

但馬牛の24か月齢肥育の可能性

全国和牛能力共進会の肉牛出品条件は、と畜月齢が24か月齢未満である（但馬牛去勢肥育牛の平均と畜月齢：31.4か月）。そこで、但馬牛が有する肉質や美味しさを維持したまま、全国和牛能力共進会において上位入賞条件である枝肉重量390kgを確保することを目的とし、但馬牛の24か月齢肥育の可能性について検討した。

内容

供試牛には父牛が芳悠土井である6か月齢の去勢牛2頭（試験牛A及びB）を用いた。本試験は通常に比べて3か月早い6か月齢から肥育を開始した。肥育前期を6～12か月齢、肥育後期を13～23か月齢とした。増体性向上のため、濃厚飼料は但馬牛去勢肥育マニュアルに比べて高蛋白質・低デンプン質飼料とし、肥育前期には濃厚飼料重量の5%のバイパス蛋白質を添加した。

調査項目は発育成績、枝肉成績、モノ不飽和脂肪酸割合について測定し、さらに、専門パネルによる食味評価（一般社団法人食肉科学技術研究所）を行った。食味評価は対照として同時期に出荷された通常肥育牛で父牛が芳悠土井の去勢牛1頭を加えて3頭で実施し、調理方法はしゃぶしゃぶとした。評価項目は甘い香り、和牛香（和牛独特の香り）、やわらかさ、多汁性、脂っこさについて、通常肥育牛を0点とし、-3点～+3点で試験牛を評価した。

発育成績である出荷時体重は試験牛A及びBともに636kgであった。枝肉成績では、枝肉重量は試験牛Aが383kg、試験牛Bが381kgで、目標値

であった390kgには及ばなかった。脂肪交雑値は試験牛Aが6、試験牛Bが7であった。ロース肉内のモノ不飽和脂肪酸割合は試験牛Aが55.9%、試験牛Bが56.5%で、県下の去勢牛の平均である59.5%に比べて、およそ3%程度低くなった（図1）。食味評価では、試験牛は通常肥育牛に比べて、甘い香りあるいは和牛香はやや弱く、やわらかさは硬く、また、多汁性はややパサパサし、さらに脂っこさは強くやや脂っこいという評価であった（図2）。

以上のことから、肥育前期の高蛋白質・低デンプン飼料給与におけるバイパス蛋白質添加は増体性を向上させるものの目標の枝肉重量には到達しなかった。また、24か月齢でと畜した牛肉は通常肥育牛に比べて食味評価が低いことが明らかになった。

今後の方針

但馬牛の24か月齢肥育における枝肉重量390kgと肉質の確保は、従来の飼育管理では難しく、新たな飼養技術の検討が必要である。

岩本 英治（家畜部）

（問い合わせ先 電話：0790-47-2427）

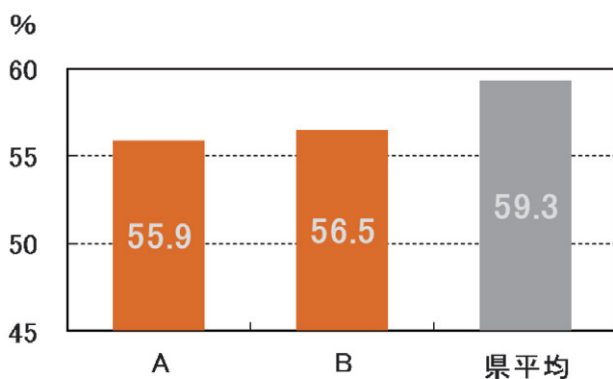


図1 ロース肉内のモノ不飽和脂肪酸割合

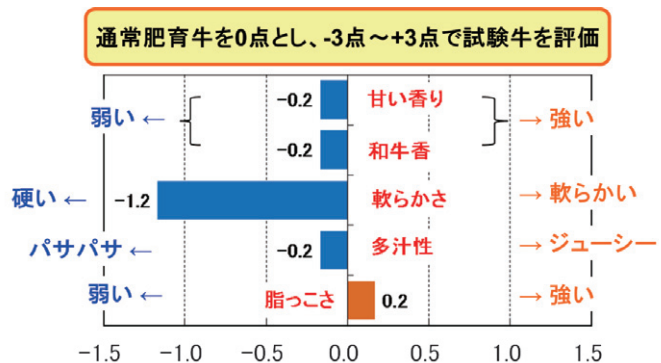


図2 専門家による食味評価
（一般社団法人 食肉科学技術研究所）