



平成 30 年 7 月豪雨災害により被害を受けられたみなさまに、一日でも早い復旧・復興を願っています

## 全国の和牛のトレンド ～ 種雄牛利用状況 ～

全国的に交配する種雄牛が偏り、近交係数の上昇が懸念される状態になっています。和牛が将来にわたり日本固有の高品質な食資源として持続していくには、多様な種雄牛の利活用が不可欠なことから、多様な系統による日本和牛の血統再構築が各地域で進められています。

最近の子牛市場成績から、種雄牛別の取引状況（右図）を見ると、その課題が見えてきます。

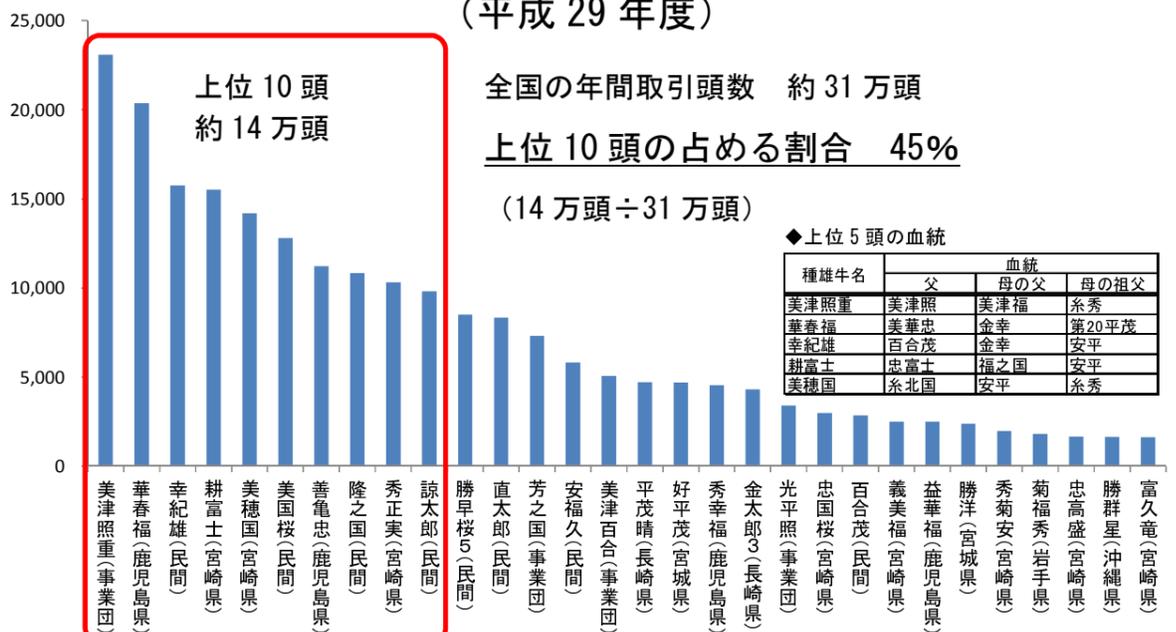
上位 10 頭の占める割合が、45%を超えています。情報の普及速度が向上し、精液や牛の広域流通が進展した現状においては、一部の地域を除き、日本全体が似通った血統構成になっており、農林水産省なども遺伝的多様性の必要性を訴えています。

繁殖経営の皆さんが、種雄牛を利用する際は、①売上や所得向上につながる、肥育向け（人気が高い組み合わせなど）、②繁殖雌牛の後継牛として、繁殖能力の最大化を考慮する（肉質能力が高い、発育が良い、受胎しやすい、子出しが良い、哺乳能力が高い、性質が温順など）、③将来の売れ筋種雄牛の変化に対応できる複数血統の選択、などを考慮することが、経営にとって重要になります。

高く売れる種雄牛や血統の選択と同時に、右表のとおり、分娩間隔がいかに収益を左右するか確認しておいてください。分娩間隔 40 日の延長は、子牛販売価格の 1 割減少に相当する試算となります。

発情を見逃さない、適期授精、1 発情 2 回授精など、確実な受胎で分娩間隔の短縮を強く意識することが、収益最大化にとって重要です。

全国の市場出荷子牛の上位 30 頭の種雄牛別取引頭数  
(平成 29 年度)



◆ 子牛取引価格の分娩間隔の違いによる相対的価値の変化 (千円)

区分	分娩間隔(日)					
	320(+20%)	360(+10%)	400(±0)	440(▲10%)	480(▲20%)	
取引価格(千円)	960(+20%)	1,120	1,040	960	884	800
	880(+10%)	1,040	960	880	800	720
	800(±0)	960	880	800	720	640
	720(▲10%)	880	800	720	640	560
	640(▲20%)	800	720	640	560	480

\*直近の平均価格 832千円 (H30年8月三次子牛 去勢牛 271日)  
\*平均分娩間隔 412日(広島県 H29)  
\*2,000円/日として試算(子牛生産費(副産物価格差引後)日割り計算)

## 広島和牛レストラン探訪 ～BAL Shienori (広島市中区)～

今回、広島市中区中町にあり、広島牛の肉料理を提供する「BAL Sienori (バル シエノリ)」を訪れました。当日は、カープがリーグ優勝を決めた重要な日と重なり、カープファンでいっぱいの店舗でテレビ中継を観戦しながら、おしゃれな広島牛料理を堪能することができました。

オーナーは、(株)Shienori (シエノリ) 代表取締役江川良平さん(30)で、市内のパスタ専門店等を経て、この店舗をオープンして1年半が経過しています。江川さんの会社は、このレストランを運営する飲食部門と牡蠣などの加工食品の開発と販売を行う営業部門を持ち、将来を見据えた多角経営を展開されています。

レストラン開店のきっかけやお客さんの反応を聞いたところ、「広島食材を利用したBAL (バル：飲み屋、洋風居酒屋) を経営して、お客さんに楽しんでもらいたいと思い開店した。広島牛を手軽な値段で提供しており、美味しいと言っただけでうれしい。秋は牡蠣料理をおいしく食べてもらうよう準備を進めている。」と計画的にお店やメニューの魅力アップに取り組んでいる様子うかがえました。



ガーリックの効いたパーニャソースが厚切りステーキの良いアクセントに。



おすすめメニュー肉盛り。広島牛を含め、肉を堪能できます！

### 【BAL Shienori】

所在 広島市中区中町1-13バーグハウス2F  
電話 082-207-2666 営業 17:00～翌 0:00(定休日 日曜)  
主なメニュー 肉盛り 2,800円(税別)(広島牛やポークなど肉三味)  
パーニャカウダ 880円(税別)(濃厚ソースが自慢)  
飲み放題コース 4,000円～(税込)500円引きクーポン有り

## ➤ 広島和牛の脂肪の質を瞬時に測定 ～オレイン酸等の光学測定を開始～

広島県では、広島和牛の改良やブランド力向上のため、食肉脂質測定装置を導入し、オレイン酸などの脂肪酸含量を瞬時に測定する取組を始めました。

平成30年9月11日(火)に広島市中央卸売市場食肉市場で開催された、広島牛特産化協議会枝肉セリ会から測定が開始されました。当日は、機器販売店等と導入した県立総合技術研究所畜産技術センター職員等により、実際の測定、データ収集が行われました。

当面は、導入した測定器の精度確保のためのデータ収集が行われ、その後、広島和牛の改良のために収集データが活用されることとなっています。

今後は、特徴ある広島和牛づくりを通じたブランド化への応用などが期待されています。



測定する畜産技術センター職員。脂質の測定のほか、水分、タンパク質率などの成分も予測可能です。測定データがその場で判明するので、さまざまな利用の可能性があります。

【一価不飽和脂肪酸(MUFA)とは?オレイン酸とは?それらの取組は?】

～特徴～

脂肪酸は、飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸と分類され、不飽和脂肪酸は、さらに、多価不飽和脂肪酸と一価不飽和脂肪酸に分類されます。一価不飽和脂肪酸は、オレイン酸を代表的とする常温で液体のもので、身体の構成成分となるほか、血中コレステロール量の調整を助けるなど人体に不可欠な物質です。

～はたらき～

和牛肉中に45%と多く含まれるオレイン酸は、他の脂肪酸より融点が低いため、口どけの良さなどに貢献しています。遺伝による影響が5割程度あると言われており、遺伝改良での改善が可能です。

～今後～

和牛肉に関する研究・改良は、牛肉中の脂肪含量を高める取組から、脂肪の質を高める取組への転換が進められています。種雄牛や繁殖牛のオレイン酸の育種価算出が進められ、改良への活用の準備が進められています。

≪昨年秋開催の全国和牛能力共進会第7区で広島県基幹種雄牛「3柴沖茂」の産子MUFA含量日本一!≫

## お知らせ

### ★第94回広島県畜産共進会(種畜の部)★

とき 平成30年10月23日(火) 9:10 開会  
 ところ 三次家畜市場(三次市西酒屋町)  
 出品 肉用種種牛(黒毛和種) 50頭  
 乳用種種牛(ホルスタイン種) 30頭  
 内容 9:10～開会宣言  
 9:20～肉用種種牛個体審査  
 13:00～肉用種種牛入賞決定  
 15:00～褒賞授与式

### ★経営力向上研修～IoTを学ぼう～★

最近よく、「IoTを導入してソリューション」というフレーズ聞きますか?何のこと?発情発見装置のこと!?それだけではありません!この分野の可能性すごいことになっています!

とき 平成30年11月16日(金) 13時から16時  
 ところ 県立総合技術研究所農業技術センター講堂(東広島市八本松町原)  
 内容 4企業からの商品紹介、デモ、意見交換  
 申込先 広島県西部畜産事務所 TEL(082)423-2441

### ★結婚したいあなた!必見★

～いい肉の日、和牛Deこいのわ!開催決定!～

県では、結婚したい方々を応援するプロジェクトを推進しています!独身のあなたも参加して和牛を語ってステキな出会いを見つけませんか!?

とき 平成30年11月29日(木)  
 ところ 広島市内レストラン(調整中)  
 募集 ひろしま出会いサポートセンターHP  
 10月中旬頃募集開始予定  
 参加には無料会員登録が必要です

(右)『地ビーフあります。』というキャッチコピーで広島県と広島県観光連盟は、秋の観光プロモーションに広島和牛ステーキなどのレストランを紹介し、広島ご当地グルメとして普及啓発に取組んでいます。東京アンテナショップ、観光フリーペーパー、SNS、ホームページなどの媒体を通じて情報発信しています。

≪お出かけ情報≫

★フードフェスティバル2018  
 とき 平成30年10月27日(土)、10月28日(日)  
 場所 広島城周辺  
 内容 食の秋の祭典、広島牛モモの丸焼き、元就実演販売など

★第16回口和モモ一祭  
 とき 平成30年10月6日(土)、10月7日(日)  
 場所 庄原市口和総合運動公園  
 内容 広島和牛BBQ、モモの丸焼きコーナーほか

# 地ビーフ あります。

**広島牛**  
ひろしまぎゅう

広島県内で最長飼育された黒毛和牛、繁殖牛として30年以上の歴史を有する。肉質4等級以上。

**元就**  
もとなり

広島県血統を引き継ぎ、一生を広島県内で育てられた黒毛和種。肉質3等級以上、歩留等級3以上。

**比婆牛**  
ひばぎゅう

広島血統を有し、庄原市内で生まれ、広島県内で育てられた黒毛和種。肉質3等級以上。

**神石牛**  
じんせきぎゅう

神石高野町で最長飼育された黒毛和種。3等級以上、歩留等級3以上。神石高野町ゆかりの広島血統を有する場合は広島県内で育てられた牛も含む。

広島和牛については 広島県観光サイト「ひろしま観光ナビ」

www.hiroshima-kankou.com/gourmet/ichioshi/wagyu 広島和牛 観光ナビ 検索

### ★農業経営者セミナー開催中です!★

右のQRコードからセミナーの詳細、申込書のダウンロードが可能です。

子どもに経営を承継したい方、会計・税務の基本を押さえた方、経営分析したい方、必見!参加者募集中です。  
 経営分析セミナーは、全国的に有名な大阪の税理士さんが講師です。一度聴く価値大いにアリ! テーマと開催日はご覧のとおり。  
 いずれも、県立総合技術研究所農業技術センター(東広島市)で、13:30～開催。  
 ☞「事業承継」10月17日(水) ☞「会計・税(個人)」11月13日(火)  
 ☞「会計・税(法人)」11月14日(水) ☞「経営分析」12月4日(火)  
 申込先 JA広島中央会 TEL(082)243-6460



広島和牛 NEWS が Web で閲覧可能になりました⇒「広島和牛 NEWS」で検索!

右のQRコードから広島和牛 NEWS パソコン版をご覧ください。iphoneの場合、標準が7アプリをかざすだけで読取り可能です。



次回は、11月1日発行予定!