

審 査 講 評

本日、「第9回チバザビーフ枝肉共励会」が、このように盛大に開催されましたことに対し、心からお祝い申し上げます。本共励会は千葉県肉牛生産者の研鑽の機会を創出し、飼養管理技術の向上を図ることが目的の一つとされておりますが、日頃より丹精込めて育ててこられました肉牛がこのように一堂に会しその成果を問う、誠に意義深い共励会だと認識しております。生産者の皆様方の肉質向上への取り組み、また、関係各位の御尽力に対しまして心から敬意を表する次第でございます。

また、格付協会の事業等につきましても平素より特段の御理解御協力を賜っております。この場をお借り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御報告をさせていただきます。今回の出品頭数でございますが、黒毛和種の部 39 頭、交雑種の部 41 頭、合計 80 頭の上場でございます。

▼黒毛和種の部

めす枝肉項目別平均値でございますが、枝肉重量 448 kg、ロース面積 55 cm²、ばらの厚さ 7.6 cm、皮下脂肪の厚さ 2.9 cm、歩留基準値は 73.4 でございます、歩留A等級率は 88.9%という結果でございます。肉質等級の内訳でございますが、5 等級が 4 頭、4 等級が 3 頭、2 等級が 2 頭でございます、肉質 4 等級以上率が 77.8%、脂肪交雑平均値が 7.1 という結果でございます。

去勢枝肉項目別平均値でございますが、枝肉重量 556.1 kg、ロース面積 75.7 cm²、ばらの厚さ 8.3 cm、皮下脂肪の厚さ 2.4 cm、歩留基準値は 75.6 でございます、歩留A等級率は 100%という結果でございます。肉質等級の内訳でございますが、5 等級が 18 頭、4 等級が 9 頭、3 等級が 2 頭、2 等級が 1 頭でございます、肉質 4 等級以上率は 90%、脂肪交雑平均値は 8.4 という結果でございます。

枝肉を評価するうえで歩留基準値は最も重要でございますが、形やサイズも大事なポイントとなっております。枝肉重量と脂肪付着は正肉歩留に対し相関が大きくて、筋間脂肪が過剰に付着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ますと、去勢、めす枝肉ともに重量豊かで厚みのあるものが多く、ロース面積、ばらの厚さともに全国平均を大きく上回っております。また、皮下脂肪も適度な枝肉が多く、歩留基準値が高い数字になったということでございます。

肉用牛の枝肉重量は年々増加傾向でありまして、黒毛和種去勢の平成 30 年次の枝肉の平均でございますが、504 kg、ロース面積も同様の傾向でありまして、平均で 63.4 cm²となっております。わずか 3 年前と比較しましても、枝肉重量で 14 kg 増加し、ロース面積も 2.6 cm²大きくなってございます。

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、その筋肉内脂肪の量、形状、質によっても評価に差が生じておりまして、色沢、脂肪質も大きなポイントとなっております。今回出品されました枝肉を見ますと、去勢、めすともに脂肪粒の形状も適度なものが多く、またBCSの数値を見ますと、No.3 からNo.4 の範囲のものが 100%でございます、肉色においてもすべての枝肉で適正範囲内であり、色沢もよいものが揃ってございました。

肉締まり、きめ等級の平均値は、めすが 4.2、去勢が 4.5 でございます、この数字は 5 に近づけば近づくほど肉質の締まり・きめの評価が高まる目安になりますので、4.2、4.5 という数字を御検証いただければと思います。

それから、肉質につきましては、BFS Noが 2 から 3 の範囲で適正でございますので、優れた質の枝肉が多く揃っていた結果でございます。

以上のことから、肉質 4 等級以上率が全国平均 83.4%を大きく上回る結果となった共励会でございます。

▼交雑種の部

めす枝肉項目別平均値でございますが、枝肉重量 575.2 kg、ロース面積 62.3 cm²、ばらの厚さ 7.7 cm、皮下脂肪の厚さ 3.4 cm、歩留基準値は 70.4 で、歩留B等級以上率は 100%でございました。肉質等級の内訳でございますが、4 等級が 5 頭、3 等級が 8 頭、2 等級が 1 頭でございまして、肉質 3 等級以上率が 92.9%、脂肪交雑平均値が 4.4 という結果でございます。

去勢枝肉項目別平均値でございますが、枝肉重量 602.5 kg、ロース面積 58.6 cm²、ばらの厚さ 7.9 cm、皮下脂肪の厚さ 2.6 cm、歩留基準値は 70.3 で、歩留B等級以上率は 88.9%という結果でございました。肉質等級の内訳でございますが、4 等級が 8 頭、3 等級が 14 頭、2 等級が 5 頭、3 等級以上率は 81.5%、脂肪交雑平均値は 4 という結果でございます。

交雑種枝肉の今回出品されました外観を見てみますと、去勢、めす枝肉ともに重量豊かで厚みのあるものが多く、ロース面積は全国平均を大きく上回っており、皮下脂肪も適度なものが多く、歩留基準値も高い数字となっております。

交雑種の枝肉重量も年々増加傾向でありまして、交雑種去勢の平成 30 年次平均枝肉重量は 529.7 kg、ロース面積も同様の傾向でありまして、平均で 53.6 cm²となっております。交雑種も和牛同様 3 年前と比較しましても枝肉重量で 13 kg 増加し、ロース面積も 1.6 cm²大きくなってございます。

肉質につきましては、今回出品されました枝肉を見てみますと、去勢、めすともに脂肪粒の形状も適度なものが多く、BCS Noの数値を見てみますと、No.3 からNo.4 の範囲のものが 100%でございまして、肉色においてもすべての枝肉で適正であり、色沢の良いものが揃っていたという結果でございます。

肉締まり・きめ等級の平均は、めすが 3.3、去勢が 3.1 ということでございますので、交雑種の場合は目安が 3.5 になるのかなと思いますので、3.3、3.1 の御検証をお願いしたいと思います。

また、脂肪質につきましては、BFS Noが 2～3 という範囲でございますので、光沢、弾力性に優れた枝肉が多く見られたという結果でございます。

以上のことから、肉質 3 等級以上率が全国平均 66.7%を大きく上回る共励会となっております。

瑕疵表示につきましては、14 頭が表示されました。瑕疵につきましても、表示されますと枝肉の評価を下げる要因になりますので、特に、飼養管理等で防げるアタリ等につきましては、それぞれ御検討をお願いしたいと思っております。

▼入賞牛報告

「黒毛和種の部」最優秀賞に輝きましたのは、上場番号 66 号、株式会社高梨牧場様の枝肉でございます。等級はA5、BMS Noは 12、枝肉重量 599 kg、ロース面積 116 cm²、ばらの厚さ 9.4 cm、皮下脂肪の厚さ 2.2 cm、歩留基準値 81.3 という枝肉でございました。

この枝肉は、ロース芯が太く、特にばらの厚さに優れており、筋間脂肪適度で肉量豊か、外観形質に優れ、肉質においても脂肪交雑状態は全ての筋肉で優れ、肉色、光沢、肉照りが特に素晴らしく、きめ細やかで、脂肪質も非常に優れておりまして、肉量肉質ともに最も最優秀賞にふさわしい枝肉ということで選出されてございます。

「交雑種の部」最優秀賞に輝きましたのは、上場番号 106 号、越川和行様の枝肉でございます。等級はA4、BMS Noは 7、枝肉重量 614 kg、ロース面積 60 cm²、ばらの厚さ 9 cm、皮下脂肪の厚さ 1.6 cm、歩留基準値 72 でございました。

この枝肉も枝肉全体に厚みがあり、バランスに優れ、脂肪付着も適度で、肉量豊か、肉質につきましても脂肪交雑状態が素晴らしく、色沢鮮やかきめ細やかで、脂肪質も優れており、交雑種の部で最優秀賞に最もふさわしいということで選出されてございます。

その他に、優秀賞、優良賞を選出いたしましたので、褒賞授与のほどよろしくお願いいたします。

遅くなりましたけれども、今回入賞されました生産者の皆さま、本当におめでとうでございます。心からお祝い申し上げます。残念ながら入賞を逃された生産者の皆さまにつきましては、次回の上位入賞を目指しての御検討を心から祈念申し上げます。

最後になりましたが、本共励会のますますの御発展と、生産者の皆様方、関係各位の御健勝を心から御祈念申し上げまして、簡単ではございますが審査講評とさせていただきます。

本日はおめでとうございます。

平成 31 年 3 月 27 日

第 9 回チバザビーフ枝肉共励会

審査員代表

公益社団法人日本食肉格付協会

関東支所長 末吉 正実

(チバザビーフ協議会事務局要約)