

PRESS LIT

Press Life Information & Technology * プレス リツ

2017
秋
vol.71



心もお腹も満たされる☆パワースポット&グルメ旅 vol.3 ご縁の国しまねで神々の聖地と食を巡る

特集

ミルクの魅力① ~乳活のススメ~
乳は最“硬”の飲み物?

名城大学 農学部 応用生物化学科
食品機能学研究室 教授 林 利哉

取引先紹介

(株)たけうち牧場

丸トボーリー食品の取引先2店をご紹介します。

錦爽名古屋コーチンや
三河赤鶏を味わえるお店 「炭火焼 月陽」

錦爽名古屋コーチンを
味わえるお店 「鳥福」

Close Up!

黒毛和種の系統について

PRESS LIT プレスリツ
秋

2017年10月1日発行・第71号

季刊 / 豊橋飼料株式会社

〒441-8074 愛知県豊橋市明海町5番地の9 電話(0532)23-5060

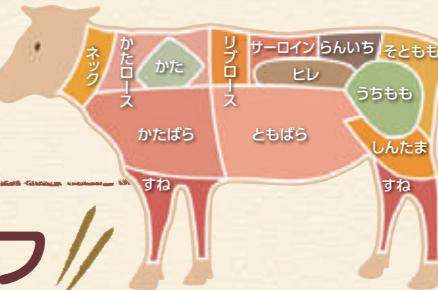
編集後記

INFORMATION



牛肉はカルビやロースといった誰もが知っている部位もあれば、他にもさまざまな部位があります。牛肉の部位は牛部分肉取引規格によると、「ネック」「かた」「かたロース」「かたばら」「ヒレ」「リブロース」「サーロイン」「ともばら」「うちもも」「しんたま」「らんいち」「そともも」「すね」の13部位に区分することができます。

同じ牛肉でも、部位によって肉質や味はさまざまですが、それぞれの特徴を知ることで美味しい牛肉料理を作ることができます。今回は比較的脂肪の少ない赤身肉で、やわらかい内モモ肉を使用したローストビーフをご紹介させていただきます。



(出典:公益財団法人 日本食肉流通センター)

炊飯器で簡単 ローストビーフ



材 料

■ローストビーフ	
牛肉ブロック	250~300g
サラダ油	適量
塩	適量
胡椒	適量

■ソース	
玉ねぎ(すりおろし)	1/4個
ポン酢	大さじ4
にんにく(すりおろし)	少々
しょうが(すりおろし)	少々

- 1 肉に塩・胡椒をふる。
- 2 フライパンを強火で温め、サラダ油をひき、全面にしっかり焼き目をつける。
- 3 焼き目をつけた後、ラップに包みジップロックに空気を抜きながら入れる。
- 4 炊飯器に入れ、沸かしておいた熱湯(70℃くらい)を浸かるぐらい注ぎ、30分間保温状態にする。
- 5 その間にソースの材料を混ぜ合わせておく。
- 6 30分経ったら肉の袋を取り出し、袋ごと氷水で粗熱をとる。冷蔵庫で肉をしっかり冷やし、薄く切ってソースをかけたら出来上がり。

少しずつ日暮れの時間が早くなり、秋の気配を感じるようになりました。秋と言えば「読書の秋」、「スポーツの秋」、「芸術の秋」などが連想されますが、皆さんはどの秋を堪能されますか? 私の秋と言えばやはり「食欲の秋」でしょうか。サンマ、秋ナス、里芋など秋の味覚とともにビールを堪能したいものです。

編集委員一同(鈴木基司、相馬安晴、竹澤舞、平松義行、加藤佳洋、長坂訓史、河野優里)

ご縁の国しまねで神々の聖地と食を巡る

いなさ 稻佐の浜



出雲大社の西側に位置し、「国引き神話」と「国譲り神話」の舞台です。神在祭で最初に神々を迎える神事が行われる神聖な場所です。普段は近隣の方が浜辺を散歩したり、海水浴をしたりと憩いの場になっています。

INFORMATION

稻佐の浜

- 出雲市大社町杵築北稻佐(無料駐車場有)

みさき丼



日御碕灯台周辺では海の幸をふんだんに使った各店オリジナルのみさき丼が食べられます。おしゃれなカフェで一番人気の日本海丼は、プリプリの刺身が絶品です。

misaki cafe TATSUZAWA

- 出雲市大社町日御碕1089-30 ●0853-54-5005

鯛めし



江戸時代の松江藩主の好物から創られた、老舗旅館「皆美」の名物料理。鯛のそぼろや薬味を自分で盛り付け、だしをたっぷり注ぎます。盛り付けの色彩とだしの香りを楽しみながら、宍道湖を眺めてゆったりと味わいましょう。

味 皆美「ふじな亭」

- 松江市玉湯町布志名21-1(無料駐車場有) ●0852-62-0227



MAP



ひのみさき 日御碕神社



INFORMATION

- 出雲市大社町日御碕455(無料駐車場有) ●0853-54-5261

縁結び
といえば…

やえがき 八重垣神社



鏡の池

紙片に硬貨を乗せ池に浮かべ、良縁(早く沈むと早く訪れる)・運勢について占います。不思議と全く沈まないものもあり、みなさん一喜一憂していました。

INFORMATION

八重垣神社

- 松江市佐草町227(無料駐車場有) ●0852-21-1148

かもす 神魂神社



日本最古の大社造の本殿(国宝)と、厳かな境内の雰囲気は、小さい神社ながらも一見の価値があります。是非立ち寄ってみてください。

INFORMATION

- 松江市大庭町563(無料駐車場有) ●0852-21-6379

みほ 美保神社



大国主大神の妻・三穗津姫命と子・事代主神を主祭神とする、事代主神系えびす社の総本山です。五穀豊穣、夫婦和合、安産、海上安全、商売繁盛、音楽の守護神として信仰されています。大神のご家族を祀っている事から出雲大社とあわせて参るのが良いといわれています。

INFORMATION

- 松江市美保関町608(無料駐車場有) ●0852-73-0506

出雲大社と
両参り!

ぜんざい



出雲はぜんざい発祥の地といわれています。かつて神在祭に振る舞われていた「神在餅」が訛り、その後「ぜんざい」に変わって広まっています。お参りした後は、もちもち食感のお餅と粒々の餡の入ったぜんざいでホッヒといき。

出雲ぜんざい餅

- 出雲市杵築南840-1(勢溜前) ●0853-53-5026

撮影時は暑い日でしたので
冷やしじんざいを
いただきました♪

旧暦の神無月は、出雲では神在月と呼び、全国から神様が集まり人々のご縁を結ぶといわれています。この神々の聖地には出雲大社をはじめ神話にまつわる由緒正しい神社が多いので、海の幸等と併せてたくさんのパワーをいただきましょう。

いずも 出雲大社

「縁結び」の神様として有名な大国主大神を祀っています。古事記や日本書紀によると、大神が治めていた出雲の国を天照大御神に譲る(国譲り)代わりに大きな社を建てたことが始まりとされ、目に見えない世界から人々を幸福へと導く縁結びをする守護神になったと伝えられています。



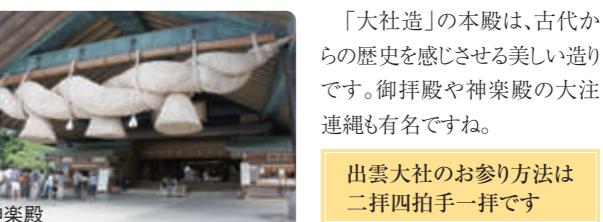
せいだまり
勢丸印
勢力油

出雲大社の二の鳥居。ここをくぐると、肩の力がスッと抜けるような、清々しい気持ちになります。境内は見晴らしがよく、来る者全てを歓迎するような優しい空気に包まれています。



「大社造」の本殿は、古代からの歴史を感じさせる美しい造りです。御拝殿や神楽殿の大注連縄も有名ですね。

出雲大社のお参り方法は
二拝四拍手一拝です



そがのやしろ
素戔嗚社

本殿裏、八雲山の正面にあり、大神の父神ともいわれる素戔鳴尊を祀っています。強力なパワースポットといわれています。



ミルクの魅力①～乳活のススメ～

乳は最“硬”の飲み物？



名城大学 農学部 応用生物化学科
食品機能学研究室
教授

林 利哉

わが国の牛乳の消費量は、戦後の経済発展とともに1990年中頃まで増加の一途をたどり、日本人の栄養改善、すなわち、体格や体力の向上・強化に重要な役割を果たしてきたといえます。牛乳が好きか嫌いかについて尋ねたある調査によると、「大好き」、「好き」、「どちらかといえば好き」まで含めると六割以上の人人が牛乳が好きと回答するほど、牛乳は私達にとってなくてはならない重要な食品の一つといえます。その理由は、そのおいしさであることながら、カルシウムをはじめとする様々な栄養素が、『完全栄養食品』と比喩されるほどバランスよく含まれるために、身体にいいイメージが広く定着しているためと思われます。しかしながら、その比率は年代が上がるほど高く、逆にいうと若者世代では牛乳好きの比率が下がるという傾向がみられるところから、一方で牛乳離れが進んでいるというのも事実としてあります。実際に、2000年に入ってからは、その消費量は確実に減少傾向にあります。

さて、そもそも『乳』とは、私達人間も含めた哺乳類が、その赤ちゃんを育てるために母親自らがつくりだすもので、この世の中で、乳にとってこの『硬さ』は重要で、前述のように牛（人間も）の赤ちゃんは、生まれてしまえば、流動性の高い牛乳（母乳）を飲むことでしか栄養を摂取できないため、必要な栄養素が極めて効率的に濃縮された結果ともいえます。ちなみに人乳には牛乳と比較して、糖質（乳糖）がより多く含まれていますが、これは、人間の脳は牛も含めた他の哺乳動物と比較して発達速度が早く、その脳の発達に不可欠な成分が、乳糖の構成成分の一つであるガラクトースであるためと考えられています。また一方で牛は身体の成長速度が速いため、牛乳はタンパク質やミネラルが多く、動物の成長等に適した組成になっていることに生命の神秘を感じます。こういった高い栄養価をもつ『硬い』乳を、まだ消化管が未発達な赤ちゃんが効率的に消化吸収するための仕組み、すなわち牛乳が、赤ちゃんの消化管内に素通りしないよう（ゆっくりじわじわ消化できるよう）

人間の場合もそうですが、咀嚼や嚥下能力が未熟な生まれて間もない赤ちゃんに与えるための乳は例に漏れず液状です。その液体の中に、タンパク質（カゼイン等）、脂質（長、中鎖脂肪酸等）、糖質（乳糖等）、ミネラル（カルシウム等）、ビタミン類（A、B₂等）がバランスよく含まれ、とりわけタンパク質、脂質、炭水化物（乳糖）は、それぞれ、3.3%、3.8%、4.8%（五訂日本食品標準成分表参照）も含まれており、残りのおよそ90%が水分です。余談ですが、野菜の水分量ってご存知でしょうか？（ご存知の方、すみません…）もちろん野菜によって様々ではありますが、トマト、

このよう豊富な栄養素を含む牛乳にも、赤ちゃんの間だけつくられる消化酵素の働きで乳が固まる仕組みが、実はチーズ製造の原理として応用されている等、乳は栄養的価値が高いだけでなく、まだまだ神秘的な魅力が隠されているようにみえます。

に、赤ちゃんの間だけつくられる消化酵素の働きで乳が固まる仕組みが、実はチーズ製造の原理として応用されている等、乳は栄養的価値が高いだけでなく、まだまだ神秘的な魅力が隠されています。乳糖は哺乳動物の乳以外では自然界ではほとんどみられない特異な存在で、赤ちゃんの脳の発達に寄与するガラクトースの供給源としても重要な糖質といえますが、一方で成人の二～三割の人が、乳糖をうまく分解できず、お腹をこわすネガティブな要因ともなる糖質です。また、アミノ酸バランスに優れ、極めて良質といわれるタンパク質においても、強力なアレルゲン性を示すものが含まれていることと、負の側面も持ち合わせていることを忘れてはなりません。やはり、この貴重な生命の恵みを最大限享受するためには、よい面ばかりではなく、悪い面も含めた特徴をよく知り、感謝しつつ上手に利用したいものです。

文 * 中部営業部 西山 健



ばんじゅーる駒ヶ原

農園レストラン&BBQ ばんじゅーる駒ヶ原

〒441-2431
北設楽郡設楽町西納庫字駒ヶ原99-1
営業時間：11:00～15:00
17:00～（夕食は予約制）
定休日：火・水（祝日営業）
電話番号：0536-65-0437
<http://banjarkomagahara.com/71320/>



イベントも
あります！

段戸山高原牛の特徴

- ①ジューシーでやわらかく風味がある。
- ②脂肪は融点が低く甘味がある。
- ③牛肉のくさみが無い。

段戸山高原牛は上記の
レストランで堪能することができます。
ぜひ、お立ち寄りください。



さらに店内では、地元の
野菜や設楽町特産のえご
ま油も販売し、設楽町の
農業のアピールを行ってい
ます。

また、牛舎の敷料については、地元林業で発生するヒノキ中心のオガクズを使用しており、ヒノキの殺菌効果に加えて、いい香りによるアロマ効果を期待し、牛が農場にいる間、快適に過ごせるよう心がけています。

さらには、堆肥処理したヒノキオガクズ入り牛糞は、地元耕種農家さんに野菜作りの肥料として使っていただき、おり、地域一体となつた連携農業となつてきています。

このようにして育てられた段戸山高牛は設楽町を中心愛知県内外各所で販売・提供されています。精肉については豊田市足助町の地域密着型のスーパー「パレット」で販売しており、地産地消に一役買っています。また、通信

販売で購入することも可能で、たけうち牧場のHPや設楽町の農産物等を扱っている「田峯特産物直売所」で注文を受けています。同様に加工品のビーフカレー（レトルトパック）も販売しています。

たけうち牧場では自社レストラントン「農園レストラン&BBQ ばんじゅーる駒ヶ原」も経営しています。そのお店は駒ヶ原の材木を伐り出し、多くの仲間と一緒に手作りしたログハウスとなっています。入り口では豊かな自然を感じながらお食事に来られたお客様を奥三河で盛んなチエーンソーアートで彫られた木彫りの牛が出て迎えています。メニューは段戸山高牛のステーキを中心に、地元で採れたトマトやリーフレタス、名倉地区でとれたお米など、奥三河自慢の食材を満喫できます。

竹内社長からは『自然あふれる奥三河で作られた食材全てが美味しい。奥三河へ来ていただくことで普段味わえないことを体験できるので、是非「来て」「見て」「感じて」ほしい。実際に多くの人に来ていただき、奥三河の魅力に触れて、また来たいと思つてもらえることができる』と自分の事だけではなく、地域全体の発展につながる、貴重な話をいただきました。

『たけうち牧場は、奥三河に根ざし、地域の活性化に貢献しながら「循環型農業」をめざしています。』とパンフレットにある言葉どおりに、真面目に丁寧に実践している牧場だと改めて感じました。

地域一体・奥三河の発展へ

取引先紹介



当社取引先の「株式会社たけうち牧場」は標高900m地点・北設楽郡設楽町段戸山麓駒ヶ原にあります。

設楽町は愛知県北東部の三河山間地域に位置し、町全体の約9割を山林が占め、1,000m級の山が連なっております。豊川・矢作川・天竜川という大きな河川の水源地となっております。段戸山はの中でも有数の山で、段戸山は設楽町立自然公園に指定されており、県内最大級のブナ・ツガの原生林が広がっています。たけうち牧場はそのような環境の中、高原の澄んだ空気、湧き出る天然水、夏の涼しさと多くの恩恵を受けながら、4名のスタッフで約500頭の肉牛を飼っています。

たけうち牧場は先代が昭和22年より開拓で現地に入り、キヤベツ等の野菜やイチゴの栽培から始まり、竹内通王社長が昭和46年より生涯の仕事とするべく牛を飼い始めました。平成24年から法人化し、ちょうど5周年を迎えたところです。

設楽町には蓬莱泉で有名な醸造業、ひのき製材の林業、トマト・キヤベツ・稻作等の農業があります。たけうち牧場はそれらの産業と協力して共に奥三河の発展へと繋げることができます。餌は配合飼料をベースにして、醸造会社から日本酒を作る際にできる酒粕を受け入れ、牛に給与しています。水については段戸山の湧水を地下102mから汲み上げて使用しています。

ようこそ！



お店紹介

丸トポートリー食品の 取引先2店をご紹介します。

船 橋市前原西で焼鳥、鶏料理、居酒屋を構えて、創業20年。JR津田沼駅の南口より徒歩3分程の線路沿いに、錦爽名古屋コーチンの美味しいやきとりが食べられる、「鳥福」さんが有ります。

外見は、赤提灯があり大衆居酒屋感を漂わせていますが、いざ店内に入れば名古屋コーチン尽くしのメニューの豊富さに驚かされます。

店主のこだわりは、自らがコーチンの肉質、歯ごたえ、味に惚れ込んでいるため、名古屋コーチンは正肉では仕入れず、徹底して鮮度の良い中抜きで仕入れ、1羽1羽手さばき解体で出来た部位は無駄なく全てを活かして、備長炭でじっくりと焼き上げています。

やきとりの大きさは丁度良く、1本でコーチンの美味しさを堪能出来るように工夫されており、また、お肉本来の味を引き立てるため「塩焼き」でおすすめしています。

特 に、肝串は塩焼きにわさびが付けてあり、口の中でとろけてしまう絶妙な焼き加減、つくねは普通タレ味に玉子の黄身を付けて食べる事が多いのですが、塩焼きでレモン添えが、逆にコーチン肉を引き立たせています。

单品メニューでも、コーチンもも肉味噌焼きのジューシー感と、コーチンもつ煮が絶品、鳥福さんのメニューは全てハズレなしと云っても過言ではありません。

とり雑炊

締めとしてのおすすめはとり雑炊です。コーチンのガラを細かく粉碎し、足し煮込んだこだわりの白濁スープを使い、コクが有りながらもあっさりしていて、さらりと食べられます。

本物の錦爽名古屋コーチンのやきとりを味わえるお店なので、是非とも、足をお運びください。

関東支店 営業部 文 * 塚本 宏

●コーチン焼き鶏1本 目安価格
つくね串、ばんじり串、せぎも串が330円で、それ以外のやきとり串は全て280円

錦爽名古屋コーチンを味わえるお店

鳥福

千葉県船橋市前原西2-17-10
【予約・問合せ】047-473-2486
【営業時間】17:30~24:00
【定休日】日曜日(祝日の月曜日)
【席数】42席(1F+2F)
【駐車場】無し



「炭」 火焼月陽(つきひ)さんは、三河の地元食材である錦爽名古屋コーチン、三河赤鶏、錦爽どりを使用した肉料理を美味しく味わうことができるお店として、平成29年6月に豊橋駅より徒歩5分の場所にオープンしました。

店内は壁や照明がクラシカルな落ち着いた雰囲気で、20名以上の大型個室から10名程度の個室もあり、さまざまな会食を楽しめる場となっています。

「炭火焼月陽」さんがこだわりをもっておすすめしているのが、愛知県産錦爽名古屋コーチン、三河赤鶏を使用した炭火焼きと水炊き鍋です。炭火で豪快に炙り焼きにした「三河赤鶏 黒焼き」はお肉の旨みがたっぷり詰まっていてとてもジューシー。ほんのりと焦げた炭火の芳ばしい香りが口の中いっぱいに広がります。

独自ブレンドの白湯スープを使用した「錦爽名古屋コーチン水炊き」、「三河赤鶏水炊き」は美味しいお肉の旨みがスープによく溶け込んでいてコクがあり、まさに絶品です。他にも錦爽どり、三河赤鶏を使用したメニューが豊富にあります。



店長の堀田さんは「地元が誇る銘柄食材を使った肉料理をどのようにPRしていくか考えながら展開し、明るく楽しい雰囲気のあるお店を目指していく」と今後の抱負を語っていただきました。

当グループの銘柄豚「秀麗豚」を使用したメニューも多数ありますので、是非とも、足をお運びください。平日でも満員で入れない場合がありますので必ずご予約を。店長さんははじめスタッフの方々が笑顔で迎えくれますよ。

おすすめメニュー



三河赤鶏 黒焼き
(柚子胡椒・わさび付)

中 800円 大 1,200円



・錦爽名古屋コーチン水炊き
(柚子胡椒・わさび付)
1人前 1,280円



錦爽どり
つくね
2個 450円



錦爽どりと
ズッキーニの
味噌アヒージョ
(パケット付)
800円



三河赤鶏の
親子丢
750円



炭火焼月陽

愛知県豊橋市松葉町2丁目36-2
【TEL】0532-54-6668
【営業時間】月~土・祝前日 17:00~25:00
日・祝日 17:00~24:00
【定休日】不定休日あり
【グループ店舗】
■町屋ダイニング 海月 愛知県豊橋市松葉町2丁目36-1 TEL:0532-53-5358
■めし 山月 愛知県豊橋市花園町95 TEL:0532-56-8262



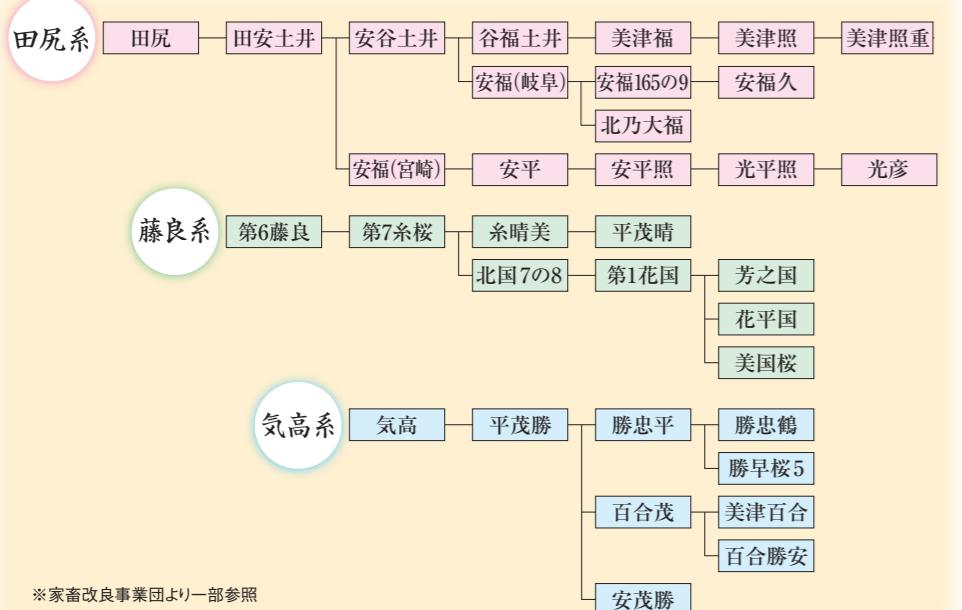
他にもメニューが
盛りだくさん!

錦爽名古屋コーチンや
三河赤鶏を味わえるお店

炭火焼
月陽

中部支店 営業部
文 * 伊藤 正和

表2 系統種雄牛一覽



※家畜改良事業団より一部参照



文
*
市村 隼 中部営業部



黒毛和種の系統について

明 治時代の初期から、牛鍋やすき焼きが一般大衆にも広まり、兵庫県をはじめとした数県で和牛の肥育が始まりました。和牛には4種類の品種があり、黒毛和種、褐毛和種、無角和種、日本短角種と分かれ、主に黒毛和種が飼育されています。和牛は日本の在来種の牛と外国種の牛で交配と改良を重ねて生まれ出されました。今回は黒毛和種の系統についてお話しします。

肉 用牛の改良は日々重ねられ、黒毛和牛去勢牛の肥育終了時体重は平成20年度の725kgに対し、平成24年度では756kgと30kg以上増体しています（表1）。肉用牛の改良は、直接検定（本牛の増体能力等の調査）及び後代検定（産子の枝肉成績の調査）による優良種雄牛の選抜と雌牛の遺伝的能力の把握及び優良雌牛の活用を基本としています。

評価も成績を左右する非常に重要な点となります。ここで考慮すべきことは系統になります。主流となつてゐる3系統が田尻系、藤良系、氣高系になります。**表2**。田尻系は但馬系や中土井系といふ子孫で構成された血統で、その特徴は肉質系と言われ肉質に優れていることです。有名な「特産松阪牛」や「神戸ビーフ」は但馬の素牛とされています。藤良系は第6藤良(岡山県)の子孫であります。藤良系とともに呼ばれる血統で、増体系、ロース芯の面積が大きいのが特徴と言えます。氣高系とは氣高(鳥取県)の子孫で構成された血統で、その特徴は藤良系と同じく増体系であることです。



協業務課長

きが一般大衆にも広まり兵庫県をはじめました。和牛には4種類の品種がある牛と外国種の牛で交配と改良を重ねて系統についてお話しします。

生産者の方々にとつて成績向上は経営を良くする上で重要な点であり、最新の種雄牛の情報は気になるものです。今後の種雄牛の動向を(一社)家畜改良事業団前橋種雄牛センター東海近畿事業所の門脇業務課長に伺いました。

「近年の動向としては枝肉重量を確保できる増体が主流となっており、具体的な種雄牛を挙げると藤良系の「芳之国」、気高系の「百合勝安」などとなります。ただ和牛肥育農家がめざしているのは細かいサシに入る肉質系なので、今後は田尻系の種雄牛も注目されできます」とのこと。門脇業務課長お勧めの種雄牛は「光彦」。こちらは「光平照」の息子にあたり、「光平照」より増体が改善されており、去勢で枝重510kg、雌では475kgの成績が出ています。

また「繁殖農家の視点から見ると分娩事故を減らすことが成績改善になるため、分娩のしやすさ、つまり分娩時体重が大きすぎないことも系統選択の一材料となります。田尻系は分娩時体重が大きくなくとも、交配によつては育成・肥育期での伸びが期待できます」とのことです。

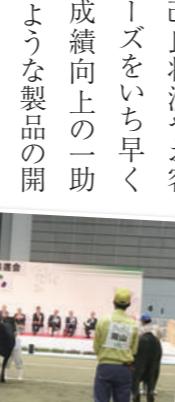
を持つ種雄牛も注目されていくと思います。

今

年の9月7日(木)～11日(月)には第11回全国和牛能力共進会宮城大会がありました。この全共は全国の優秀な和牛(黒毛和種牛)が5年に1度優劣を競う全国大会で、「和牛のオリンピック」とも称される大会です。

雄牛、雌牛、月齢など9区に分けて繁殖・肥育両面から生産効率を向上させ、日本の食文化を支える和牛の魅力を広く発信していきたい

近 年は家畜の遺伝改良に加え、飼養技術の向上、飼育環境の快適性など全てが進化しています。当社も配合飼料メーカーとして牛の改良状況やお客様のニーズをいち早く捉え、成績向上の一助となるような製品の開発をして参ります。



「今後はサシの量だけでなく、脂肪の質、つまり食べておいしい肉について生産者の方々も重視するようになつたため、家畜改良技術研究所では脂肪酸組成の成分分析も行つています」と話されており、一価不飽和脂肪酸に代表されるオレイン酸は牛肉のおいしさに関連するという報告もあることから、オレイン酸が多い遺伝子型

表1 未熟肥育牛の能力に関する数値

	品種	肥育開始時		肥育終了時		枝肉 重量 (kg)	1日平均 増体量 (kg)	(参考) 肉質 等級
		月齢 (ヶ月)	体重 (kg)	月齢 (ヶ月)	体重 (kg)			
H20年度	黒毛和種	9.2	285	29.2	725	470	0.72	3.7
	褐毛和種	9.1	300	24.9	730	465	0.89	2.5
	日本短角種	7.4	245	26.2	745	450	0.87	2.0
	乳用種	7.1	285	21.4	750	435	1.08	2.1
	交雑種	7.5	270	26.7	760	480	0.84	2.6
H24年度	黒毛和種	9.3	289	29.2	756	476	0.77	3.7
	褐毛和種	9.5	306	25.8	752	481	0.90	2.8
	日本短角種	7.7	238	29.2	796	453	0.85	2.0
	乳用種	6.8	280	21.0	770	436	1.13	2.0
	交雑種	7.5	280	26.6	797	502	0.90	2.6

注:1) 数値目標は、肥育期間短縮を目指したもの。2)「(参考)肉質等級」は、肉質の維持又は向上を目指しつつ、効率的な肥育を図るための目安である。
資料:黒毛和種、乳用種、交雑種 H20年度の数字は「H19年度畜産物生産費」
資料:黒毛和種、乳用種、交雑種「H24年度畜産物生産費」
資料:褐毛和種 / 育肥開始時月齢、肥育開始時体重、肥育終了時月齢(あか牛登録協会調べ) 肥育終了時体重(日本食肉格付協会調べ)
資料:日本短角種 / 育肥開始時月齢、肥育開始時体重(農畜産業振興機構内用子牛取引情報)
肥育終了時月齢(岩手県畜産研究所調べ) 肥育終了時体重(日本食肉格付協会調べ)