

資料提供  
令和6年11月29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「冬季枝肉の部」開催

《開催日時 令和6年12月3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の「冬季枝肉の部」が、12月3日に開催されます。

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 「冬季枝肉の部」の実施概要

### (1) 実施日

令和6年12月3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、MUF Aに着目した取組

第100回「夏季枝肉の部」に続き、脂肪の質であるMUF A\*の値が判明した状態で枝肉の競り売りをを行い、MUF Aの値が高い枝肉にはMUF A特別賞が贈られます。

※MUF 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、MUF 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。



件名 第100回広島県畜産共進会「冬季枝肉の部」記念大会の開催について

県内で生産・肥育された黒毛和種の共進会で牛肉の品質を競うことで相互に啓発を行い、本県畜産の振興を図っている。今年は第100回の記念大会である。

1 日時

令和6年12月3日(火) 9:00~11:30

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番1号, TEL(082) 279-2911)

3 主催

全国農業協同組合連合会広島県本部

4 後援

広島県, 広島市, (社)日本食肉市場卸売協会, (社)日本食肉格付協会, (社)広島県畜産協会  
広島市中央卸売市場食肉市場及びJAグループ広島

5 共進会の内容等

出品された枝肉の審査が行われ、審査の結果上位入賞の枝肉出品者に対し、賞状が授与される。

(1) 出品予定 黒毛和種肥育牛 29頭  
参考出品 2頭

(2) 日程 9:00~ 9:15 枝肉審査  
9:15~ 9:35 枝肉参観 出荷者・随行者  
9:35~ 9:50 枝肉下見 購買者  
9:50~ 10:00 枝肉講評  
10:00~ 10:30 セリ  
11:00~ 11:30 褒賞授与式

(3) 参集者 畜産農家, 畜産関係団体等

(4) 表彰 優秀な枝肉に対し、県知事賞等が授与される。

(5) 注意 セリ場内へは午前9時15分以降でないと入場できません。  
衛生対策をより万全にするため、セリ場へ入場される際には  
衛生的な白衣・白長靴・使い捨て帽子に加え、手指の洗浄・アルコール消毒、マスクの着用にご協力をお願いいたします。  
※事前にご連絡いただけましたらこちらで準備いたします。

6 問い合わせ先

全国農業協同組合連合会広島県本部 畜産部畜産課(担当者:河内)

住所: 広島県三次市西酒屋町大久保 513 TEL: 0824-64-6211 FAX: 0824-62-0881

~歴史と自然が織りなす逸品~

広島のと牛には、  
歴史と伝統と実績がある

