

審査講評

本日、「第10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まして、心より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を一つの目的とされております。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ての共励会、誠に意義深いものがあると考えてございます。本共励会を主催されましたチバザビーフ協議会様をはじめ生産者の皆様方並びに関係各位の皆様方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推進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、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。今回の出品頭数ですが、黒毛和種の部 44 頭、交雑種の部 36 頭、合計 80 頭の出品がございました。

▼黒毛和種の部

めす枝肉項目別平均値ですが、枝肉重量 488.3 kg、ロース面積 62.7 cm²、ばらの厚さ 8 cm、皮下脂肪の厚さ 3.1 cm、歩留基準値 73.9、歩留A等級率は 100%という結果です。肉質等級の内訳ですが、5 等級が 2 頭、4 等級が 4 頭、3 等級が 1 頭、肉質 4 等級以上率が 85.7%、脂肪交雑の平均値が 6.9 という結果です。

去勢枝肉項目別平均値ですが、枝肉重量 542.4 kg、ロース面積 66.9 cm²、ばらの厚さ 8 cm、皮下脂肪の厚さ 2.3 cm、歩留基準値は 74.6、歩留A等級率は 94.6%という結果です。肉質等級の内訳ですが、5 等級が 17 頭、4 等級が 15 頭、3 等級が 5 頭、肉質 4 等級以上率が 86.5%、脂肪交雑の平均値は 7.8 という結果です。

枝肉を評価するうえで歩留基準値（正肉歩留）は最も重要なポイントですが、筋肉の形やサイズも大事なポイントとなります。枝肉重量と脂肪付着は正肉歩留に対しマイナスの要因となり、また、筋間脂肪が過剰に付着した枝肉は評価を下げてしまいます。今回出品されました黒毛和種去勢・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います。また、皮下脂肪につきましては、めすの枝肉においてやや厚い枝肉も見られましたが、総じて適度なものが多くということで、歩留基準値も高い数字となっています。

肉用牛の枝肉重量は年々増加傾向でして、黒毛和種去勢の平成 30 年次の平均枝肉重量は 504 kg、ロース面積も同様の傾向でして、平均で 63.4 cm²となっています。3 年前と比較しましても、枝肉重量で 14 kg 増加し、ロース面積は 2.6 cm²大きくなっています。この傾向は最近も続いているということです。

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けれども、脂肪交雑が多いか少ないか、また脂肪粒の形状、質によっても評価に差が生じます。また、肉色、光沢、脂肪質も重要なポイントとなっています。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が適度なものが多く、またBCS（肉色）の数値を見ても、5 等級の範囲であるNo.3 からNo.5 のものが 100%という結果です。特に肉質につきましては、肉色も重要ですが、光沢もかなり大事なポイントです。脂肪の肉締まり、きめの平均値がめすで 4.1、去勢で 4.4 という数値です。肉締まり、きめの評価は 1 から 5 でして、平均値が 5 に近づけばいいものが揃っていたという結果になります。めすが 4.1 ということですので、やや寂しいかなという数字です。脂肪質につきましては、色は 2 か 3 で適正な範囲でして、質につきましては全て 5 等級という結果です。

以上の結果から、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りました。

▼交雑種の部

めす枝肉項目別平均値ですが、枝肉重量 572 kg、ロース面積 67.4 cm²、ばらの厚さ 8 cm、皮下脂肪

の厚さ 4.5 cm、歩留基準値 70.3、歩留B等級以上率 85.7%という結果です。肉質等級の内訳ですが、4 等級が 1 頭、3 等級が 5 頭、2 等級が 2 頭、肉質 3 等級以上率は 85.7%、脂肪交雑平均値は 4.1 という結果です。

去勢枝肉項目別平均値ですが、枝肉重量 595.4 kg、ロース面積 66.3 cm²、ばらの厚さ 8.4 cm、皮下脂肪の厚さ 2.9 cm、歩留基準値は 71.5、歩留B等級以上率が 96.5%という結果でした。肉質等級の内訳ですが、5 等級が 1 頭、4 等級が 11 頭、3 等級が 16 頭、2 等級が 1 頭、肉質 3 等級以上率が 96.6%、脂肪交雑平均値は 5 という非常に高い数値となっています。

交雑種の枝肉を見る上で重要なのは、やはり歩留基準値で、一番重要なポイントとなっています。特に去勢の歩留基準値を見てみますと、71.5 ということですので、交雑の平均としてはかなり高い数字となっています。ただし、めすで皮下脂肪の平均が 4 cmを超える数字ですので、めすも平均で 3 cmを切ってくる数字になると歩留基準値の平均も高くなるので、その検証も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 74 号、株式会社高梨牧場様の枝肉です。等級はA5、BMS No.12、枝肉重量 624 kg、ロース面積 97 cm²、ばらの厚さ 9.1 cm、皮下脂肪の厚さ 2.5 cm、歩留基準値 78.1 という枝肉です。

皆さん枝肉をご覧になったと思いますが、歩留基準値が 78.1 という非常に高い数字でして、肉量豊かであったということは間違いのない枝肉です。また、筋間脂肪も適度でありました。肉質につきましては、脂肪交雑が 12 で、特に脂肪質が良く、光沢も出ており、他を圧倒していた枝肉です。

「交雑種の部」最優秀賞に輝きましたのは、上場番号 108 号、越川和行様の枝肉です。等級はA5、BMS No.9、枝肉重量 545 kg、ロース面積 85 cm²、ばらの厚さ 8.6 cm、皮下脂肪の厚さ 2.3 cm、歩留基準値 75.2 という結果でした。

この枝肉も歩留基準値が 75.2 と、和牛に匹敵する数字でして、肉量が非常に豊かであった枝肉です。また、脂肪交雑状態も素晴らしく、色沢鮮やかできめ細やかな肉質でした。また、脂肪質についても和牛に匹敵する脂肪質であったという評価です。

その他に、優秀賞、優良賞を選出しておりますので、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、本当におめでとうございませう。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おかれましては、次回の上位入賞を目指しての御検討を心から御祈念申し上げます。

最後になりましたが、本共励会のみすますの御発展と、皆様方の御健勝を心から御祈念申し上げます。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。

令和2年2月26日

第10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)