

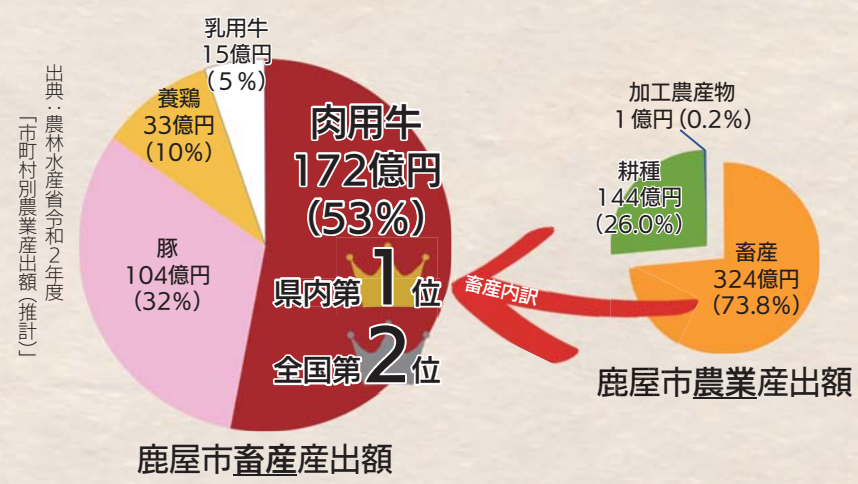
鹿屋島全共 第12回 全国和牛能力共進会鹿屋島大会

牛ハシ鹿屋島 目指せ日本一!!

鹿屋市農産産出額

10月6日(木)から開催される和牛のオリンピック「第12回全国和牛能力共進会鹿屋島大会」。今月号では審査の概要や会場案内、そして県代表として出場する市内畜産農家の喜びの声と意気込みを紹介しします。

鹿屋市畜産課 ☎0994-31-1118



畜産大国かのや

鹿屋市の畜産業は温暖な気候と豊富な自然、広大な大地を生かしながら発展してきました。

肉用牛・乳用牛・養豚においては鹿屋島県で1番の飼養頭数を誇っており、県内有数の畜産地帯です。また市の農業産出額約324億円が畜産によって産出されているなど、基幹産業として市を支えています。

ブランド確立に向けて

鹿屋市の肉用牛経営は、畜産業が生み出す農業産出額の53%に当たる172億円を産出しており、本市畜産業の中心的な役割を果たしています。また、市町村別での肉用牛の農業産出額は全国第2位であり、日本トップクラスの肉用牛産地となっています。

全国和牛能力共進会(全共)においては、県代表として本市から毎回多くの出品があり、今大会では県内市町村の中で最多となる9頭が選出されました。

全共で優秀な成績を残すことは鹿屋島県のみならず鹿屋市の知名度向上に大きく寄与するだけでなく、市の肉用牛の発展にもつながります。そのため、全共だけでなく「和牛のふる里かのや」ブランド

部門	区分	種目	生後月齢	県代表頭数	鹿屋頭数
種牛 (16頭)	1区	若雄	15~23か月未満	2	
	2区	若雌の1	14~17か月未満	2	1
	3区	若雌の2	17~20か月未満	2	1
	4区	繁殖雌牛群	3頭以上産んでおり、分娩の間隔が400日以内(3頭1組)	3	
	5区	高等登録群	直系3代(母牛、娘牛、孫娘牛)の3頭1組	3	3
	6区	総合評価群	17~24か月齢未満	4	2
肉牛 (7頭)	7区	総合評価群		3	1
	8区	脂肪の質評価群	24か月未満	3	
	8区	去勢肥育牛		1	1
	農業高校等 (1頭)	特別 農業高校等	14~20か月未満	1	
合計				24	9

の確立に向けて、今後も地域一体となって取り組む必要があります。

審査の見どころ!

「共進会の審査って肉や牛のどんなところを見るの?」「どうやって評価しているの?」このページでは、「肉牛の部」「種牛の部」それぞれの評価ポイントを紹介しします!



バラ厚

厚い方が良い。

脂肪

皮下脂肪や筋間脂肪は薄い方が良く、均等な厚さが望ましい。

ロース芯

面積が広く、均等にサシが入ったものを高く評価。

肉牛の部

牛肉の質を評価する「肉牛の部」。屠畜して頭・足・皮・内臓などを除いた状態のものを「枝肉」と呼び、その断面で審査を行います。「肉のきめ」や脂肪(サシ)の細やかさ、枝肉の形などのほか、今大会からは脂肪部分の旨味成分であるMUF Aやオレイン酸を数値化したものも評価対象となりました。

肉牛の部会場では出品牛のセリが行われます。優秀な肉にはいくらの値段がつけられるのでしょうか。

体積

胴の長さや幅を測定し、肉になる部分の体積が大きい方を高評価とするが、黒毛和種の「審査標準表」の月齢に応じた発育曲線から大きすぎても小さすぎても減点。

体毛

黒色でわずかに褐色を帯び、光沢があるものを評価。皮ふのゆとりや厚さも審査員がチェック。

種牛の部

牛の姿形を評価する「種牛の部」。体のバランスや横から見た姿勢などを審査します。

そのため、牛をより良く魅せるために調教を行うことで最も美しく見える姿勢を覚えさせます。手綱ひとつで操るには牛との信頼関係が大事。会場では人馬一体ならぬ「人牛一体」の姿をお楽しみください。

頭部

額は平らで、目がいきいきとして温和なものが高評価。ほかに口や耳、頬、あごの形なども審査対象。

側望

横から見たときに頭・首・胴の釣り合いが良く、四肢のバランスによって評価。体上線・体下線は平らで真っ直ぐな方が良い。毛の刈り方でも見た目が変わってくる。

牛肉の「ランク」って?

A5 ランク

数字はサシ(脂肪交雑)の割合や肉・脂肪の色などの「肉質等級」を1~5で評価。5が最高品質。

頭のアルファベットは、枝肉から食べられる肉の割合である「歩留等級」をA~Cの3段階で評価。歩留まりが72%以上をAランク。

ここで紹介したものは評価のほんの一部で、このほかにも多くの項目に渡って細かく評価基準が設けられています。

鹿屋農高畜産同好会のメンバーが牛に教えて! 畜産同好会 鹿屋農高

国産牛と和牛の違い

国産牛とは日本で飼育・加工された牛のことで、外国の牛を輸入して国内で飼育・加工したものも国産牛と表記することができます。対して和牛は「黒毛和種」「褐毛和種」「日本短角種」「無角和種」の4種類のみが名乗ることを許されています。

山口蒼真さん (畜産科1年)

牛の胃

牛は栄養を効率よく吸収するために反すう(胃の中のものを再び口に出してゆっくり噛み、飲み込む)を行い、4つの胃で消化吸収を行います。それぞれ「ルーメン(ミノ)」「蜂巣胃(ハチノス)」「葉状胃(センマイ)」「しわ胃(ギアラ)」と呼ばれます。

門原真央さん (畜産科1年)