

第 14 回チバザビーフ枝肉共励会審査講評

本日、第 14 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、本共励会は、生産者の皆様方が丹精込めて肥育された黒毛和種及び交雑種が一堂に会し、その成果を問う誠に有意義な機会であり、共励会の開催にご尽力された、チバザビーフ協議会様、並びに千葉県、千葉県畜産協会様、また、各関係機関各位の皆様方に心から敬意を表する次第であります。

本日は、「黒毛和種の部」46 頭、「交雑種の部」37 頭、合計 83 頭の出品がありました。それでは、格付結果の概要と入賞牛のご報告をさせていただきます。

黒毛和種の部

雌枝肉 (14 頭)

枝肉重量：平均	486.7 kg
胸最長筋（ロース）：平均	73.9 cm ²
ばらの厚さ：平均	8.3 cm
皮下脂肪の厚さ：平均	2.5 cm
歩留まり基準値：平均	76.2
歩留まり等級「A」率	100.0%
肉質等級「5」率	57.1%
肉質等級「4」以上率	100.0%
脂肪交雑基準（BMS）：平均値	8.6
B C S No.：平均	4.2
光沢等級：平均	4.6
締り・きめ等級：平均	4.6
B F S No.：平均	2.9
脂肪質等級：平均	4.9

去勢枝肉 (32 頭)

枝肉重量：平均	561.7 kg
胸最長筋（ロース）：平均	84.8 cm ²
ばらの厚さ：平均	9.2 cm
皮下脂肪の厚さ：平均	1.9 cm
歩留まり基準値：平均	77.9
歩留まり等級「A」率	100.0%
肉質等級「5」率	90.6%
肉質等級「4」以上率	100.0%
脂肪交雑基準（BMS）：平均値	10.3
B C S No.：平均	3.9
光沢等級：平均	4.9
締り・きめ等級：平均	4.9
B F S No.：平均	2.6
脂肪質等級：平均	5.0

交雑種の部

雌枝肉 (11 頭)

枝肉重量：平均	536.7 kg
胸最長筋（ロース）：平均	64.8 cm ²
ばらの厚さ：平均	7.8 cm
皮下脂肪の厚さ：平均	3.0 cm
歩留まり基準値：平均	71.6
歩留まり等級「A」率	90.9%
肉質等級「5」率	54.5%
肉質等級「4」以上率	100.0%
脂肪交雑基準（BMS）：平均値	5.1
B C S No.：平均	3.9
光沢等級：平均	3.7
締り・きめ等級：平均	3.6
B F S No.：平均	2.5
脂肪質等級：平均	4.5

去勢枝肉 (26 頭)

枝肉重量：平均	617.5 kg
胸最長筋（ロース）：平均	64.6 cm ²
ばらの厚さ：平均	8.6 cm
皮下脂肪の厚さ：平均	3.0 cm
歩留まり基準値：平均	71.1
歩留まり等級「A」率	84.8%
肉質等級「5」率	46.2%
肉質等級「4」以上率	96.2%
脂肪交雑基準（BMS）：平均値	5.0
B C S No.：平均	4.1
光沢等級：平均	3.5
締り・きめ等級：平均	3.5
B F S No.：平均	2.6
脂肪質等級：平均	4.4

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、前・中・後軀の充実したバランスと皮下脂肪、筋間脂肪の適度な付着が評価を左右します。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(コース)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、去勢枝肉の平均歩留基準値であり、77.0を超える共励会は稀であります。また、皮下脂肪や筋間脂肪も適度であり、飼養管理の高さが窺えます。

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粒子の形状にあり、「粗ざし」より「小ざし」の方が好まれ、また、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」「縮まり・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。

本共励会の黒毛和種の脂肪交雑は、雌、去勢ともに脂肪粒子の形状で、太いもの、流れているものも見られましたが、概ね、霜降り状の枝肉が多く揃っていました。BCS No. (肉色)の数値では、肉質「5」等級の範囲である、No.3からNo.5に全ての枝肉が入り、また、「光沢」や、「縮り・きめ」等級の平均値は雌で「4.6」、去勢で「4.9」となりました。去勢に比べて雌の数値が低い結果ではありますが、肉の縮まりで改善に向けた検討が必要となります。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」等級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600kg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「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、昨年よりも肉質「3」等級以上率がアップしております。

次に、瑕疵の発生についてご報告いたします。83頭中16頭(19.3%)に瑕疵が見られました。ご承知の通り、瑕疵が表示されます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、枝肉番号75号、(株)高梨牧場様の枝肉です。

枝肉重量	577.0 kg
胸最長筋(コース)	100.0 cm ²
ばらの厚さ	10.8 cm
皮下脂肪の厚さ	2.1 cm
歩留まり基準値	80.5
BMSNo.	No.12

(株)高梨牧場様、おめでとうございます。見事な枝肉でありました。枝肉の長さや広さが適当で肉付きが良く、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が極めて高い枝肉であります。肉質につきましては、脂肪交雑に優れ、肉色が良く、光沢が艶やかで、縮りが良く、きめは細やかであり、この枝肉は脂肪質で他の枝肉に比べて特に優れており、審査員の高い評価により、最優秀賞に選出されました。

優秀賞 1 席：枝肉番号 78 号 (株) 高梨牧場 様
優秀賞 2 席：枝肉番号 87 号 小林将男 様
優良賞 1 席：枝肉番号 64 号 那須幸一 様
優良賞 2 席：枝肉番号 81 号 (株) 大川畜産 様

「交雑種の部」

最優秀賞に輝きましたのは枝肉番号 114 号、(株) マルコファーム様の枝肉です。

枝肉重量	708.0 kg
胸最長筋 (ロース)	72.0 cm ²
ばらの厚さ	9.5 cm
皮下脂肪の厚さ	2.8 cm
歩留まり基準値	71.7
BMSNo.	No.7

(株) マルコファーム様、おめでとうございます。見事な枝肉でした。

脂肪付着や筋間脂肪が適度で、肉付きが良く、厚く、歩留基準値が高く外観の形状に優れていました。肉質では脂肪交雑に優れ、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、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 1 席：枝肉番号 126 号 伊藤茂雄 様
優秀賞 2 席：枝肉番号 133 号 (公社) 小池牧場 様
優良賞 1 席：枝肉番号 118 号 (株) サンファーム牛屋 様
優良賞 2 席：枝肉番号 129 号 (株) 熱田牧場 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、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、次回での入賞をご期待申し上げます。

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 6 年 3 月 27 日

(公社) 日本食肉格付協会 関東支所長 末吉正実