

農林水産大臣賞受賞！ ～広島県畜産共進会（種畜の部）～

令和4年11月1日（火）、三次家畜市場（三次市西酒屋町）で第98回広島県畜産共進会が盛大に開催されました。

今年は全国和牛能力共進会の開催年に当たり、肉用種は子牛の部のみでしたが、地域の共進会や予選会から選ばれた代表牛（肉用種種牛22頭、乳用種種牛21頭）の日ごろの改良の成果が展示され、審査されました。この共進会は、参加者とともに改良の方向性を共有することで、今後の和牛や乳牛の生産技術の研鑽を図ることを目的に開催されています。

肉用種種牛の部では、（公社）全国和牛登録協会の山口部長らによる審査の結果、庄原市口和町の藤山明春さんが出品した「のぼる71」が首席に輝き、発育が良好で若雌らしい体の引き締まりの良さなどが評価され、農林水産大臣賞を受賞しました。また、乳用種種牛の部では、庄原市大久保町の藤本雄紀さん出品の「TMF エクシード ソリユート ビューア ローズ ET」が総合首席に輝きました。

肉用種種牛の部で首席を獲得した藤山さんからは、「今回の出品にあたっては、鹿児島全共に行かれた方々から御協力をいただいた。全共での経験を生かした地域ぐるみの取組の結果だ。」とコメントをいただきました。今年開催された第12回全共やこの共進会の成果及び反省を踏まえて、今後とも、広島血統の増産に向けて、まい進していくことが求められています。

この共進会で上位の雌牛が、広島らしさを後世に繋げていく基礎牛となることを期待しています。

【肉用種種牛の主な成績】

褒賞	名号	生年月日	血統		所在	氏名
			父	母の父		
首席	のぼる71	R4.2.17	美国桜	勝白福	庄原市口和町	藤山 明春
2席	しらゆり3	R4.1.25	安亀忠	百合白清2	庄原市峰田町	大迫 晴由
3席	ひろゆりさかえ1	R3.10.10	福之姫	茂洋	山県郡北広島町	酒井 邦昭



▲肉用種種牛の部で首席に輝いた藤山明春さん

第98回広島県畜産共進会 ～「冬季枝肉の部」開催！～

令和4年12月6日（火）、広島市食肉市場（広島市西区草津港）において、第98回広島県畜産共進会「冬季枝肉の部」が開催されました。当日は、地域の選定審査を経て選りすぐられた去勢14頭、雌15頭、参考出品4頭の計33頭が出品され、日ごろの肥育技術や広島和牛の品質を、多くの参加者と確認しました。全体講評では、「ロース芯面積90cm²以上の出品牛が12頭と素晴らしく、優秀賞受賞牛はすべてBMSNo.12であり良質な枝肉が揃っていた」と生産農家の改良成果の高さを物語る講評がありました。

そんな中、最優秀賞に輝いたのは、(株)ひば高原田中牧場出品の「久山2」号（美津照重-安福久-勝忠平）でした。審査講評では「ロース芯や僧帽筋、広背筋等各部位の充実素晴らしく、サシの形状も小ザンで、色沢も際立っていた」と称されました。

出品者の田中高志さんからは、「いつもと同じように食いが落ちないように管理していた。日ごろの成果が最優秀賞という形になって嬉しい」と笑顔で語っていただきました！

出品された皆様、大変おめでとうございました！

【第98回広島県畜産共進会 冬季枝肉の部受賞牛の主な成績】

賞	出品者氏名	出品者住所	性別	格付	BMS	枝肉重量 kg	血統		MUFA値 %	単価 円/kg
							父	母の父		
最優秀賞	株式会社ひば高原田中牧場	庄原市東城町	去	A5	12	527	美津照重	安福久	61.0	3,400
優秀賞2席	有限会社 野山牧場	東広島市安芸津町	去	A5	12	605	福之姫	安福久	56.9	2,750
優秀賞3席	大鎗 賢壮	三次市糸井町	雌	A5	12	512	福之姫	安福久	66.0	2,740
優秀賞4席	橋奥 順也	山県郡北広島町	雌	A5	12	452	福之姫	安福久	67.2	2,650
優秀賞5席	井上 和之	広島市安佐北区白木町	去	A5	12	550	舞菊福	諒太郎	59.5	2,600
最優秀MUFA賞	株式会社ネクストファーム山内	庄原市山内町	雌	A3	4	446	秋忠平	美津照重	69.6	1,950
最優秀MUFA賞	菅野 哲自	東広島市豊栄町	去	A5	12	667	福之姫	勝忠平	66.2	2,600

広島県畜産共進会「枝肉の部」



▲最優秀賞に輝いた
(株)ひば高原田中牧場の田中高志さん



▲最優秀賞を獲得した枝肉写真

➤ 広島血統和牛セリ会勉強会が開催されました！

令和4年10月24日（月）、広島市食肉市場（広島市西区草津港）において、生産者、市町、農協、全農、関係企業などの関係者約30名の参加のもと、広島血統和牛セリ会勉強会が開催されました。

本セリ会勉強会は、（公社）全国和牛登録協会の西課長補佐をお招きし、「第12回鹿児島全共での肉牛の改良成果と新たな和牛肉の価値観の構築に向けて」と題して、講演が行われました。

本県の全共出品牛への評価として、6区は、前回1区出品牛の立烏帽子の産子を5年間で肉牛の部に出品いただいたことは評価に値する、7区は、今回の好成績を次回も生かして欲しい、8区は、脂肪の質に少し改善が欲しい等のコメントをいただきました。

また、新たな和牛改良において、脂肪の質、赤身・脂肪バランス、脂肪交雑の形状、旨味成分等の可能性について話題提供をいただきました。

今後の本県改良の進むべき参考とさせていただきたいと思っております。

ありがとうございました。



セリ会全共会（講師 全和登 西課長補佐）

★ 広島県からのお知らせ ～家畜改良増殖法に基づく立入検査が始まります～

令和2年10月の法改正を受け、農林水産省（中国四国農政局）による立入検査が義務化されました。

広島県では、12月中旬から開始しており、該当する家畜人工授精所の方には、県から日程調整の連絡をさせていただいております。

関連資料をHPにて掲載しておりますので、家畜人工授精所開設の方には、何卒ご協力を宜しくお願い致します。

★ お知らせ ～県立総合技術研究所 畜産技術センター 「研究成果発表会」開催中！～

県立総合技術研究所 畜産技術センターでは、デジタル技術の進歩や世界的な情勢の変化による肥飼料価格の高騰など、本県の畜産を取り巻く環境に対応した研究や行政支援を行っています。

研究活動で得られた成果を事業者や業界等に広く紹介するため、「研究成果発表会」を、令和4年12月23日（金）まで、畜産技術センターホームページ上で発表の動画を配信により行っております。

興味のある講演を都合の良い時に視聴ください。

開催期間：令和4年12月5日（月）～12月23日（金）

開催方法：オンデマンド方式（YouTubeによる動画配信）

内 容

- （1）畜産技術のデジタル化研究の紹介
- （2）第12回全国和牛能力共進会に関する取組の紹介
- （3）肥飼料価格高騰に関する研究の紹介

※詳細は右表参照

★視聴方法★

畜産技術センターホームページに掲載している「研究成果発表会」をご覧ください。

畜産技術センターホームページの検索方法

広島県立畜産技術センター



こちらのQRコードからも畜産技術センターホームページをご覧ください。

令和4年度 広島県立総合技術研究所
畜産技術センター 研究成果発表会

参加費 無料 事前申込不要 どなたでも参加可

畜産をとりまく環境に対応したタイムリーな研究成果を報告します

1 日時 令和4年12月5日（月）～12月23日（金）
2 場所 オンデマンド方式（YouTubeによる動画配信）
3 内容

(1) 畜産技術のデジタル化研究の紹介

表題	内容	発表者
画像解析による牛受精卵の品質評価	顕微鏡写真の自動解析により、孵化率の高い受精卵を選別する技術を開発しました。	畜産繁殖研究部 研究員 福本 豊

(2) 第12回全国和牛能力共進会に関する取組の紹介

表題	内容	発表者
広島和牛の育種改良（全国和牛能力共進会(第11)出品の取組）	全国和牛能力共進会に出品した「 仁義烏 」と、広島県の和牛改良の今を報告します。	畜産繁殖研究部 研究員 佐藤 伸哉
牛肉脂肪の質 一価不飽和脂肪酸（MUFA）の実態調査	上質な脂肪の指標となる MUFA について詳しく解説し、県内の実態を紹介いたします。	畜産繁殖研究部 研究員 柴田 愛梨

(3) 肥飼料価格高騰に関する研究の紹介

表題	内容	発表者
和牛肥育における米の飼料利用	輸入飼料の一部をモミ米で代替した和牛肥育試験の結果を紹介いたします。	飼養技術研究部 副部長 福馬 敬敏
ホールクローブサイレージ（WCS）用イネ(第3)栽培における畜ふん肥料の効果	化学肥料を使わない WCS 用イネ栽培の結果を報告します。	飼養技術研究部 研究員 小林 純子

※1 全国和牛能力共進会：5年に1度開催される、和牛の改良成果を競う審査会。「和牛のオリンピック」とも呼ばれる。
※2 MUFA：脂肪を構成する成分の1つで、脂肪のロドけや風味に関わるとされる。
※3 ホールクローブサイレージ（WCS）用イネ：穂茎葉のすべてを飼料として利用するイネ

問い合わせ先 0824-74-0331 広島県 畜産技術センター 検索

Instagram, フェイスブックで広島和牛の話題を世界中に発信中！フォロー・いいね！お願いします！！(^_^)！



右のQRコードからご覧いただけます。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！

Instagram



フェイスブック



広島和牛 NEWS は Web で閲覧できます！！⇒「広島和牛 NEWS」で検索！

右のQRコードから広島和牛 NEWS パックパ-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、
令和5年1月25日発行予定！