

# PRESS LIT

Press Life Information & Technology \* プレス リッツ

PRESS LIT プレスリッツ

秋

2017年10月1日発行・第71号 季刊／豊橋飼料株式会社 〒441-1807 愛知県豊橋市明海町5番地の9 電話(0532)23-5060

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.....①

## 特集

ミルクの魅力① ～乳活のススメ～  
乳は最“硬”の飲み物? .....③

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 .....⑤

丸トポトリ食品の取引先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」 .....⑦

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 .....⑨



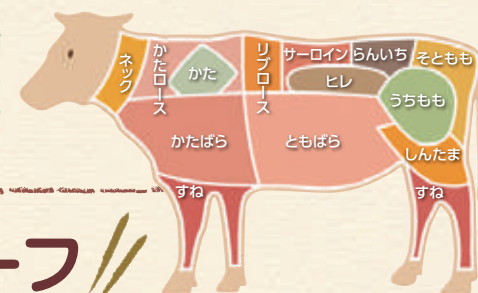
## INFORMATION

ギフトセンター  
管理栄養士 河野優里の

おすすめ  
レシピ

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によって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します。



(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)を浸かるくらい注ぎ、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。

## 編集 後記

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

心もお腹も満たされる  
パワースポット & グルメ旅  
vol.3

## 稲佐の浜



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入れ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

#### 稲佐の浜

●出雲市大社町杵築北稲佐(無料駐車場有)



## 日御碕神社



天照大御神を祀る「日沈宮」と弟・素盞鳴尊を祀る「神の宮」から成り、厄除や縁結びのご利益があります。伊勢神宮が「日の本の昼を守る」のに対し、日御碕神社は「日の本の夜を守る」という勅命のもと創建されたといわれています。潮風を感じながら、美しい朱塗りの社殿に祈りを捧げると、心が癒されます。

### INFORMATION

日御碕神社 ●出雲市大社町日御碕455(無料駐車場有) ●0853-54-5261

## 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

縁結び  
といえば...

## 八重垣神社

ヤマタノオロチ伝説の素盞鳴尊と妻の稲田姫命を主祭神としています。親の承諾を得て結婚をした初めての場所とされ、縁結び、家庭円満、子孫繁栄等の御利益があります。

### INFORMATION

#### 八重垣神社

●松江市佐草町227(無料駐車場有)  
●0852-21-1148

## 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

神魂神社 ●松江市大庭町563(無料駐車場有)  
●0852-21-6379



## 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。

## 美保神社

大国主大神の妻・三穂津姫命と子・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。五穀豊穡、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

美保神社 ●松江市美保関町608(無料駐車場有)  
●0852-73-0506

## ムスビの御神像

修行中の大神が「ムスビの神」になる姿。同じポーズをして写真を撮ったら力が貰えるかもしれません^^



## 因幡の白うさぎ

たくさんのうさぎの像がありますが、特に本殿裏の2羽がパワースポットという噂です。



### INFORMATION

#### 出雲大社

●出雲市大社町杵築東195(無料駐車場有)  
●0853-53-3100  
●一畑電車出雲大社前駅より徒歩約10分、「出雲大社」バス停下車、徒歩約1分

出雲大社と両参り!

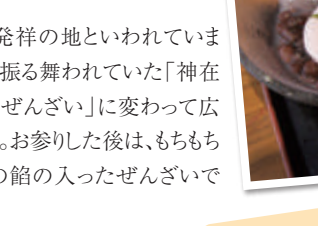
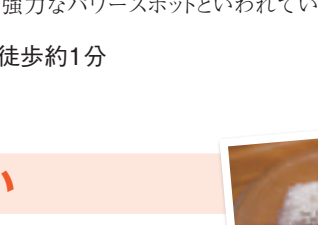
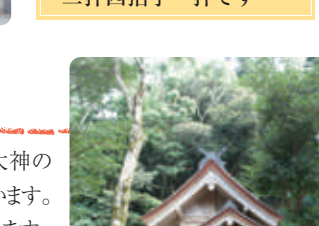
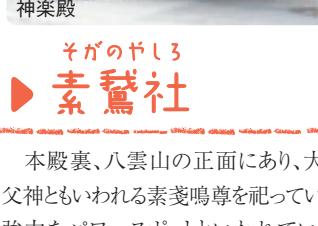
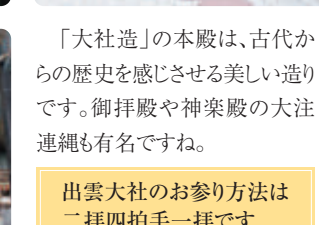
## ぜんざい

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」が詭り、その後「ぜんざい」に変わって広まったとされています。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とひといき。

### 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  
冷やしぜんざいを  
いただきました♪





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」、「そして「どちらかといえば好き」まで含めると六割以上の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、そのおいしさもさることながら、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」と比喻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ことから、一方で牛乳離れが進んでいるというのも事実としてあるようです。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

レタス、きゅうり、白菜、キャベツ等、その硬さにかかわらずいずれも90%を超えており、奇しくも牛乳と同じ白色で、野菜の中でも硬いイメージのある大根でもおよそ95%の水分を含んでいます。そうなんです、牛乳は固形分の含量からすると、野菜よりも「硬い」食品といえます。実は乳にとってこの「硬さ」は重要で、前述のように牛（人間も）の赤ちゃんは、生まれてしばらくは、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（ゆつくりじわじわ消化できるよう）

食べるために生産される唯一の天然物といえるかもしれません。今では当たり前のように人間が利用している牛のお乳、すなわち「牛乳」も同様で、本来は彼女達自身の赤ちゃんのために、一生懸命に餌を食べながら、一日あたり、延べで数百リットルの血液を動員して、毎日せつせと二、三十リットルのミルクをだしているのです。そのある意味とても貴重な牛乳は、牛の赤ちゃんがすくすくと育つのに必要な成分を十分に含むため、栄養バランスに優れていると考えられます。

**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、B<sub>2</sub>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、

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るようにみえます。

**こ** のように豊富な栄養素を含む牛乳にも、気がかりな面があります。牛乳を飲むとお腹の調子が悪くなる主な原因は、先にもふれた牛乳中の固形分の中で最も多い乳糖にあります。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と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、強力なアレルギー性を示すものが含まれていること等、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。





## 農園レストラン&BBQ ばんじゃーる駒ヶ原

〒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牛肉のくさみがない。

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。

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り、地域一体となっ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原牛は設楽町を中心に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、地産地消に二役買っています。また、通信

# (株)たけうち牧場

## 取引先紹介



黒田ダム湖

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、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。段戸山は中でも有数の山で、段戸高原県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。たけうち牧場はそんな環境の中、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。

ようこそ!



### たけうち牧場

たけうち牧場は先代が昭和22年より開拓で現地に入り、キャ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はじめました。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。

設楽町には蓬萊泉で有名な醸造業、ひのき製材の林業、トマト・キャベツ・稲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三河の発展へと繋げることができるような取り組みをしており、その内容をご紹介します。

出荷した牛は、自社ブランド「段戸山高原牛」として販売しており、給与する餌、水、環境とこだわって管理しています。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。

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。

### ばんじゃーる駒ヶ原

たけうち牧場では自社レストラン「農園レストラン&BBQ ばんじゃーる駒ヶ原」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いられたお客様を奥三河で盛んなチェーンソーアートで彫られた木彫りの牛が迎えてくれます。メニューは段戸山高原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。

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。



文 \* 中部営業部 西山 健



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、また来たいと思ってもらえることで奥三河のこれからの発展に繋げ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、貴重なお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、真面目に丁寧実践している牧場だと改めて感じました。



丸トポトリー食品の取引先2店をご紹介します。

# お店紹介

**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、口の中です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。

単品メニューでも、コーチン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くじ無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砕し継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

豊富なメニューも  
魅力です!



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



肝串  
塩



つくね串  
塩



さえずり串  
ポン酢



もも肉の  
みそ焼き

## 錦爽名古屋コーチンを 味わえるお店 鳥福



### 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、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していけばよい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きたいです」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。店長さんはじめスタッフの方々が笑顔で迎えてくれますよ。

### おすすめメニュー

<p>炭火焼</p>  <p>三河赤鶏 黒焼き (柚子胡椒・わさび付)</p> <p>中 800円 大 1,200円</p>	<p>水炊き</p>  <p>・錦爽名古屋コーチン水炊き 1人前 1,280円 ・三河赤鶏水炊き 1人前 1,080円</p>	<p>錦爽どり つくね 2個 450円</p>  <p>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</p>  <p>三河赤鶏の 親子丼 750円</p> 
---	--	--



### 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!

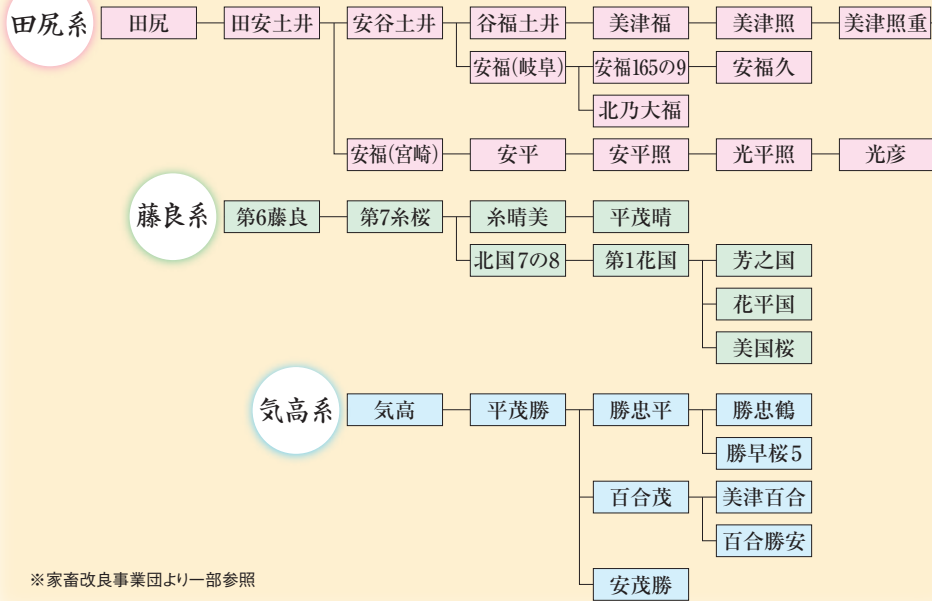
錦爽名古屋コーチンや  
三河赤鶏を味わえるお店

## 炭火焼 月陽

中部支店 営業部  
文 \* 伊藤 正和



表2 系統種雄牛一覧



※家畜改良事業団より一部参照

**田尻系 P黒960**  
**みつひこ**  
**光彦**  
**黒原5694 (82.8)**  
 養場所: 盛岡種雄牛センター  
 生年月日: 平成24年4月14日  
 産地: 北海道河東郡音更町  
 繁殖者: NLCBC十勝牧場  
 個体識別番号: 1381018745  
 (IARS+)  
 母「あいこ」は、島根県で著名な系統牛である「彦彦衛門」の流れを汲み、伸びのある体長と品位の高い輪郭が特徴です。本牛は、体の伸びや腰の幅などが美点として挙げられる堂々とした体格をもっています。父は、全国的に脂肪交雑能力が非常に高い「光平照」であり、現場後代検定平均成績ではBMS No. 7.7 パラ厚8.5cm、枝肉重量493kgと質量兼備の種雄牛といえます。また、飼養牛の枝肉の構造として、良好な作りであるものが多いことから産肉性において期待できる種雄牛です。

項目	頭数	終了月齢	枝肉重量(kg)	ロス率(%)	パラの厚さ(mm)
去勢	18	28.0	510	64	8.1
雄	10	30.0	475	63	8.8
全体	28		493	64	8.5

項目	皮下脂肪厚(mm)	歩留基準値(%)	BMS No.	肉質等級4・5率
去勢	2.8	74.3	7.8	94 % (17/28)
雄	3.4	74.5	7.5	90 % (8/10)
全体	3.1	74.4	7.7	93 % (25/28)

※全体成績について、BMSは平均値、その他の項目は(去勢平均+雄平均)÷2



門脇業務課長

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

との思いが込められています。

**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へ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。

「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の入る肉質系なので、今後は田尻系の種雄牛も注目されてきます」とのことです。

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るとも、交配によっては育成・肥育期での伸びが期待できます」とのことです。

「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ったため、家畜改良技術研究所では脂肪酸組成の成分分析も行っています」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 去勢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	0.72	3.7
	褐毛和種	9.1	300	24.9	730	0.89	2.5
	日本短角種	7.4	245	26.2	745	0.87	2.0
	乳用種	7.1	285	21.4	750	1.08	2.1
H24年度	交雑種	7.5	270	26.7	760	0.84	2.6
	黒毛和種	9.3	289	29.2	756	0.77	3.7
	褐毛和種	9.5	306	25.8	752	0.90	2.8
	日本短角種	7.7	238	29.2	796	0.85	2.0
	乳用種	6.8	280	21.0	770	1.13	2.0
	交雑種	7.5	280	26.6	797	0.90	2.6

注: 1) 数値目標は、肥育期間短縮を目指したもので、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 / 肥育開始時月齢、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 / 肥育開始時月齢、肥育開始時体重(農畜産業振興機構肉用子牛取引情報) 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)

文  
\*  
市村 中  
集 部営業部

