

# 時 報

## 第2回ブロイラー共励会開催さる

○ 昨年の第1回に引きつづき在阪道府県協議会主催（農林省、大阪府、大阪市、全販連大阪支所後援、大阪府鶏肉商業協同組合、大阪食鳥肉販売業環境衛生同業組合協賛）により第2回ブロイラー共励会が、岡山県など大阪市場と取引の多い10府県から出品されたブロイラー265羽が参加して、10月25日大阪中央卸売市場で盛大に開催された。

○ この共励会は各県が協力して肥育技術を研究し商品性をたかめ、ブロイラーの公正な取引を推進し、消費者にもPRして消費を促進しブロイラー産業の健全な発展をはかろうとするもので、時あたかもアメリカブロイラーの日本進出が論ぜられ旺盛な食鳥需要に支えられてブロイラーの飛躍的増産が期待されているときなので、参加県をはじめ生産者、荷受業者等多数出席して盛会でありました。

○ 岡山県から出品したブロイラーは、最優秀首位に入賞し、栄の農林大臣賞を受け本県ブロイラー界のために万丈の気を吐いた。

○ 各参加府県別ブロイラー出品点数及び岡山県の出品30点の内訳は、次のとおりで何れも養鶏加工連で処理されたものであり、うち第2部一宮ブロイラー組合からの出品5羽のうちの1羽が全出品265点中の最上位として農林大臣賞を得たものである。なお第2位は香川県の第1部肉用種が入賞し、畜産局長賞を受けた。その他については各府県毎に上位30%に優秀賞が、次の30%に優良賞が授与された。

### 岡山県よりの出品内訳

#### 第1部（肉用種）

- 津山市北部ブロイラー組合 特大 5羽
- 笠岡市北川ブロイラー組合 大 5羽
- 西大寺市上南ブロイラー組合 大 5羽

#### 第2部（交配種）

- 津山市北部ブロイラー組合 特大 5羽
- 西大寺市一宮ブロイラー組合 中 5羽
- 西大寺市上南ブロイラー組合 小 5羽

○ この共励会の審査は農林省兵庫種畜牧場藤岡場

長を審査長とし、農林省技官、大阪食鶏業界の専門の方々など11名で行なわれ、農林省規格の食鶏と体品質標準（別表参照）によって厳正な審査がなされた。

○ この共励会における岡山県の成績をみると総体的によく揃っており、放血、抜羽などの処理技術も優秀であった。なかに肉付のやや軽いものがあったが、総合して参加各県のなかで優秀であった。

○ 今後ともこの共励会で得た成績がそのまま市場信用となり、取引価格形成の裏付けとなるよう規格の揃ったよいブロイラーが多数、しかもコンスタントに出荷されるよう生産技術の向上と計画的な生産出荷を推進することが大切であると考えられる。

○ 又この共励会の前日、大阪大手前会館において食鶏講演会および流通懇談会が開催され関係府県、生産者団体代表、市場業界、消費者等ブロイラー関係者が参集して講演会のあとブロイラーの現況、将来の見通し、流通機構の問題、消費促進の方法など当面の懸案事項について協議検討した。

第1表 府県別出品点数一覧表

規格	品種	第1部（肉用種）			第2部（交配種）					合計
		特大	大	計	特大	大	中	小	計	
府県別										
愛知	県	1	3	4	—	2	12	12	26	30
岡山	県	5	10	15	3	2	5	5	15	30
鳥取	県	10	10	20	—	—	1	1	2	22
香川	県	4	6	10	5	4	5	6	20	30
岐阜	県	1	2	3	2	3	14	7	26	29
三重	県	1	14	15	—	1	13	1	15	30
島根	県	—	—	—	—	4	5	5	14	14
愛媛	県	7	5	12	—	6	6	6	18	30
徳島	県	—	—	—	8	12	10	—	30	30
大阪	府	—	—	—	1	3	11	5	20	20
計		28	50	79	19	37	82	48	186	265

第2表 食鶏と体の規格および重量

区分	規格	重量	摘要
肉用種	特大	1,800g以上	生後4カ月未満の若どりの両性で、着荷時の重量とする。
	大	1,400~1,800	
交配種	特大	1,800g以上	
	大	1,400~1,800	
	中 小	1,000~1,400 800~1,000	

岡山畜産便り 1963.11

○ 講演会では先づ農林省小坂技官より本邦および海外のプロイラー事情と今後の見とおしが話され、次いで中村日本食鳥協会長から規格取引の実現により流通機構を改善したいとの講演があった。

○ 流通懇談会では先づ市場業界から現在では各市場とも全くストックがなく、売れ行きは堅調であるから産地に対してプロイラー増産をするよう依頼があり、消費者代表（主婦連）からは栄養豊かな食鳥を安価に供給して欲しいとの要望があった。更に各府県および生産者団体から、過去に幾度びかあった価格の暴落、暴騰を繰返さないよう国の施策を望み、流通のパイプを太く、短かくして公正な取引が行われるよう市場業界の改善を求め、京阪神経済圏を1つにした生産体制、出荷体制を整えることを申し合せた。

○ 京阪神地区における食鳥入荷および消費概況は、市場業界の調べによると表のようである。

京阪神地区における食鳥入荷及び消費概況

1、食鳥入荷量（1日平均）				
イ、プロイラー	48,000~54,000羽			
ロ、廃 鶏	21,000~25,000羽			
2、消費概況				
イ、プロイラー	約60%	業務用約		
	40%	一般消費者他		
ロ、廃 鶏	約30%	業務用		
	約70%	一般消費者他		
3、主なる出荷地（産地）				
京都市場	鳥取、島根、京都、奈良			
大阪 "	香川、徳島、高知、愛媛、鳥取、奈良、三重、和歌山、大阪、岡山、兵庫			
神戸 "	香川、徳島、高知、鳥取、岡山、兵庫			
4、産地よりの入荷容姿				
京都市場	と体	70%	生体	30%
大阪 "	"	50%	"	50%
神戸 "	"	70%	"	30%

第3表 食鶏と体の品質標準

項目	等級	A 級	B 級	C 級	級 外
形 態	骨	正常なもの	ほとんど正常なもの	異常なもの	左記のいずれにも該当しないもの、病鶏（腹水、腸腔内肉腫、著しい皮膚疾患、疾病により著しく骨の太くなったもの等）であったもの、そのように多量に餌のあるもの、放血の不充分なもの。著しく汚れたもの等。
竜	背	曲りくぼみがほとんどないもの	曲りくぼみが少しあるもの	曲りくぼみが著しくあるもの	
脚および翼		曲りがほとんどないもの	曲りが少しあるもの	曲りが著しくあるもの	
肉 づ き		よいもの	ややよいもの	悪いもの	
脂肪のつき方		脂肪が皮下全体に適度に付いているもの	脂肪過多の部分があるもの	脂肪つきが悪いもの	
フ デ 毛		ほとんどないもの	比較的少ないもの	多数あるもの	
傷		ほとんどないもの	少しあるもの	著しくあるもの	
皮膚の欠点		ほとんどないもの	少しあるもの	著しくあるもの	
脱 臼		ないもの	2カ所あるもの	3カ所以上あるもの	
骨 折		ないもの	1カ所あるもの	2カ所以上あるもの	
打傷又は褪色					
肉 の 打 傷		2 cm未満のもの	2 cm以上5 cm未満	5 cm以上のもの	
皮 の 打 傷		3 cm未満のもの	3 cm以上6 cm未満	6 cm以上のもの	
褪 色		5 cm未満のもの	5 cm以上10 cm未満	10 cm以上のもの	
鮮皮	度 膚	色および艶がよく、毛穴がもり上っているもの。	色および艶がやや悪いもの。	色および艶が悪いもの	
肉		しまりがよいもの。	しまりが悪いもの。	しまりが悪いもの	