

特集 但馬牛の新しい肥育技術

1 「但馬牛」「神戸ビーフ」の価格動向と研究への取り組み

兵庫県が全国に誇る但馬牛は、長年にわたり他県産牛との交流を避けながら改良を重ねる、いわゆる「閉鎖育種」によって受け継がれ、育まれた優秀な血統から生み出されたものである。その肉質の特徴は筋線維が細く、きめ細やかな脂肪交雑（サシ）が入りやすいこと、牛肉脂肪中の不飽和脂肪酸（代表的なものにオレイン酸がある）含量が多く食べておいしいことであり、全国各地の和牛改良にも大きく貢献している。

全国に先駆けて1983年に設立された「神戸肉流通推進協議会」は、生産から流通、消費にかかわる関係団体が一体となり、神戸ビーフの生産者、食肉販売店及びレストランを指定登録し、神戸ビーフの品質の保証を行うなどブランドの充実強化を図るとともに、良質牛肉の安定供給と但馬牛生産振興促進の原動力となっている。近年、食の安全・安心が強く叫ばれ、生産履歴が明確な神戸ビーフはその先端を走っていると言っても過言ではない。

景気低迷の現在にありながら子牛市場価格は但馬牛が全国一であり（図1）、肥育牛の枝肉単価も他県の追従を許さない地位を保っている（図2）。これには育種改良面、特に優秀な種雄牛の造成と神戸ビーフのブランド力によるところが極めて大きいと言える。

但馬牛の肥育技術に関する最近の研究では、粗飼料給与レベル及び血中ビタミンAコントロールが産肉性に及ぼす影響の解明、肥育素牛の体型と栄養状態に対応した但馬牛理想肥育マニュアルの確立、また霜降りモモ肉の生産技術等も検討されている。さらに牛肉のおいしさ評価に関する研究開発も進められ、牛肉の脂肪酸組成の違いやアミノ酸、イノシン酸含量とおいしさとの関連を明確にし、但馬牛の脂肪の質を向上させる技術も開発中である。

今回、但馬牛肥育技術への新しい試みとして乳酸菌や枯草菌などの生菌製剤投与が但馬牛肥育牛の産肉性に及ぼす影響、第一胃で分解されないよう保護されており小腸で効率的に吸収されるバイパスビタミンC投与が但馬牛肥育牛の産肉性に及ぼす影響についての知見を紹介する。また、肉質の評価はロース断面の目視で判断される脂肪交雑の程度により格付けされており、大きな脂肪交雑塊があるものが高く評価される現状にある。但馬牛の特質である“細かな小ザシ”を肉質評価に取り入れるべく、目視ではランクがつけにくいレベルの細かい脂肪交雑塊を的確に評価できる新しい方法への取り組みについても紹介する。

野田 昌伸（家畜部）

（問い合わせ先 電話：0790 - 47 - 2430）

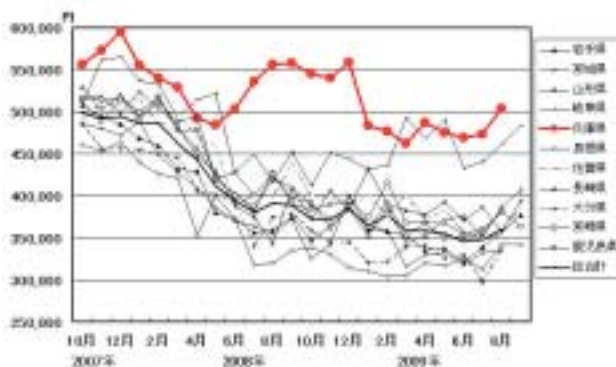


図1 全国の子牛市場価格の推移

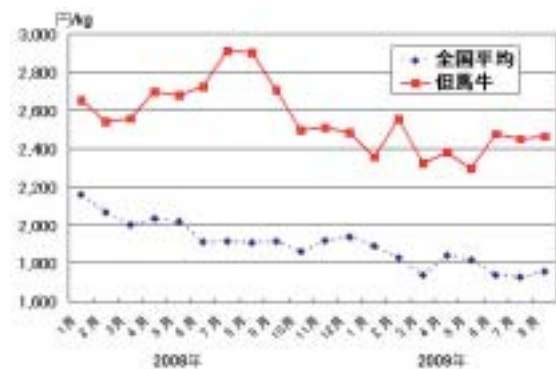


図2 最近の牛枝肉単価（去勢A-4）の推移