



➤ 広島の牛づくりの方向性を追求しています ～ 広島血統再構築検討会 ～

平成 31 年 3 月 13 日（水）に広島市中央卸売市場食肉市場（広島市西区）において、（公社）全国和牛登録協会の穴田専務、勝田課長を招き、全農ひろしま、県の担当者等が参集して、広島血統再構築の取組について検討が行われました。

勝田課長は、「広島和牛から拓く和牛新時代に向けて、全国で取組まれている MUFA（オレイン酸等）の育種価評価を、ステップアップさせて、外部に表示していくことが求められている。そうすること

で改良に向けたステップアップが期待できる。」と提案がありました。

また、穴田専務は、今回の調査牛「帝釈丸」産子の枝肉成績等から、「『帝釈丸』は全国的にインパクトのある取組であり、枝肉成績は優秀な結果が出ており、後継牛づくりは急いだ方が良い。」とコメントをいただきました。

今回 2 頭の調査牛の父「帝釈丸」は、約 40 年前（昭和 56 年）に誕生した「9 中丸」の直系系統でありながら、現代の種雄牛に劣らない好成績を連発しており、今後の活用に期待がかかります。

広島県の種雄牛造成

1 経済形質の改良

枝肉6形質（枝肉重量、脂肪交雑、ロース芯面積）の改良を目的とした種雄牛造成

2 広島血統再構築

(1) 広島血統の育種素材の作出

県の和牛振興に資する可能性がある価値観を予測した育種素材の作出

第38岩田系(比婆) → 烏帽子号
第2横利系(神石) → 呼春号

(2) 地域ブランドの生産振興の加速

県内の地域ブランド牛の推進及び系統再構築に資する各地域ブランドの認定基準である始祖牛の遺伝子保有確率が高い種雄牛を作出

広島固有血統 → 帝釈丸号

広島県の種雄牛造成の取組み体系は全国の注目を集めています



広島血統再構築検討会のようす。(写真左)

【今回の帝釈丸産子の枝肉成績】

性別	生年月日	父	祖父	曾祖父	月齢	等級	CW	BMS	REA	YE
去勢	H28.12.5	帝釈丸	平茂勝	北国7の8	27.2	A4	479kg	7	62 cm ²	76.4%
雌	H28.11.30	帝釈丸	茂洋	百合茂	27.4	A5	437kg	9	58 cm ²	75.1%

『帝釈丸』の好成績を受けて、精液を早期利用することとし、一般販売を平成 31 年 4 月から開始しています。

【販売代金】896 円（税込）1 本当たり

【帝釈丸の血統】

父：9 中丸 母：よしの 1 母の父：美津福 母の祖父：9 中丸

【MUFA とは】一価不飽和脂肪酸といい、オレイン酸を代表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。MUFA 含量が多いと、他の脂肪酸より融点が高い傾向であるため、口どけの良さなどに貢献しています。



帝釈丸-茂洋（性別：雌）の枝肉写真



帝釈丸-平茂勝（性別：去勢）の枝肉写真

➤ シェフ・料理人の皆さんと広島和牛を探求 ～ 広島食肉市場見学会 ～

平成 31 年 3 月 19 日（火）に広島市中央卸売市場食肉市場（広島市西区）において、広島県が広島和牛を取り扱う飲食業関係者を対象に食肉市場見学会を開催しました。

これは、広島和牛をより深く理解してもらい、まごころ込められた広島和牛料理の提供をめざしてはじめられた取組みです。

今回の食肉市場見学会では、全国統一の品質規格と格付け、A5 等級などの意味、牛肉の処理工程、安全性確保の取組などがきめ細やかに説明されました。

あらゆる食材を取扱うフランス料理などのシェフは、「これまで、納入業者の説明のみの情報で提供していた広島和牛を、このような見学会に参加することで、自分のコトバで語れるようになる良い機会。」と高く評価していました。

今後、生産現場、家畜市場、歴史資料館などの見学会が計画されており、これら見学会で広島和牛の実体を体感し、理解を一層深めることによって、料理を通じて広島和牛の魅力が伝えられることで、広島和牛のブランド価値の向上が期待されます。



有名な高級レストランのオーナーシェフや高級ホテルの料理長なども参加

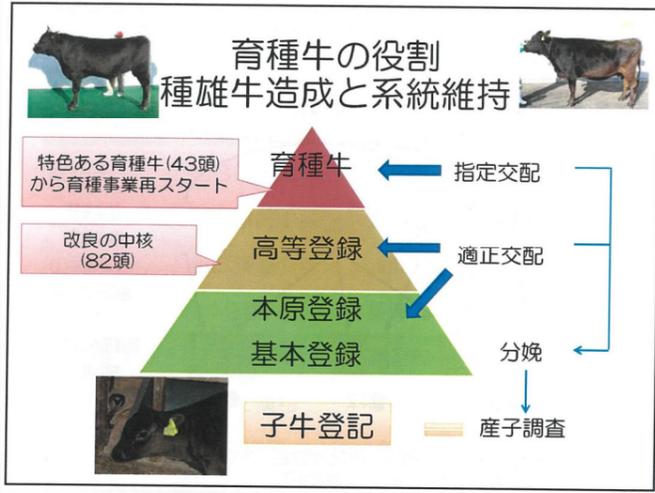
▶ 広島和牛育種現地検討会 ～ 広島血統和牛づくり最前線 ～

平成 31 年 3 月 27 日（水）に三次家畜市場において、広島県和牛育種組合（会長山岡芳晴）主催で生産者や関係団体約 50 名が参加して育種現地検討会が行われました。

（公社）全国和牛登録協会の向井会長は、「広島県は和牛全共（オリンピック）で昭和後期に全国制覇し、平成 3 年に全国に先駆けて育種価評価を導入し、現在に至っている。これまで育種価偏重で改良が進められており、育種牛制度を改めて見直す良い機会である。」と検討会の冒頭のあいさつがありました。

当日は、昨年認定された育種牛 2 頭の展示検討会と育種牛制度の進め方などの講演が行われました。

講演で講師を務めた（公社）全国和牛登録協会の穴田専務は、「育種牛制度は、単に認定で終わらせることなく、将来にわたり受継ぐべき体型等の特徴を明らかにし、それを伸ばしていける指定交配と保留を繰り返すことで、名牛たる種雄牛と系統維持が構築できる。」と、今後の



育種牛の位置付けや役割を示した和牛改良事業のイメージ図。

広島県の育種牛制度に高い期待を示されました。

参加者で広島県家畜人工授精師協会会長の近藤丈登さんからは、「かつて4つあった育種組合が、一つになり育種組合の活動が低調になってしまった。その中で、今回の育種牛認定などの活動が活発化することは良いこと。育種牛を活用して広島血統種雄牛を造成して欲しい。育種牛への指定交配、産子調査、後継雌牛の選抜・保留を実施して特徴ある牛を残して広めてほしい。改良は、リーダーが方向性を示し引っ張っていくことが必要。全農と県がリーダーシップをもって一緒になって進めてほしい。」と、この取組に対する理解とエールをいただくことができました。



育種牛の展示検討会のようす。優良な特徴を次世代へ継承する役割を育種牛が担います。

▶ 第 12 回全国和牛能力共進会の全容① ～ 2022 年鹿児島全共まであと 1270 日～

（公社）全国和牛登録協会は、平成 31 年 1 月に「第 12 回全国和牛能力共進会鹿児島大会」の概要を決定し発表しました。これにより、最終審査の会期、出品の区分が明らかとなりました。

今回の特徴として、種牛については、系統再構築の取組など各地域の特色ある牛づくりをさらに充実させ、系統の特色を遺伝的に固定することなどを目指しています。肉牛については、食味性の向上に重点を置き、「脂肪の質」の改良体制の構築を促し、適度な脂肪含量が期待される「コザシ」（交雑脂肪の形状）を考慮した評価を追究することとしています。広島県内ではこれら時代の要請に応じつつ、広島でしかできない取組も含め準備が進められています。

《第 12 回全国和牛能力共進会の概要》

開催テーマ 「和牛新時代 地域かがやく和牛力」
 テーマに込められた想い 新たな和牛肉の価値観の醸成と種牛性の一層の改良、地域の育種素材の発掘による魅力ある和牛集団の構築と担い手の育成による生産基盤の強化で地域の輝きを磨く。

最終審査 会期 令和 4 年（2022 年）10 月 6 日（木）～令和 4 年 10 月 10 日（祝・月）
 会場 種牛の部 鹿児島県霧島市牧園地区
 肉牛の部 鹿児島県南九州市知覧町（株）JA 食肉かごしま南薩工場
 出品頭数 令和 2（2020）年 1 月頃決定予定

出品の区分

部	出品区	生後月齢※	生年月日	主な特徴等
種牛	第 1 区（若雄）	15～23 ヲ月未満	2020. 11. 7～2021. 7. 6	地域の特色を備えていること
	第 2 区（若雌の 1）	14～17 ヲ月未満	2021. 5. 7～2021. 8. 6	出品は個人の単品
	第 3 区（若雌の 2）	17～20 ヲ月未満	2021. 2. 7～2021. 5. 6	出品は個人の単品
	第 4 区（繁殖雌牛群）	3 産以上		3 代以上県内生産（3 頭 1 群）
	第 5 区（高等登録群）	14 ヲ月以上	2021. 8. 6 以前	直系 3 代 3 頭 1 群
	第 6 区（総合評価群）			
	種牛群	14～24 ヲ月未満	2020. 10. 7～2021. 5. 6	両親とも自県内生まれ（4 頭 1 群）
	肉牛群	24 ヲ月未満	2020. 10. 7 以降	両親とも自県内生まれ（3 頭 1 群）
肉牛	第 7 区（脂肪の質評価群）	24 ヲ月未満	2020. 10. 7 以降	脂肪の質の育種価必須（頭数検討中）
	第 8 区（去勢肥育牛）	24 ヲ月未満	2020. 10. 7 以降	出品は個人の単品
高校及び農業大学校				
	特別区	14～20 ヲ月	2021. 2. 7～2021. 8. 6	大学校を新規追加

※月齢は最終審査初日（令和 4 年 10 月 6 日）で起算。

～広島和牛春のイベント情報～

名称	日時	場所	内容
ビーフ天国	5月3日 10:00-14:00	帝釈峡スコラ高原	神石牛BBQ 3,500円(400食限定)
三次ワイン祭	5月3-5日 10:30-16:00	三次ワイナリー芝生広場	広島牛の牛串焼き
神石高原ティアガルテン	5月4-5日 9:00-17:00	神石高原ティアガルテン	広島和牛BBQ 3,500円(200食/日限定)

平成 30 年 7 月豪雨災害により被害を受けたみなさまの復興を願っています。

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 の「バックナンバー」をご覧ください。iPhone の場合、標準カメラアプリをかざすだけで読み取り可能です。



次回は、5月28日発行予定！