

## 第 13 回チバザビーフ枝肉共励会審査講評

本日、第 13 回チバザビーフ枝肉共励会が、東京都中央卸売市場食肉市場にて盛大に開催されましたことに対し、心からお慶びを申し上げます。

さて、この共励会は、生産者の皆様方が丹精込めて肥育された牛が一堂に会し、その成果を問う誠に有意義な機会であります。共励会開催にご尽力されました、公益社団法人千葉県畜産協会様、並びに、チバザビーフ協議会様、各関係機関各位のご尽力に対し心から敬意を表する次第です。

それでは、僭越ながら審査員を代表しまして格付の概要と審査結果についてご報告をさせていただきます。

なお、審査につきましては、公益社団法人日本食肉格付協会の「牛枝肉取引規格」に基づき、また、「共励会開催規則」に乗っ取り、中立かつ公正に執り行いました。

本日は、「黒毛和種の部」49 頭、「交雑種の部」38 頭、合計 87 頭の出品がありました。

最初に黒毛和種の格付の概要からご報告いたします。

### 黒毛和種の部

#### 雌枝肉（8 頭）

枝肉重量：平均	502.5 kg
胸最長筋（ロース）：平均	79.6 cm <sup>2</sup>
ばらの厚さ：平均	8.3 cm
皮下脂肪の厚さ：平均	2.7 cm
歩留まり基準値：平均	76.6
歩留まり等級「A」率	100.0%
肉質等級「5」率	62.5%
肉質等級「4」以上率	100.0%
脂肪交雑基準（BMS）：平均値	9.3
B C S No.：平均	3.8
光沢等級：平均	4.6
締り・きめ等級：平均	4.6
B F S No.：平均	2.4
脂肪質等級：平均	5.0

#### 去勢枝肉（41 頭）

枝肉重量：平均	570.8 kg
胸最長筋（ロース）：平均	75.8 cm <sup>2</sup>

ばらの厚さ：平均	8.5 cm
皮下脂肪の厚さ：平均	2.5 cm
歩留まり基準値：平均	75.6
歩留まり等級「A」率	100.0%
肉質等級「5」率	51.2%
肉質等級「4」以上率	92.7%
脂肪交雑基準（BMS）：平均値	8.2
B C S No.：平均	4.3
光沢等級：平均	4.5
締り・きめ等級：平均	4.5
B F S No.：平均	2.3
脂肪質等級：平均	4.9

## 交雑種の部

### 雌枝肉（17頭）

枝肉重量：平均	525.8 kg
胸最長筋（ロース）：平均	62.3 cm <sup>2</sup>
ばらの厚さ：平均	7.5 cm
皮下脂肪の厚さ：平均	3.1 cm
歩留まり基準値：平均	71.1
歩留まり等級「B」以上率	88.2%
肉質等級「4」以上率	17.6%
肉質等級「3」以上率	76.5%
脂肪交雑基準（BMS）：平均値	4.2
B C S No.：平均	4.6
光沢等級：平均	3.0
締り・きめ等級：平均	3.0
B F S No.：平均	2.1
脂肪質等級：平均	4.2

### 去勢枝肉（21頭）

枝肉重量：平均	598.1 kg
胸最長筋（ロース）：平均	65.4 cm <sup>2</sup>
ばらの厚さ：平均	8.1 cm
皮下脂肪の厚さ：平均	2.8 cm

歩留まり基準値：平均	71.3
歩留まり等級「B」以上率	95.3%
肉質等級「4」以上率	33.3%
肉質等級「3」以上率	85.7%
脂肪交雑基準（BMS）：平均値	4.8
B C S No.：平均	4.3
光沢等級：平均	3.2
締り・きめ等級：平均	3.2
B F S No.：平均	2.2
脂肪質等級：平均	4.2

枝肉を評価するときに「歩留基準値」（枝肉重量に対する部分肉重量）は重要となりますが、腿、ロース、バラ、肩の各部が充実したバランスが大切となります。このところの消費動向を見ると腿の売り上げが顕著であるため腿の大きさに注目が集まっており、また、皮下脂肪、筋間脂肪の適度な付着も評価を左右します。今回出品されました黒毛和種はめす、去勢ともに枝肉重量豊かで厚みがあり、胸最長筋（ロース）面積、ばらの厚さでは全国平均を上回る素晴らしい成績となりました。特筆すべきは、雌枝肉の歩留まり基準値であり、平均で 76 を超える共励会は多くありません。胸最長筋については、変形（ハート芯）した枝肉も見られましたが、皮下脂肪や筋間脂肪が極端に厚いものは見られず、めす、去勢ともに高い歩留基準値であり、肥育技術の高さが窺えます。しかし、気になりましたのはバラのところが裂けている枝肉が散見されました。このような枝肉は歩留まり基準値が高くとも評価を下げてしまいますので対策が必要です。

肉質の評価では、「脂肪交雑」が重要な役割を果たしていますが、評価のポイントは脂肪交雑の多寡と脂肪粒子の形状にあり、最近では特に、「粗ざし」より「小ざし」の方が好まれ、それから口どけとの関係から一価不飽和脂肪酸の多いものが評価は高いです。その他、「肉色・光沢」「締まり・きめ」「脂肪質」なども食味との関係から優れた品質が求められます。今回の牛枝肉の脂肪交雑は、雌、去勢ともに脂肪粒子の形状において、太いもの、流れているものも見られましたが、脂肪質が優れていたことで、そのことを理由に大きく評価を下げることはありませんでした。また、雌の BMSNo.の平均は 9.3 であり、多くの共励会の中でも稀に見る高い数値となりました。B C S No.（肉色）の数値では、肉質「5」の範囲である、No.3 からNo.5 に全ての枝肉が入り、また、「光沢」や、「締り・きめ」等級の平均値は雌で「 4.6 」、去勢で「 4.4 」であり、これも雌の方が高い数値となりました。脂肪質につきまして、色、照り、粘りともに優れており、全ての枝肉で「5」の評価となりました。交雑種の格付結果を見ると、枝肉重量、胸最長筋面積、ばらの厚さで全国平均を上回り、雌、去勢ともに高い歩留基準値となりました。特に去勢では枝肉重量で 600 kg を超える枝肉が多く見られ、その外観の充実には目を見張るものがありました。肉質でも去勢では「4」等級以上率が高く、肉照りが良く、きめ細やかな枝肉が揃っていました。脂肪質についても、

光沢や粘りに優れた枝肉が見られるなどしたことから肉質「3」以上率が高い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。黒毛和種 49 頭中 8 頭（16.3％）に、また、交雑種では 38 頭中 7 頭（18.4％）に瑕疵が見られました。ご承知の通り、瑕疵が表示されると商品価値を下げる要因となりますので、特に飼養管理等で防げる瑕疵、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。

それでは入賞牛のご報告をさせていただきます。

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（103 号）、（磯野正）様の枝肉であります。

枝肉重量	480.0 kg
胸最長筋（ロース）	97 cm <sup>2</sup>
ばらの厚さ	7.7 cm
皮下脂肪の厚さ	2.2 cm
歩留まり基準値	79.2
BMSNo.	No.12
BCSNo.	No.3
光沢等級	5
締まり・きめ等級	5
BFSNo.	No.3
脂肪質等級	5

最優秀賞に輝きました、磯野正様、おめでとうございます。見事な枝肉でありました。外観は長さや広さが適度で肉付きが良く、前・中・後躯のバランスに優れており、皮下脂肪だけでなく、筋間脂肪も適度で歩留基準値の数値の通り部分肉歩留りが極めて高い枝肉であります。肉質につきましては、切開面の全ての筋肉で脂肪交雑に優れ、肉色が良く、光沢が艶やかで、締りが良く、きめは細やかであり、この枝肉で特質すべきは脂肪質で他の枝肉に比べても優れており、食味において最優秀賞に最も相応しい枝肉であります。弛まぬ肉質向上へのご努力に心より敬意を表する次第です。

優秀賞：出品番号（76 号） 株式会社 TAK 様  
優秀賞：出品番号（93 号） 株式会社牛玖牧場 様  
優良賞：出品番号（84 号） 株式会社高梨牧場 様  
優良賞：出品番号（107 号） 伊藤茂雄 様

### 「交雑種の部」

最優秀賞に輝きましたのは上場番号（115 号）、（ 合同会社小池牧場 ）様の枝肉です。

枝肉重量：平均	558.0 kg
胸最長筋（ロース）：平均	64 cm <sup>2</sup>
ばらの厚さ：平均	9.2 cm
皮下脂肪の厚さ：平均	2.5 cm
歩留まり基準値：平均	72.6
BMSNo.	No.7
BCSNo.	No.4
光沢等級	4
締まり・きめ等級	4
BFSNo.	No.3
脂肪質等級	5

最優秀賞に輝きました合同会社小池牧場様、おめでとうございます。見事な枝肉でした。枝肉が厚く、肉付きが良く、脂肪付着が滑らかで、歩留基準値も高い数値であります。脂肪交雑に優れ、肉色は良好、光沢が鮮やかで、締りが良く、きめ細やかで、脂肪質も黒毛和種と同等の評価であり、その結果、食味において他の枝肉を圧倒しておりました。高い肥育技術と細やかな飼養管理の賜物であると思います。

優秀賞：出品番号（126 号） 石毛康裕 様

優秀賞：出品番号（132 号） 株式会社宇井畜産 様

優良賞：出品番号（116 号） 合同会社小池牧場 様

優良賞：出品番号（125 号） 土佐英樹 様

以上の枝肉を選出いたしましたので、褒章授与をお願いいたします。

今回の共励会で入賞されました生産者の皆様方、本当におめでとうございます。心からお祝い申し上げます。残念ながら今回は入賞を逃された生産者の皆様方におかれては、捲土重来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、皆様方のご健勝を心からご祈念申し上げます。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 5 年 2 月 15 日  
（公社）日本食肉格付協会 関東支所長 末吉正実