



## 枝肉共進会成績について

昨年の11月下旬から開催されました県、都市段階の枝肉共進会を岡山県営食肉市場で5回実施して来ました。その共進会成績がまとまりましたので参考までにお知らせします。

◇ 枝肉共進会成績表 (平均) ◇

肉牛共進会	出品 点数	体高	胸囲	管囲	生体重	枝肉量	歩留	正枝 肉量	単 価			枝 肉 代 金	原皮 内臓	売 上 金 額		
									最高	最低	平均			最高	最低	平均
第3回総社 枝肉共進会	22	129.5	196.1	18.3	500.9	294.1	58.6	285.0	485	430	448	127,459	8,646	154,525	116,217	136,105
第7回倉敷 枝肉共進会	18	129.3	203.0	19.0	531.8	310.0	58.2	298.7	482	390	418	126,079	8,961	171,658	106,404	135,043
第2回岡山県 肉畜共進会	48	132.2	207.1	17.9	571.0	356.0	63.7	344.3	720	420	497	171,905	9,446	251,430	128,794	181,163
第3回瀬戸 枝肉共進会	11	128.2	199.5	19.0	525.7	309.6	58.4	300.2	502	415	437	131,968	8,977	183,677	110,749	140,945
第2回岡山 枝肉共進会	29	127.4	195.5	18.8	498.5	294.5	59.1	286.1	500	420	442	126,919	8,474	178,224	116,684	135,394

## 岡山食肉市場出荷成績

最近食肉の伸びは目覚ましいものがあり、今後においても消費拡大が予想され、それだけにこれからの農業経営において肉畜部門が期待されている訳であります。

従って、この肉畜部門の合理的振興を今後図る上から、第一に改善を要するものとしては流通機構の合理化があると思います。その中でも、肉畜の公正

取引の早期改革が必要であります。国、県においてもいよいよ今年度より肉畜の枝肉に格付けを実施する段階に至り、このことにより生産基盤の強化等の重要問題解決に明るい見通しがついたと言えます。

我々生産者においても新しい取引に積極的に取組んでいただき、古い殻を突破り、我々の為になる流通の道を広げたいものです。近々岡山食肉市場への共同出荷も増加し、次の様な出荷成績になっております。

## 畜産出荷頭数遂に全体の50%を突破

◇ 岡山食肉市場出荷成績表 ◇

区分 月次	牛									豚					
	と数A	出 荷 区 分			B A	と数D	出 荷 区 分				E D				
		総畜	経済連	岡畜			其他	計B	総畜	経済連		其他	計E		
4 月 分	416	99	47.8	4	76	28	207	50	1,098	91	27	481	599	55	
5 月 分	545	143	48.4	8	125	16	292	54	1,144	108	45	567	720	63	
6 月 分	469	108	47.7	5	95	18	226	48	1,162	130	45	640	815	70	
7 月 分	622	140	42.1	5	148	39	332	53	1,064	145	33	544	722	68	
8 月 分	778	150	41.2	1	152	61	364	47	992	106	40	522	668	67	
9 月 分	668	109	33.1	2	173	45	329	49	1,160	140	27	677	844	73	
10 月 分	929	205	40.1	2	215	89	511	55	1,008	102	32	536	670	66	
11 月 分	747	198	52.1	6	134	42	390	51	1,020	109	18	487	614	60	
12 月 分	1,057	248	54.1	8	136	66	458	43	1,171	132	32	443	608	52	
計	6,228	1,400	45.2	41	1,254	404	3,099	50	9,819	1,063	299	4,898	6,260	64	

岡山食肉市場への共同出荷も軌道に乗る!!

## これからの肉畜出荷に対する留意事項

□肉畜の商品価値を少しでも高めましょう!!

□お客の好みに合うようにして出荷しましょう!!

●枝肉の単価を上げるには……………

絶食（給水）後 12～24 時間において屠殺ができるようにすること……

△屠体の仕上がりがよくなり、肉のエサがよくなり肉

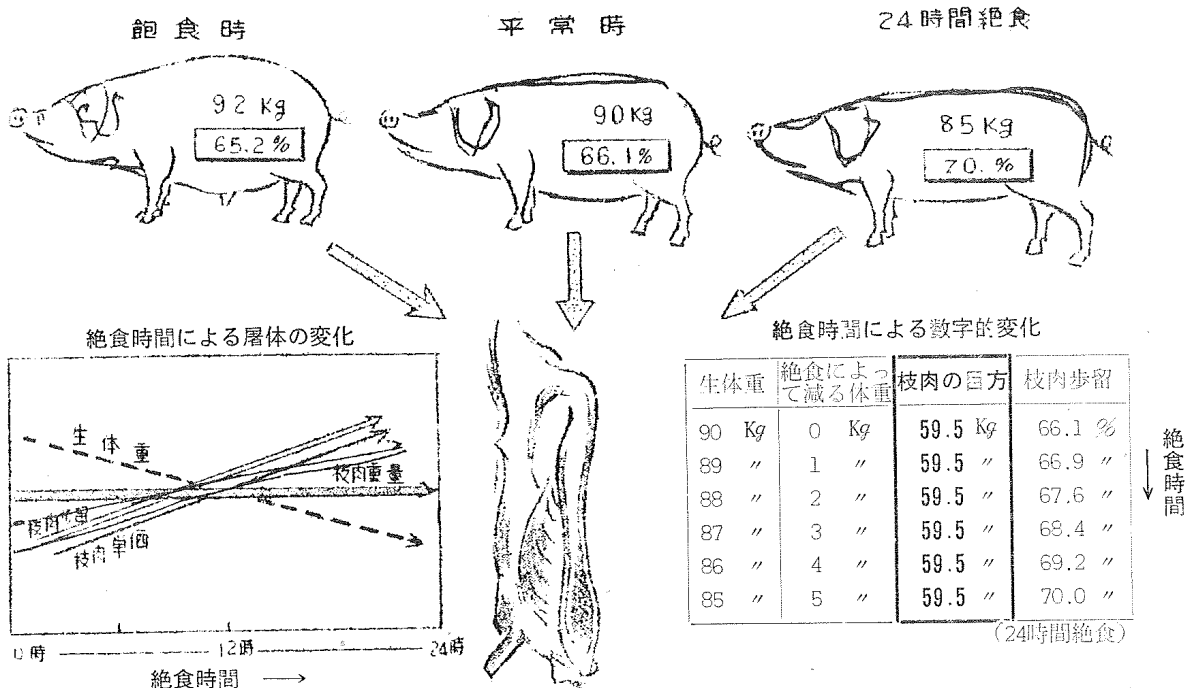
質が向上する。△肉の変質が少なくなり、貯蔵に耐えるようになる。△輸送中の事故、損傷が少なくなります。

●出荷時のあたり傷（打撲傷）に注意しましょう  
車の積降し時、追網当に注意しましょう。

## 豚の出荷時の注意

■ 出荷についても、時代の要求にそい、改善合理化を図ること!!

—絶食により枝肉の商品価値は向上する—



### 出荷前に絶食させないと次の弊害があります

- 1、内蔵（消化器）に餌が沢山入っているため、輸送中事故がおこり易い特に夏季の暑い時は死ぬ事がある。
  - 2、肉の品質が悪く（フケた肉に）なる。
  - 3、内蔵の処理がしにくくなる。出荷前1昼夜位から水だけを与えるようにし餌は給与しないこと屠殺前にはつとめて豚を安静にしておく方がよい。
- 出荷前に、生体重が思い程高く売れると思うのは危険である。生体 90kg の豚の枝肉重量は普通約 60kg

である。この場合の生体重は絶食させないときの体重であって、枝肉歩留は 66.1%となる。この豚を1昼夜位絶食させると 85kg 位に減るが、枝肉 60kg と変わらず、従って歩留は 70%と上る。

### 出荷前の絶食は特に次の項に関係が大きい

- ・枝肉歩留が向上する
- ・お客が好む
- ・枝肉単価が向上する
- ・出荷時の失敗が少ない