

# 第7回岡山県肉牛共進会

## 師走の寒風下に開催

畜産関係の1年間のしめくり行事ともいうべき県主催の肉牛共進会が、例年のとおり岡山市の家畜市場で去る12月20日、21日の2日間に亘って開催された。

殊に今回は、食肉需要の急増に伴う肥育熱の勃興の影響もあって、出品頭数68頭という多数にのぼり、また肥育程度も過去の何れの共進会よりも非常な進歩を示して誠に盛況であった。

出品牛について審査報告に説明されているとおりであるが、殊に去勢牛の進境目ざましく、本県の肥育事業推進の方向を示唆しているものとして関係者の注目をあびた。

なお恒例の共進会終了後の肉牛せり市は、21日午後1時から開かれ、その成績はメス最高15万8,000円、最低10万6,000円、平均13万200円、ヌキ最高15万5,000円、最低7万9,000円、平均(11万1,400円)で平均値は何れも過去のせり成績を約1万円方上廻っていた。しかし一般的な予想(一部の期待)からしてメスの価格が余程割安であったことが注意をひいた。

### 審査報告

今回の共進会の出品は全部本県産の黒毛和種で牝47頭、去勢牛21頭、計68頭でありました。これを出品郡、市別に見ますと、牝におきまして都窪倉敷の15頭を匹頭に岡山11、赤磐、児島、苫田津山、吉備総社の各4、邑久、英田、久米、各1となっており、去勢牛においては岡山の8頭を匹頭に都窪倉敷6、御津赤磐の各3、児島1となっています。

さて審査は、現在全国的に採用実施されています肉牛審査標準に基づいて、夫々牝牛並びに去勢牛の部に分けて行いました。

とくに今回はここ1、2年急速に肥育が進んで参りました関係から従来の共進会に比して極めて多数の出品が見られ、しかも各地区とも厳選、選抜のうえ、出品されただけあって例年に比して粒がよく揃っており、殊に去勢牛におきまして昨年より格段の進歩を



示しておりましたことは、出品者各位の平素の御研鑽の賜と考え深く敬意を表する次第であります。

出品を概観いたしますと、体型資質の点では深い中駆、巾のある後駆、質のよい角等は全部に共通した美点だと思えます。亦肥育程度もよく進んでおりまして、体重140貫に満たないものは68頭のうち僅か5頭でありました。

併しその反面、今後改善を要する点もかなりあるように見受けられたのであります。

先づ第一に資質について申しますと、成程、角蹄の質はよいのでありますが、被毛の粗剛なもの、皮膚の厚いものが牝牛、去勢牛とも相当見受けられました。尚骨繋り骨味のよろしくないものが多いのであります。特に牝牛におきまして、管囲の総平均が審査標準の最大値に近い16.9cmで、しかも17cmを越える骨太いものが18頭もおりましたことは今後素牛の選定上最も考慮を要する点と思えます。亦去勢牛では去勢時期が遅れたためか角の過大なものもありました。

第二に体型について申しますと中駆の深みと後駆の巾とは富んでいます。最良の肉を蔵して肉牛として最も大切な背と腰との巾が不十分であり、背線が悪くて腰の落ちた牛が相当見受けられました。又後駆の形状のよくないもの、下脰部の充実の足らないものもかなりありました。

## 岡山畜産便り1957.02

第3に牛の大きさであります、体高の総平均は牝で126.6cm、去勢牛で132.2cmとなっており大体これ位でよいのでありますが、牝において130cmを越す大きい牛が数頭見受られ、亦去勢牛においても、審査標準の最大数値である135cmに近いものが多く、中には140cmを越す大貫物も見受られたのであります。

第4に管理の面におきましては、中には手入の行届いたものもありましたが、大部分のものが手入不十分でありまして、これは目には見えないでしょうが、肥育能力に相当影響していると考えられます。

又肥育牛では蹄の形は余りやかましく言いませんが、急速に増加する体重を支えるためにも蹄は大切なのですから肥育に入る前に削蹄をしておくことも肝要かと思えます。

最後に牛の年齢について申しますと、牝では7才のものが1頭のみでありまして大体よろしいが、去勢牛におきましては、5才、6才のものが約8割を占めておりました。これは飼育経済の面から充分考えなければならぬことで、何も生産しないで5年も6年も飼うということは極めて不経済でありますので、少なくとも4才位までに肉牛として仕上げて出すよう心掛け

たいものであります。

即ち今後改善を要する点を要約してみますと被毛、皮膚、骨繁りのよい素牛を選ぶこと。

背腰の巾に富み後駆の形のよい牛を選定すること。体高の過大な牛を避けること。

肥育期に入る前の削蹄と毎日の手入れとを励行することでありまして。

尚去勢牛においては、去勢時期をもっと早くして少くとも4才までに肥育して出すのが望ましいこと等でありまして。

以上審査の概要を申し上げましたが、和牛の肥育が急速に普及されつつある現状でありますので、出品者各位には今後一段の御研究を願ひまして経済的な肉牛の生産に御努力下さいませよう切に希望いたします。

審査の結果は牝牛の部において、1等2点、2等7点、3等12点。去勢牛の部において1等2点、2等3点、3等8頭を擬賞いたしました。

## 授賞目録

### 一等賞

出品番号	種類	名号	性別	年令(才)	産地	出品人		体重(貫)
						住所	氏名	
22	黒毛和種	ふじにし	牝	6	阿哲	児島郡藤田村	神田源四郎	172.2
48	〃	いしさち	〃	3	英田	英田郡大原町	福島重雄	154.8
65	〃	田守	奄	6	阿哲	倉敷市三田	守屋鹿蔵	173.0
53	〃	黒太	〃	6		岡山市春江	黒住保太	170.0

### 測定値の平均値

年次	性別	出品頭数	測定値				体重牝140貫、去勢125貫に満たないもの
			体高 <sup>cm</sup>	体重 <sup>貫</sup>	胸囲 <sup>cm</sup>	管囲 <sup>cm</sup>	
30年	牝	38	123.8	144.7	192.6	16.8	13(34%)
	去勢	26	132.8	149.0	198.0	19.0	1(4%)
31年	牝	47	126.6	151.0	203.8	16.9	2(4%)
	去勢	21	132.2	153.0	200.0	18.7	—

岡山畜産便り1957.02

と体成績表

出品 番号	性別	入賞等級	せり価格	生体量	枝肉量	歩留	肉質		枝肉価格 (100匁)
							さしの 状態	脂肪の状態	
3	牝	2-1	千円 151	貫 170.0	貫 101.9	% 59.9	上	稍黄味	円 148
22	〃	1-1	150	172.2	104.0	69.3	極上	稍黄味なるも しまりあり良い	143
25	〃	3-9	144	155.8	98.3	63.1	中	稍黄味	147
30	〃	2-7	140	160.0	91.1	56.9	上下	白く稍軟い	154
32	〃	2-2	158	167.0	105.8	63.4	極上	白でしまり良ろしい	149
44	〃	3-5	133	164.0	94.7	57.7	中	黄味強し	140
53	去勢	1-2	142	170.0	96.7	56.9	上下	白く質良なるも稍軟い	147
65	〃	1-1	147	173.0	104.4	60.3	極上	白でしまりあり	141