

第1回 岡山県枝肉共進会成績について

岡山県和牛試験場

加本 一久

嘉寿 頼栄

最近食肉需要の漸増に伴い、一般に和牛の肥育が普及浸透したことは事実です。

岡山県でもこの傾向に示唆を求めため、1月29日より2日間に亘り、大阪枝肉市場において、去勢肥育牛42頭を集めて、共進会を開催しました。

この成績は、関係者や農家の注目するところとなり、貴重な資料とも思うので、取りまとめて発表し、今後のこの種の経営の参考に供したいと考える次第です。

一. 出品牛内訳総

出品牛42頭について、産地別、肥育地別にみると次表のとおりです。

つまり生産地は県北部が圧倒的に多いが、肥育地は県の中南部に多く、一部生産地にも及んでいることが

生産地	数	阿哲	真庭	苫田	勝田	久米	上房	吉備	英田	英田	御津	川上	計
		9	5	9	5	2	7	1	1	1	1	2	42
肥育地	郡別頭数	邑久	赤磐	同上	同上	同上	同上	同上	同上	同上	同上	和気	計
		8	3	2	2	2	7	9	9	2	3	2	42

月齢	ヶ月	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	計	
頭数	20	3	2	—	2	4	1	—	1	3	1	2	3	4	6	3	6	1	42

二. 生体審査

以上の出品牛の仕上りは、総体的にみて、中の上程度のものでみてよく、いわば大衆肉乃至、稍上等の牛肉を供給出来る出来栄えのものでした。

外貌上、体型や資質についてみますと、矢張り相当の欠点や不備が目立ち、今後これらの出品には一貫した方針のもとに吟味すべきではないかと考えさせられました。特に体型上で指摘される点は骨太もの、後軀、特に腿の状態の悪いもの、肩の突出したもの、等がありました。

伺えます。

又これらの素牛は産地別の差は認め難いが肥育地帯としての地域差は、夫々経営状態なり、自給農産物の違いから、地域別共通の差異が認められました。

次に年令別にみますと

表のように20ヶ月より36ヶ月以内のものが全てを占めており、中でも2.5才ー満3才のものが最も多かったが、これは去勢肥育牛として、最も経済的、且つ、効果的な仕上りをねらう傾向として妥当な月令でしょう。又20ヶ月より25ヶ月程度の若令のものもかなりあることも注目すべきと思います。

資質の点でも、被毛、皮膚にも、今少し吟味すべき点があったようです。

尚、体重で500kg未満の軽量のものが22頭もあったのですが、これらの牛は肥育を今1~2ヶ月続けることによって、肉量肉質をよくし、商品価値を一段と高めることが、有利だと考えられます。

イ. 体重

出品牛の体重は次表のようになっています(と殺前)

この体重は長途の輸送と、絶食があったため、農家

岡山畜産便り1960.06

での仕上り時の体重からみれば、少くとも数十kg内外は減っていますが、それにしても、若干、肥育が若い

点は明らかと思います。

体 重	400kg以下	401~450	451~500	501~550	551~600	600以上
頭 数	1	12	9	16	3	1

ロ. 胸囲

標準では185-218cmですが、本出品牛の平均は、と殺前で196.9cmでした。これも稍標準での中以下となりますが、岡山県産牛の特色としての、体の巾と深みを生かし、中、短期の肥育をする条件としても、充分、胸腹の発達したものを選ぶことが必要と思います。

ハ. 管囲

標準は17.5-19.5cm (平均18.5) で今回の出品牛平均は17.9cmとなっているから、余り骨は太いとはいえないようです。しかし概ね、18.5cm以内のものが、肥育牛としては望ましいと思います。殊に出品牛が全部3才以下のものである以上、その月令、体高に比べて骨量は、必ずしも良いとはいえないと思います。

ニ. 体高

標準は125-130cm (平均127.5cm) になっており、本出品牛は128.4cmで平均より稍大きくなっています。しかし、この体高は稍不揃いの感が強く、即ち125cm以下のものが8頭、130cm以上のものが13頭もあり、殊に大き過ぎる牛の幅には体のつり合上、体の幅や、深さが足らないで、長脚のものが、かなり目立ったように思います。

三. と体審査

温と体審査は枝肉と半丸の状態で片方丈ロースの断面を出して審査を行いました。

全体的に見て大体に中の上のものが大半で、その内でも去勢肉としては最上とも思われるものが3-4頭ありました。しかし、なかには脂肪の黄色いもの、脂肪のぬりのよくないもの、刺の不十分なもの、生体で見た後軀の悪いものが、と体にしてみて、肉色のうすいものとして現われており、又一部にロース芯の小さいものもあり、これ等は、矢張り、生体時の背腰の狭いものに多かったように思われました。

冷と体審査は、約1日放冷して翌朝、冷と体につい

て最終審査を行いました。

温と体で見られなかった刺等は、かなり顕著に現われて来ましたし、又肉色についても同様はっきりして見られました。その内で、肉色のうすいものは若令のものや、後軀の内、臀の形状のよくないものでした。概して放冷によって、長期のものは、矢張り、刺もよく出て来ましたが短期肥育や、脂肪の色のよくないもの、刺の余りないものは、一層はっきりと、その程度が出現して来ました。

尚、と体の総合的判定として申しますと、一般外形においても2、3のものを除いて大体形の整ったものでありました。ことに、と体の肉付の厚みに富んでいる点、腿の充実していることや、ロースの大きいことなどは共通の美点でした。

一方、肉質は、全般的にはかなりよいものでありましたが、出品の半数は脂肪の交雑が不充分であり、また肉質のよくないものも散見されました。

総じて脂肪色は少し黄味がかつたものがかなり認められましたが、これは今後飼料給与について考究し、是正する必要があります。

尚、欲をいいますと、肉のきめも、もう少し細かいことが要求されましよう。

次にその級別の成績推移を掲げますと次の通りであります。

級	区分	生 体(頭)	温と体(頭)	冷と体(頭)
A		10	7	7
B		18	20	20
C		14	15	15
合 計		42	42	42

(注) 温と体、冷と体に於て、A級が減っているのは受賞の頭数の関係で幾分下がっている点もあります。

四. 素牛の条件より見た考察

イ. 月令と体重

肥育開始時が大体平均24ヶ月位になり、体重355kgですから、少し軽量で400kg以上はあった方がよいと思われる。しかし素牛の入手は仲々困難な問題があると思います。

岡山畜産便り1960.06

幸い、岡山県の場合は6月下旬の田揚げ市に於て、かなり出てくるので、誠に好都合でこれをうまく利用されたのが多いようです。

尚、価格的に見ますと、平均枝肉50%とした場合キロ282円に当りますが、昨年同期の価格では妥当なものではないかと思われ、他の地方ではこの価格では、購買出来なかったと思います。又素牛の去勢時期の遅いものがあるようですが、出来得れば哺乳中去勢が肥育条件によいと考えますので、今後生産地の地方も強力を求めたいと存じます。

ロ. 増体関係

月令と体重の関係から明2才に当りますが、本出品牛に於ては平均1日当り0.936kg増体になっています。大体標準で行けば、1,080kg増体するのがよい訳で稍成績が悪いともいえます。しかしこれは飼料の配合並びに給与量が稍適正を欠ぐ点があり、一考を要するのではないかと思います。

五. 飼養期間と飼養方法

共進会出品牛であるため、平均173日(約6ヶ月)の肥育期間ということになりますが、去勢牛の肥育としては長い方で、一般には4-5ヶ月位でよいと思います。逆に1-2ヶ月の期間が長かったため、その間に仕上げが充分出来ていた原因になっているともいわれましょう。

中には80日前後のものや、200日位のものもありますが、80日前後のものは一定の肥育が出来、仕上げのみ行ったものであります。又長いものでは素牛の若令のため、ながくなっています。

飼養方法は大体3期に分け、規則的に行つてあるようですが、中には仕上げの関係で3期の長いものがあつたようです。飼養に於ては期別に配合も変え、苦心のあとが伺われますが、中に大豆粕等の多給のものがかなりあるようでした。

蛋白質の多い大豆粕を与え、初期に増体効果をねらうのはよいことですが、末期にいたるまで4-5割も与えているのは、無意味で而も経費もかさむことで感心しません。

肥育の原則からは初期に多く、次第に減らしていくのが望ましいことです。又脂肪の黄色になっているのも、その一つの原因になっているのではないかと思います。

れました。

尚、1-2例ですが、尿素を使い、しかも大豆粕を同時に使っているものがありました。

これは大豆粕の代りに尿素を用いるので余分な大豆粕は不必要です。又2種類位の配合の例もありましたが、出来ればもう少し多種類の配合が望ましいと思います。

粗飼料に於ては地域的差異もあつて仲々困難な点があると思われませんが、中には非常に理想的な給与を行っているもの逆に稲わらだけといった例も4-5例あり、これ等は何かよい粗飼料対策が是非とも必要のように思います。根本的に初めから計画をたてる場合に於ては、もっと荳科の飼料作物を自給することが肝要と思います。

経営の問題から収入増を望むには、これらの条件にあるのでありまして、全体の飼料の中、少くとも8-9割までに自給率が向上すれば如何に牛価が低落した場合でも、肥育事業が赤字になるような心配はないと思います。

六. 肥育経営の収支の状況

出品牛の中極端なもの、又数値的に不信なものは再調査して、确实なものを集計してみますと

$$\begin{aligned} \text{素牛購入費} + \text{飼料費} &= \text{支出計} \\ 51,221\text{円} + 37,825 &= 89,046\text{円} \end{aligned}$$

収益金額は

$$\begin{aligned} \text{販売価格平均} - \text{支出} &= \text{収益金} \\ 105,573\text{円} - 89,046 &= 16,687\text{円} \end{aligned}$$

一般肥育事業の経営として1頭当り、17,000円位なら大体良好といえますが、この程度の収益を得るには、肥育の期間が大体5-6ヶ月のものに認められています。

そこで1日当りの平均収益金は96円になる計算ですが、少くとも将来150円位までにもって行きたいものです。しかし現今のように素牛高では精々100円前後しか望まれないのもやむを得ないでしょう。これも前述の通り、自給飼料、特に良質の粗飼料を上手に、そして出来るだけ多く取り入れることにかかっていると思います。又飼料費は1日平均222円にかかっていることとなりますが、少くとも150-200円位まで切下げることによって生産費が安くなり従つて肥育経営ももっと有利になると思います。

七. 考察

岡山畜産便り1960.06

今回の枝肉共進会を全国にさきがけて大規模に催したことは、一般肥育農家はもとより、我々技術者や肉業者の方々も参考になったものと存じます。まだ出品牛が標準以下のもの等がかなりあり、重量や資質の点で幾分不揃いの感もありました。しかしながら第1回の試みとしては上出来だったと思います。出品牛が各経営形態の違う、しかも先進地あり、新興地ありで止むを得ないと思いましたが、飼料の利用、経営の合理化の点では、従来からの先進地より、むしろ新興地の方がよい成績をおさめている結果が出ています。これはとりもなおさず新興地の肥育農家が共々研究し、

新しい技術を忠実に取り入れているからに他ならないと思います。又素牛の選択に今一つの考慮を払って頂きたく、少くとも仕上りが標準中位にはなるよう努力して頂きたいと思います。

飼養管理の点では増々自給度を高め、飼料の配合にも一考を要するのではないのでしょうか。枝肉結果より、明らかに適正を欠く飼料の給与があるようでした。

今後一層この去勢牛の肥育を推め、経営の合理化を図るためには一般大衆の要望する安価で品物のよい肉を供給するのが我々の任務だと思います。

第1回 岡山県枝肉共進会出品牛収支概算表

牛番号	素牛購入 価 格	飼 料 費	支出合計額	販売価格	収益金額	肥育期間	1 日 当 収 益 金	1 日 当 飼 料 費
	円	円	円	円	円	日	円	円
1	77,500	13,000	90,500	99,720	9,220	165	55.88	78.78
2	48,000	44,357	92,357	96,190	3,833	210	18.00	211.22
3	54,000	49,529	103,529	123,580	20,051	211	95.00	234.74
4	52,000	35,000	87,000	116,500	29,500	220	134.10	159.10
5	52,500	62,000	114,500	147,360	32,860	392	83.83	89.29
6	67,000	54,115	121,115	121,090	-25	269	-0.11	201.17
7	44,000	43,480	87,480	110,260	22,780	187	121.82	232.52
8	43,000	30,611	73,611	114,920	41,309	206	200.53	148.60
9	50,000	30,175	80,175	91,210	11,035	139	79.39	217.09
10	35,000	43,083	78,083	95,040	16,957	148	114.58	291.10
11	38,000	40,878	78,878	79,510	632	173	3.65	236.29
12	90,000	14,294	104,294	122,630	18,336	109	122.35	131.14
13	47,000	41,073	88,073	109,820	21,747	167	130.22	245.95
14	41,500	66,038	107,538	121,030	13,492	211	63.94	312.98
15	29,700	47,171	76,871	86,690	9,819	167	58.80	282.46
16	60,000	45,396	105,396	130,640	25,244	207	121.95	219.30
17	42,750	38,241	80,991	90,200	9,209	171	53.86	223.63
18	43,250	40,186	83,436	80,980	-2,456	170	-14.44	236.38
19	48,000	37,967	85,967	97,630	11,663	173	67.42	219.46
20	47,000	27,524	74,524	88,480	13,956	176	79.30	156.39
21	48,100	20,705	68,805	76,550	7,745	121	64.01	171.12
22	53,500	36,015	89,515	101,510	11,995	177	67.77	203.48
23	53,000	44,684	97,684	109,540	11,856	173	68.53	258.29
24	52,000	38,330	90,330	105,070	14,740	176	83.75	217.79
25	56,000	39,510	95,510	107,020	11,510	176	65.40	224.49
26	48,000	25,731	73,731	91,870	18,139	142	127.74	182.49
27	33,000	18,761	51,761	82,370	30,609	173	176.93	108.45
28	50,000	51,065	101,065	108,420	7,355	201	36.59	254.05
29	78,000	19,303	97,303	102,400	5,097	88	57.92	219.35
30	76,000	22,422	98,422	106,850	8,428	79	106.68	283.82
31	75,000	41,844	116,844	121,200	4,356	86	97.16	486.56
32	48,500	59,148	107,648	134,760	27,112	219	123.80	270.01
33	44,200	39,102	83,302	92,360	9,058	173	52.36	226.02
34	46,500	26,342	72,842	127,400	54,558	173	315.37	152.27
35	33,000	48,185	81,185	110,200	29,015	149	194.73	323.38
36	60,000	30,247	90,247	114,240	23,993	131	451.09	230.89
37	48,000	42,488	90,488	99,700	9,212	173	53.25	246.60
38	38,000	45,000	83,000	92,320	9,320	170	48.94	265.29
39	35,900	38,047	73,947	92,520	18,573	165	112.56	230.59
40	38,400	37,604	76,004	85,560	9,556	211	45.29	178.22
41	61,000	20,587	81,587	108,960	27,373	110	248.85	187.15
42	65,000	39,399	104,399	146,480	42,081	146	288.23	269.86
平均	51,221	37,825	89,046	105,573	16,687	173	96.46	221.85

生体、と体（枝肉）成績表

番号	生体審査	摘 要	と 体 審 査		枝 肉 評	せり相場	備 考
			温と体	放 冷			
1	b	骨太	b	b	肉色, 脂肪中	b	
2	c	骨太	b	b	〃	b	
3	b	丸尻重量	b	b	肉色淡, 脂肪黄	b+	
4	b	ハガエ肩	b	b	稍黄色, 刺あり	b+	
5	A	重量	A-	A	脂肪色刺良, 均整良	a-	
6	A-	重量 ハガエ肩	b+	b+	稍黄色	b	
7	b	稍資質艶	b	b	肉色中, 刺中等	b+	
8	c+	骨太	c	c	脂肪交難, 稍不良	b	
9	c	骨太	c	c	刺なし	c	
10	c	稍小格	c	c	脂肪交難不充分	b	
11	c	小型, 軽量	c	c	刺なし, 脂肪乏し	c	
12	A-	体型 肉付良	A	A	刺良, 脂肪良	a	
13	b	肉付良, 資質稍不良	b	b	肉質良, 均整稍不良	c	
14	A-	体型, 資質共良	A	b+	均整良, 脂肪肉色稍不良	b+	
15	c	若令小型軽量	c	c	稍黄色, 肉可成良	b	
16	A-	体型, 資質良	A	A	刺良, 脂肪白色	a	
17	c	深みなし, 幅なし	b-	c	バラ, ロース稍薄	b	
18	c	軽量	c	c	肉色, 刺なし	c	
19	c+	骨太, 幅なし	c+	b	肉色稍濃, 脂肪中	b	
20	c+	軽量, 小格	c	b	均整良, 脂肪色稍黄	c	
21	c	小型軽量, 背幅狭	c	c	刺なし, ロース芯小	c	
22	b	体型中骨太	b	b	脂肪, 肉色中	b	
23	b	体型大, 稍骨太	b	b	脂肪交難中, 白色稍濃	b	
24	b-	骨太, 背幅狭	c	c	ロース小, 刺中等	b	
25	c	骨太, 体型大, 深みなし	c+	c	均整稍不良, 脂肪交難良	b+	
26	A-	小型, 軽量体型肉付良	b+	b+	肉色稍淡, ロース芯稍小	b	
27	b	小型均稍軽量	c	c	脂肪黄色, 刺なし	c	
28	A	均稍, 体積あり, 肉付良	b+	b+	刺少し, 均整良	b+	
29	b	骨太し, 肉付稍薄	b	c	稍黄色	b	
30	b-	骨太, 体型良, 肉付不良	c+	c	脂肪交難少, 色稍不良	b	
31	b	体型稍不良, 肉付良	b+	A-	刺あり, 緊良	a	

岡山畜産便り1960.06

測定数値

牛番号	経歴		生令日数			生体重				と体重		価格			収支状況
	産地	肥育地	生年月日	肥育終了月令	肥育日数	開始時	終了時	増体量	と殺前	枝肉量	歩止	購入時	せり単価	販売価格	
1	真	邑	32.3	34	165	K 380	K 540	K 160	K 498	K 298.0	% 59.8	円 77,500	円 333	円 99,720	円 9,220
2	阿	邑	32.2	35	210	357	498	141	480	287.0	59.8	48,000	333	96,190	3,833
3	阿	邑	32.5	32	211	396	612	216	580	355.5	61.3	54,000	349	123,580	20,051
4	真	邑	32.4	33	220	378	577	199	542	334.5	61.7	52,000	349	116,500	29,500
5	真	邑	32.6	31	392	390	640	250	632	399.5	63.2	52,500	373	147,360	32,860
6	苦	邑	32.7	30	269	375	618	243	580	364.0	62.8	67,000	333	121,090	-29
7	房	邑	32.3	34	187	345	536	191	510	313.5	61.5	44,000	352	110,260	22,780
8	苦	邑	32.1	36	206	290	544	254	540	342.0	63.3	43,000	336	114,920	41,309
9	御	御	32.2	35	139	375	523	148	500	280.5	56.1	50,000	322	91,210	11,035
10	苦	御	32.4	33	148	394	514	120	497	283.5	57.0	35,000	333	95,040	16,957
11	苦	御	33.2	23	173	300	455	155	420	242.0	59.2	38,000	314	79,510	632
12	勝	赤	32.2	35	109	438	459	21	415	300.0	63.2	90,000	413	122,630	13,336
13	阿	赤	32.7	30	167	412	563	151	530	332.0	62.6	47,000	330	109,820	21,748
14	阿	赤	32.6	31	211	395	563	168	560	340.5	60.8	41,500	357	121,030	13,492
15	勝	児	33.1	24	167	317	439	122	410	254.0	62.0	29,700	338	86,690	9,819
16	苦	倉	32.2	35	207	408	548	140	505	318.0	63.0	60,000	416	130,640	25,244
17	阿	吉	32.8	29	171	311	466	155	448	268.5	60.0	42,750	333	90,200	9,209
18	川	吉	32.9	28	170	293	455	162	425	251.5	59.2	43,250	317	80,980	-2,456
19	阿	吉	32.4	33	173	334	510	176	472	289.0	61.2	48,000	336	97,630	11,663
20	吉	吉	32.4	33	176	315	491	176	440	265.5	60.3	47,000	330	88,480	13,956
21	阿	吉	32.10	27	121	353	446	93	400	235.0	58.8	48,100	320	76,550	7,745

岡山畜産便り1960.06

22	阿	吉	32.5	32	177	356	536	180	510	303.5	59.5	53,500	333	101,510	11,995
23	真	吉	32.5	32	173	375	525	150	520	321.0	61.7	53,000	341	109,540	11,856
24	房	吉	32.6	31	176	402	548	146	502	310.0	61.8	52,000	338	105,070	14,740
25	阿	吉	32.2	28	176	375	533	158	510	309.0	60.6	56,000	346	107,020	11,510
26	房	高	32.9	28	142	300	450	150	420	254.4	63.1	48,000	344	91,870	18,139
27	真	房	33.1	24	173	300	450	150	416	253.5	60.9	33,000	320	82,370	30,609
28	川	高	32.12	25	201	300	528	228	502	313.0	62.4	50,000	346	108,420	7,355
29	房	房	32.4	33	88	438	528	90	520	306.0	58.8	78,000	333	102,400	5,097
30	房	房	32.3	34	79	420	525	105	520	322.5	62.0	76,000	330	106,850	8,428
31	房	房	32.4	33	86	450	562	112	522	305.5	58.5	75,000	400	121,200	8,356
32	房	房	32.2	35	219	330	560	230	530	318.5	60.1	48,500	429	134,760	27,112
33	苦	苦	33.1	24	173	348	488	140	440	269.0	60.1	44,200	341	92,360	9,058
34	苦	苦	33.2	23	173	375	544	169	503	318.0	63.2	46,500	405	127,400	54,558
35	勝	勝	33.5	20	149	327	525	198	510	327.5	64.2	33,000	336	110,200	29,015
36	勝	勝	33.4	21	131	375	510	135	470	295.5	62.9	60,000	389	114,240	54,240
37	勝	英	33.5	20	173	330	500	170	440	276.5	62.8	48,000	360	99,700	9,212
38	英	英	32.2	35	170	305	490	185	460	275.0	59.7	38,000	333	92,320	8,320
39	久	久	33.4	21	165	251	462	211	400	252.5	63.1	35,900	365	92,520	18,573
40	久	久	33.5	20	211	200	462	262	398	245.0	61.6	38,400	346	85,560	9,556
41	苦	和	33.1	24	110	375	455	80	460	293.0	63.5	61,000	373	108,960	27,373
42	苦	和	32.5	32	146	412	522	110	480	318.5	66.4	65,000	469	146,480	42,081
総 合 計			—	—	7,283	14,900	21,700	6,800	20,542	12,652.0	2,574.7	20,988,300	14,764	4,450,780	729,087
平 均			—	29.4	173	355	517	162	489.1	301.2	61.3	49,972	352	105,970	17,359

岡山畜産便り1960.06

第1回 岡山県枝肉共進会出品牛測定及取引成績表 (単位はそれぞれkg又は円とする)

出品 番号	体高 cm	胸囲 cm	管囲 cm	生体重 kg	枝肉量 kg	歩留 %	取 引 価 格					販 売 諸経費	差引手 取金額
							水引4% 枝肉量	kg当り 単 価	枝肉価格	ゴミ 皮代	合計金額		
平均	128.4	196.9	17.9	489.1	301.2	61.3	287.0 kg	352 円	101,570 円	8,890 円	110,330 円	4,580 円	105,573 円
最高	136.2	215.0	20.0	63.2	399.5	66.4	383.5	469	143,370	10,430	153,470	6,110	147,360
最低	118.9	176.0	16.5	39.8	235.0	56.1	225.6	314	72,190	7,900	20,090	3,540	76,550