

昨年暮12月20日から22日の三日間、岡山県では、第2回目の県主催肉畜共進会が県営食肉市場で開催された。この共進会は、県営食肉市場での枝肉取引を公開し、市場運営についての一般の認識を一層深めてゆくということと同時に、肉畜の良否を枝肉審査に重点を置いて行い、肉畜生産技術を高めようというものである。

出品と審査経過

出品は、県下各地区選り抜きの肉牛46頭(ヌキ24、メス22)肉豚29頭(ランド4)で、第一日には測尺、生体研究、肉豚の解体が行われ、第二日は肉牛解体、豚枝肉の冷と体審査、牛枝肉の温と体審査、ついで第三日は午前10時から、市場内で出品枝肉の展示、講評、褒賞贈呈式が行なわれた。

入賞は、肉牛のメス首席に上房郡賀陽町植木嘉市氏出品「みねこ号」枝肉重量332.5kg、ヌキの首席に赤磐郡山陽町井本寿氏出品「寿号」枝肉重量354kg、肉豚では首席に英田郡美作町和田一明氏出品のランドレース(枝肉重量73.5kg)が入賞した。

共進会最終日には、出品者、関係市町村、農協、肉畜業者など多数の関係者が集まり、審査員の枝肉の実物についての解説講評に耳をかたむけた。午後一時から出品枝肉の岡山県食肉荷受株式会社受託によるセリ売りが行われたが、売参人約50人が参加



岡山県畜産課生産係

肉畜共進会の結果から

肉豚冷と体の審査風景

して、場内いっばいに吊り下げられた、年に一度の優良枝肉がつつぎつつぎに威勢よくセリ落された。

ブタ(ヨーク)首席—505円(kg当り)

肉牛—1頭〇り昨年より3,000円高!!

最高値は肉牛メスでは首席35号1kg当り720円、ヌキの首席16号1kg当り560円と昨年とほぼ上下なく、ただ豚ではヨークシャー首席505円という昨年の7割増の高値で関係者をおどろかせた。

また総平均では、メス1kg当り527円、ヌキ428円、豚446円であった。特に肉牛については最近の傾向として、メスとヌキの価格差が非常に小さくな

肉牛の部 最優秀賞

出品番号	名号	性	年令	産地	出品者	
					住所	氏名
16	寿	ヌキ	36.5	赤磐・山陽	井本	寿
10	金松	〃	36.8	〃・瀬戸	宗政	正
14	嶋男	〃	36.6	〃・赤坂	坂本	松
8	長川	〃	36.10	〃・佐伯	永田	男
12	嶋男	〃	36.7	〃・赤坂	宗淵	正
35	みねこ	メス	35.4	上房・賀陽	植木	倉
47	ねにし	〃	34.7	高梁市	上房	市
28	さくら	〃	36.4	阿哲郡	久野	寛
39	さだえ	〃	35.5	川上郡	赤磐	山陽
31	わだえ	〃	36.3	上房郡	高梁	宇治
					吉備	高松

肉豚の部 最優秀賞

出品番号	品種	名号	性	年令	産地	出品者	
						住所	氏名
29	ランド	ミマサカランド1	ヌキ	38.6	英田	英田・美作	和田一明
27	ヨーク	サンヨーフサ2	メス	38.6	赤磐	赤磐・山陽	房延昌一
2	ヨーク	カワカミ2	ヌキ	38.7	川上	川上・川上	武井重夫
6	ヨーク	サンヨーミツ1	ヌキ	38.5	赤磐	赤磐・山陽	光田 寛
26	ヨーク	サンヨーフサ1	メス	38.6	赤磐	赤磐・山陽	房延昌一
1	ヨーク	カワカミ1	ヌキ	38.7	川上	川上・川上	三村年男
20	ヨーク	ヒラタ2	ヌキ	38.5	岡山	岡山・平田	川口 稔

ったといわれる結果がこの成績にあらわれている。これは肥育技術の向上とともに、消費面でも牛肉の需要が大衆化し幅広くなってきたためであろう。

なお、この市場で販売された肉畜の農家手取価格は、と殺時の枝肉重量から3%の水引きのうえ、枝肉単価を乗じたものに、内蔵（枝肉1kg 当り牛 20円、豚 12円<枝肉 60kg のもの>）皮代 2,600円を加え、これから荷受機関の販売手数料（3.5%）解体手数料（牛 1頭 1,400円、豚 700円）、冷蔵保管料（1日 100円）等が差引かれ計算された額である。こうした計算によって今回の出品は、1頭当り平均メス 185,500円、ヌキで 159,400円、牛全体の総平均は 171,900円で前回に比して、3,000円の高値であった。また肉豚では、1頭平均 26,300円で昨年を大幅に上回った。

肉 牛

枝肉重量、枝肉歩留り 改良目標をすでに突破

審査の結果からみると、まず肉牛ではと殺解体前に生体による概観を試みたところ、出品が年々に時代の要請にこたえて若令化し、しかも体形、資質、肉付きなどが立派なものになっていることが認められた。これは本県の牛の改良となり、肥育の技術が非常に進歩して来ている証拠としてほんとに喜ばしいことである。

枝肉の審査は、肉牛と体審査標準に準拠し、しかも特に今回は農林省がその普及に力を入れている牛枝肉規格格付けの規準を十分考慮のうえ、枝肉の重量、外観、肉質の三項目について行った。枝肉で一番たいせつな重量だが、さすが十分に肥育されたものばかりの出品で、最高規格トビの規準である 260kg 以下のものは1頭もなかった。それどころか平均は実に1頭当り 356kg で前回の比して 20kg 以上も大きく、しかも枝肉歩留りも平均 63.8%と前回は 2.4%も上回るという好成績であった。国の将来改良目標で、農林省で検討されている枝肉歩留りは 60~63%とされているがすでに岡山県ではその目標を突破しているわけである。また外観については岡山牛の特質である中軀の充実のよい点がよく現われ、最高肉ロースのつく背巾が十分あり、非常に充実した外観

を呈するものばかりであったが、ただ肉質の点については、脂肪の黄色のものがやはり相当あり、肉付のよい割にサシ（シモフリ）の不足のものが若干みられた。

豚 肉

もと豚選定の進歩 枝肉一標準価格に適合、歩留り良好

つぎに肉豚ですが、今回の出品は中ヨークシャー種に新たにランドレース種を加え、ヨークシャーは生後 220日未満、ランドレースは 190日未満でそれぞれ生体重 90kg 前後と規定した。

まず生体についてみますと、前回に比較して、それぞれ品種の特徴をそなえ、資質も良好であって、素豚の選定という面で一段の進歩がうかがわれた。

また肥育月令は 2、3を除き全頭 7ヵ月以内で、発育は極めて良好であったが、配合飼料による短期肥育の結果幾分過肥におちいり、体のしまりに欠け、腹のゆるいものも見受けられた。さらに 90kg 未満のものが 13頭、110kg を超えるランドレースが 3頭あり、やや不揃いであった点が残念である。

次に枝肉についてみますと、その大きさにおいて、半丸重量 25kg 未満の小格ものが 4頭と同じく半丸 37.5kg 以上のいわゆる大量もの 3頭（ランドレース）のほかは、全部標準規格内に入っていた。枝肉歩留りも 70%以上が 22頭に達していた。背脂肪の厚さも最低 1.3cm、最高 3.4cm でほぼ良好であった。枝肉の外観は小格物を除き大体よかったが、特にランドレースは見事であった。しかしながら脂肪の附着の均一でないもの、特に腹部脂肪の厚いもの、しまりに欠けるものも見受けられ、また多少肉なり脂肪の色沢のよくないものもあった。肉質も大体良好であったが、若干きめの荒いもの、熟度の不足するもの、脂肪の軟質のものが二、三認められたので、この点今後の肥育技術の改善が必要であろう。

以上今回の成績を省みて、肉牛はすでに全国最高水準に達しており、今後の新しい肥育は、いわゆる“若令肥育”がその中核をなすものと思われるので、その経済性を高めるため、特に体積、肉質の改善を主眼に合理的な飼料給与の研究が必要である。

肉豚については、昭和 36 年度にスウェーデンから

岡山畜産便り 1964.02・03

ランドレースを輸入し、目下指定種豚場制度により、組織的な繁殖を行っており、逐次肉豚として出回っているが、この品種は繁殖、産肉能力に非常にすぐれていますので将来この品種は勿論、これを利用しての一代雑種による肉豚生産が急速に普及することを考え、皆さんの一般の御精進をお願いしたい。

なおこのようにして生産されました立派な肉畜をほんとうに公正明朗な取引を行い、生産者の手取りを少しでも多くし、消費者の方には安くて新鮮な肉を食べていただくため全国で始めてこの経営食肉市場をつくったわけであるので、肉畜生産に一層の御精進いただくと同時にこの市場を全面的にご利用願いたく存ずる次第である。