に「食味も含めた、求められる肉牛づくり」に励んでいただきたいと思います。

それでは「牛枝肉取引規格」を基準としつつ、枝肉全体の総合的な評価によって、7 名の審査員の投票形式で公平に審査を行いましたので、出品牛の概要と審査結果について審査員を代表して報告いたします。

今回の出品頭数は、雌 44 頭、去勢 69 頭、計 113 頭で共励会全体の講評として、まず、去勢牛について申し上げます。

「A」等級が 100%という見事な成績でした。特に歩留基準値 75 以上が 55.4%、80 以上が 17%という成績でした。歩留等級は評価上とても重要な項目です。歩留基準値を見ると、1 ポイントごとに高く取引されるという印象です。本共励会の平均値は 78.3 でしたが去勢の場合 70 台後半を目標としてください。

枝肉重量についてみますと、今回の平均重量は 556.4 kg で全国平均の 514.8 kg と比較して良く充実していました。

胸最長筋面積については、平均 90.2 cm² で全国平均 68.3 cm² を大幅に上回っていました。全国結果では 550 kg 以上の胸最長筋は平均で 75 cm² という点からも、今回の平均重量が 556.4 kg で胸最長筋が 90.2 cm² は大変よい結果であつたといえます。また、100 cm² を超えるものが 19 頭いたことも付け加えておきます。

ばらの厚さについては、平均 9.5 cm で全国平均 8.4 cm を大幅に上回っていました。ばらの厚さは枝肉重量が大型化していることもあり 9 cm 以上を目標としてください。ただし、筋間脂肪が厚くて 9 cm ではなく腹鋸筋が約 4.5 cm 以上あつての 9 cm を目標としてください。

皮下脂肪の厚さについては、平均 2.1 cm で適度な厚さでした。皮下脂肪の厚さは歩留基準値のマイナス要因であり、係数は他の 4 形質と比べると最も大きいので注意が必要です。

次に、肉質ですが、「4」等級以上率は 98.5% で、全国平均よりも 6.9% 高く申し分

ありません。

「5」等級率も88.2%と高く、「脂肪交雑」「肉の締まり及びきめ」の良好な枝肉が多く、脂肪の質においても光沢、締まりともに良かったという印象です。

皆さんの肥育技術は確かなものであると自負していただいてよろしいと思います。

メスについても「A」等級が100%でした。全国平均は86.4%ですから大変良い結果です。

枝肉重量についてみますと、今回の平均重量は527.2kgで全国平均の439.2kgと比較して十分大きく良く充実していました。

胸最長筋面積については、平均76.8cm²で全国平均60.9cm²を大きく上回っていました。

ばらの厚さについては、平均8.6cmで全国平均7.5cmを大幅に上回っていました。メスの場合は去勢ほど多くを望めませんが8cmを目標としてください。

皮下脂肪については、平均2.7cmで全国平均と同様でした。メスの特徴として脂肪付着が厚くなる傾向があり、皮下脂肪が4~5cmになると「B」等級になる確率が一気に高くなるので、日頃から格付の明細書をチェックいただき、血統と皮下脂肪の関係を見て注意していただきたいと思います。

肉質は「4」等級以上率は97.7%で、全国平均よりも24.7%高く、申し分ありません。「5」等級率も93.2%と高く、メスらしく脂肪の光沢、粘りに優れたものが多かった印象です。

メス、去勢ともに本共励会では、ロースしん面積、バラの厚さ、皮下脂肪の厚さともに歩留基準値を高めるものが多く、変形しんや筋間脂肪の厚い枝肉も少なく良い結果でしたが、若干粗ざしのものであった印象があります。ただ、脂肪交雑がどちらかに片寄っているとといったこともなく、分布状況も良くて、肉の色沢と脂肪の質が良好なものも多くあり、素晴らしい共励会であったと評価したいと思います。

瑕疵については、29頭の枝肉に瑕疵がありました。25.9%の発生率ということで、4頭に1頭の割合で発生しています。やや多いという印象です。特に本共励会では、アタリとシコリが目立ったことは指摘しておきます。

このような中、栄えあるグランドチャンピオン賞は、出品番号139号、鹿児島県の(有)福永畜産殿出品の去勢枝肉に決定しました。血統は父が幸紀雄、母の父は諒太郎、祖母の父が安福久で、月令30.7か月、枝肉重量536kg、ロース面積107cm²、ばらの厚さ11.4cm、皮下脂肪の厚さは1.7cmと薄めなこともあって歩留基準値は81.7という高い基準値の「A」等級でした。

ロースしんの形状が良く、僧帽筋、広背筋は特に厚く、腹鋸筋の厚さは4.8cmで切開面における各部の筋肉のバランスが良い枝肉でした。肉質における脂肪交雑は同じBMS No.12でも群を抜いていました。脂肪交雑の状況は細かな小ザシから成り、周囲筋にも同様に万遍なく十分に交雑し芸術品と表現して差し支えないものでした。BCS No.3で、脂肪の質においては光沢が良く粘りのある良い脂質でした。

次に、出品番号 71 号、(株)山口ファーム殿の枝肉はももにサシが十分すぎるくらい入っていました。腹鋸筋 4.8 cm、サーロインの厚さは十分なものでした。

出品番号 89 号、(有)今井牧場殿の枝肉は腹鋸筋 5.7 cm、枝肉の厚み僧帽筋、広背筋の厚さは迫力があり、サーロインの厚さも見事で、グランドチャンピオンと僅差なものでした。

出品番号 108 号、(株)堀坂殿の枝肉はメスらしく小ザシで上品さが漂う枝肉でした。

これら 3 点を優秀賞に選抜しました。

さらに、出品番号 118 号、(有)京都丹波牧場殿の枝肉で、僧帽筋、広背筋が厚く切開面に迫力がありましたが、サーロインの厚みがやや弱かったのが惜しまれます。

出品番号 129 号、(株)萩牧場殿の枝肉は芯の形状は正円に近く、僧帽筋、広背筋の厚い枝肉でした。

出品番号 147 号、(株)高崎ファーム殿の枝肉は枝肉重量 573 kg でしたが、ばらや腹鋸筋が厚かったこともあり 600 kg を超える枝肉と遜色ない重厚感がありました。ロースしんの中心に粗いサシがあったことが惜しまれます。

出品番号 150 号、(株)まえだファーム殿の枝肉はロースしんの形状が良く、切開面の筋肉のバランスも良いものでしたが、メスということもあり腰の脂肪がやや厚めであったので、今後注意してください。

出品番号 169 号、パシフィックファーム(株)殿の枝肉は腹鋸筋 6.2 cm でかなり厚く、体形は素晴らしくバランスよい枝肉でした。サーロインの張りはよく、脂肪交雑の期待できる枝肉でした。

これら 5 点を優良賞に選抜しました。

市場導入の経済肥育賞には、出品番号 92 号、さかい牧場殿、

自家産の経済肥育賞には、出品番号 159 号、(株)ノベルズ肥育センター殿が選ばれました。

以上、入賞された方々への褒賞をお願いするとともに、本日御参集の皆様方の今後のご活躍と本共励会のさらなる発展を祈念して、審査講評といたします。

令和 5 年 10 月 18 日

審査委員長

公益社団法人日本食肉格付協会

専務理事 小林 淳 二