

審 査 講 評

本日、「第 11 回チバザビーフ枝肉研究会」が、このように盛大に開催されましたことに対しまして、心からお祝いを申し上げます。本研究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を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一堂に会しその成果を問う、本研究会は誠に意義深く、生産者の皆様方の肉質向上への御努力、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。

なお、平素より格付協会の事業等につきましても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、格付結果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、黒毛和種の部が 20 頭、交雑種の部が 25 頭ということで、45 頭が出品となっております。

▼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 441 kg、ロース面積 64 cm²、ばらの厚さ 8.6 cm、皮下脂肪の厚さ 2.8 cm、歩留基準値は 75.5 でございまして、歩留A等級率が 100%でございました。肉質等級の内訳でございますが、5 等級が 1 頭、4 等級が 1 頭でございまして、2 頭とも肉質 4 等級以上でございまして、脂肪交雑の平均は 8 という結果でございました。

去勢枝肉項目別平均値でございますが、枝肉重量 567.7 kg、ロース面積 78.7 cm²、ばらの厚さ 8.9 cm、皮下脂肪の厚さ 2.5 cm、歩留基準値 76.3 でございまして、歩留A等級以上率は 94.4%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 13 頭、4 等級が 3 頭、3 等級が 2 頭で、肉質 4 等級以上率は 88.9%、脂肪交雑平均値は 9.1 という結果でございました。

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して、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、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にございまして、黒毛和種去勢の平成 30 年次は 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、ロース芯は 2.6 cm²大きくなっております。

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、筋肉内脂肪の量、形状、質にも評価に差が生じておりまして、また、色沢、脂肪質も大事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、BCS Noの数値を見ますと、No.3 からNo.5 の範囲のものが 100%でございまして、肉色、色相においてすべての枝肉で適正範囲内でありまして、色沢・光沢のよいものが揃っていたということでございます。

肉締まり、きめの等級の平均は、めすで 4.5、去勢で 4.6 という数値でございました。脂肪質につきましては、BFS Noがめす 2.5、去勢 2.2 ということで適正な範囲でありまして、質も優れた枝肉が多く見られたということでございます。

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ということでございます。

▼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 520.3 kg、ロース面積 59.4 cm²、ばらの厚さ 7.7 cm、皮下脂肪の厚さ 3.0 cm、歩留基準値は 71.0 で、歩留B等級以上率は 100%でございます。肉質等級の内訳でございますが、4 等級が 3 頭、3 等級が 4 頭ございまして、肉質 3 等級以上率は 100% ございまして、脂肪交雑平均値は 5.1 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 562.1 kg、ロース面積 57.7 cm²、ばらの厚さ 8.1 cm、皮下脂肪の厚さ 2.7 cm、歩留基準値 70.8 で、歩留B等級以上率は 94.5%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 2 頭、4 等級が 5 頭、3 等級が 8 頭、2 等級が 3 頭、3 等級以上率が 83.3%、脂肪交雑平均値が 4.8 という結果でございます。

交雑種枝肉の外観を見ても、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上回っており、また皮下脂肪も適度な枝肉が多く、B等級以上率が高い数字となった要因でございます。

交雑種の枝肉重量も年々増加傾向でございまして、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ございまして、平均で 53.6 cm²となつてございます。交雑種もわずか 3 年前と比較しましても枝肉重量で 13 kg大きくなり、ロース面積では 1.6 cm²大きくなつてございます。

肉質につきましては、今回出品されました枝肉を見ても、去勢、めすともに脂肪粒の形状も適度なものが多く、BCS Noの数値を見ても、No.3 からNo.5 の範囲のものが和牛同様 100% ございまして、肉色・色相においてはすべての枝肉で適正範囲でございまして、色沢・光沢の良いものが揃っていたということでございます。

肉締まり・きめの等級の平均値は、めすが 3.9、去勢で 3.6、また脂肪質につきましては、BFS No がめす 2.1、去勢 2.2 で適正な範囲でございまして、光沢、弾力性の良い枝肉が多く見られたということでございます。

以上のことから、肉質 3 等級以上率が全国平均 66.7%を大きく上回る研究会となつてございます。

瑕疵につきましては、9 頭表示されてございます。瑕疵につきましても、枝肉に表示されますと商品価値を下げる要因になりますので、特に、アタリ等につきましては、飼養管理等で防げるところかと思つたので対策をお願いしたいと思います。

▼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 1001 号、農事組合法人宮澤農産様の枝肉でございます。等級はA5、BMS Noは 12、枝肉重量 611 kg、ロース面積 87 cm²、ばらの厚さ 9.4 cm、皮下脂肪の厚さ 2.4 cm、歩留基準値 77.2 という枝肉でございました。

ロース芯の形状、切開面の各筋肉の充実、歩留基準値が示す通り肉量で優れており、皮下脂肪、筋間脂肪適度で、このことも歩留基準値を高くした要因でございます。

肉質につきましては、ロース芯の脂肪交雑はもちろんのことでございますが、切開面に見える全ての筋肉、また、もも・かたの状態も十分でございました。さらに、光沢、締まりきめ、脂肪質にも優れ、まさに最優秀賞に最もふさわしいということで全会一致での選出でございます。

「交雑種の部」最優秀賞に輝きましたのは、上場番号 1031 号、土屋孝亮様の枝肉でございます。等級はA5、BMS Noは 8、枝肉重量 578 kg、ロース面積 72 cm²、ばらの厚さ 7.5 cm、皮下脂肪の厚さ 2.3 cm、歩留基準値 72.5 という結果でございます。

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、最優秀賞に最もふさわしい枝肉ということで選出されております。

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願いいたします。

今回入賞されました生産者の皆さま、本当におめでとうございます。残念ながら今回入賞を逃された生産者の皆さまにおかれましては、捲土重来、次回の上位入賞を目指しての御奮闘を御祈念申し上げます。

最後になりましたが、本研究会のますますの御発展と、ここにお集まりの皆様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の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。

令和元年7月25日

第11回チバザビーフ枝肉研究会
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)