

「福島牛」の底力を見た！

～第39回 J A グループ福島肉牛共励会見聞録～

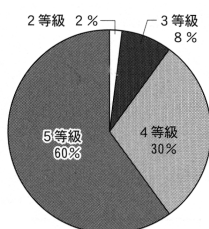
福島県農業総合センター 畜産研究所

10月18日横浜食肉市場、10月19日東京食肉市場において、第39回 J A グループ福島肉牛共励会が開催されました。本共励会は J A グループ肉牛飼養者協議会と全農福島県本部の主催により開催され、横浜会場で和牛40頭、東京会場で和牛50頭と交雑牛24頭の計114頭が出品されました。

このような激戦必至の中、最優秀賞に輝いたのは、佐々木利定氏出品の去勢牛（安糸一美津福）でした。枝肉重量500kg、BMSNo.12でしたが、特筆すべきはロース芯面積が88㎡という特大だったことです。日本格付協会の講評でも、このような大きなロース芯は過去に見た記憶がないとのことでした。まさしく「迫力のある枝肉」の見本でした。

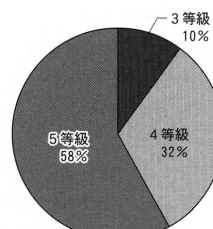
◇横浜会場結果

枝肉重量平均504.8kg
出荷月齢平均29.8ヶ月齢
上物率90%（5等級60%）
前年に引き続き上物率90%、枝肉の平均重量も500kg台となり、生産者の肥育技術と牛を見る目が、非常に高いところで安定しているのが良くわかる結果となりました。出品された枝肉は、みなロース芯は形良く、バラも厚く皮下脂肪の入り込みも少なく、素牛選びの良さと牛舎床の管理の良さがうかがえました。

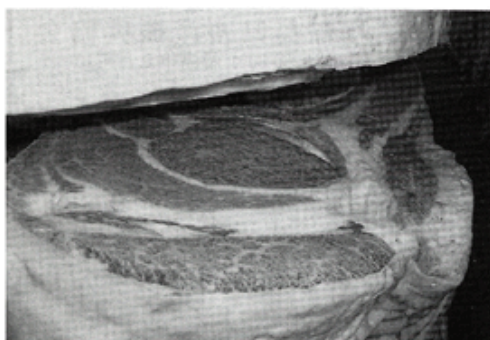


◇東京会場結果

～和牛の部～
枝肉重量平均533.0kg
出荷月齢平均29.4ヶ月齢
上物率90%（5等級58%）
上物率は横浜会場と同じく90%となり、枝肉重量の平均は横浜会場よりも約30kg重い結果となりました。枝肉金額は平均で120万円を超え、「福島牛」のあるべき姿を見たような気がしました。



～交雑牛の部～
枝肉重量平均508.1kg 出荷月齢平均16.5ヶ月齢
最優秀賞には坪井徳幸氏の去勢牛（父牛：東龍）が輝きました。



▲枝重500kg、BMSNo.12 安糸一美津福

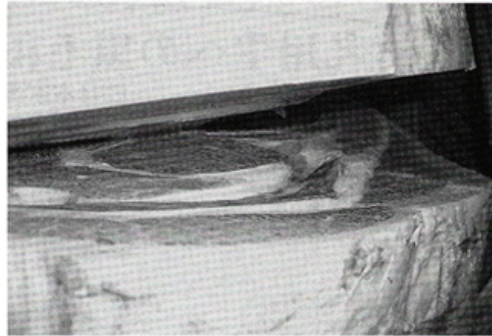
和牛の部最優秀賞は伊東博道氏出品の去勢牛（平茂勝一菊谷）でした。枝肉重量471kg、BMSNo.12であり、増体系の血統によく見られる、切断面の肉と脂肪のズレがほとんどなく、よく乾いている美しい枝肉でした。肉は焼いたものより生のほうが脂肪交雑が見え、おいしそうに感じるものです。このチャンピオン牛はもの凄くきれいでおいしそうな肉となるのが容易に想像できるものでした。

◆景東産子も好成績

優秀賞に輝いた安達早苗氏の去勢牛は、枝肉重量515kg、BMSNo.12であり、景東産子の枝肉成績としては、これまでで最高のもとなりました。

この牛は畜産試験場沼尻支場（現畜産研究所沼尻分場）で当時生産された受精卵から生まれたものであり、このときの供卵牛「かつきよ」号（平茂勝－菊谷）は、今も供卵牛として採卵を続けています。

入賞した牛だけでなく、出品牛全体でも平茂勝、福栄、安糸福等、全国的に知名度、実力ともにトップクラスの雄牛産子が名を連ねている中、本県種雄牛産子も血統の組み合わせや、上手な肥育管理の下であれば、このような好成績を出せることが証明されました。



▲枝重471kg、BMSNo.12 平茂勝－菊谷



▲枝重515kg、BMSNo.12 景東－平茂勝

◆あとがき

東京食肉市場の最寄り駅である品川駅は、1日に数万人とも数十万人とも言われる人が電車の乗り降りのために往来します。横浜食肉市場の最寄り駅である鶴見駅は、駅自体は小さいですが週末の郡山駅、福島駅よりも多くの人が行き来して活気づいています。福島県に住んでいると、和牛の5等級など誰が食べるのだろう？と思う毎日ですが、首都圏では高級牛肉を消費できるだけの人が多くいるのだと感じました。と同時に、首都圏の食を支えているのは福島のような農業生産県であり、「福島牛」という凄いい牛肉を供給できていることに誇りを感じました。