

資料提供

令和6年7月19日

課名：畜産課

担当：小川

内线：3603

直通電話：082-513-3598

第100回広島県畜産共進会「夏季枝肉の部」開催

《開催日時 令和6年7月23日（火）9時～11時30分》

1 趣旨

全国農業協同組合連合会広島県本部と広島県酪農業協同組合が主催する第100回広島県畜産共進会が、7月23日の「夏季枝肉の部」を皮切りに、開催されます。

明治42年（1909年）に始まった広島県畜産共進会が、第100回の記念大会を迎えるにあたって、主催者は大会を盛り上げる様々な企画を予定しております。

是非、各メディアでの取材を賜りますようお願いいたします。

2 「夏季枝肉の部」の実施概要

(1) 実施日

令和6年7月23日（火）

(2) 場所

広島市中央卸売市場 食肉市場
(広島市西区草津港一丁目11-1)

(2) タイムスケジュール

9:00～	9:15	枝肉審査
9:15～	9:35	枝肉参観
9:50～	10:00	枝肉講評
10:00～	10:30	セリ
11:00～	11:30	褒賞授与式



【枝肉観覧の様子】

3 和牛肉の新たな価値、M U F Aに着目した取組

- ・令和元年度から、脂肪の質に着目したMUFA※特別賞を設けています。
- ・第100回「夏季枝肉の部」からM U F Aの値が判明した状態で枝肉の競り売りを開始します。

※M U F A（一価不飽和脂肪酸）

オレイン酸を代表とする一価不飽和脂肪酸。
他の脂肪酸より融点が低く、M U F Aが高い
和牛肉は、口溶けが良く和牛の香りが引き立つとされています。



【昨年度の最優秀枝肉】