

畜産あきた

第40号

2018
4月

平成29年度 臨時総会開催



平成30年3月27日(火)午前11時より秋田県畜産会館1階会議室にて、当組合「平成29年度臨時総会」が開催されました。

当日は、組合員129名(本人出席17名、代理人出席0名、書面議決書112名)が出席し、議長には中央地区の伊藤錚悦さんが選任され、議案第1号「平成29年度事業計画の設定について」、議案第2号「平成30年度理事及び監事の報酬決定について」、議案第3号「平成30年度賦課金の額、賦課方法、徴収時期及び徴収方法について」、及び付帯決議の全4議案を、全て原案どおり可決承認し、新しい年度のスタートを切りました。

30年度については、日EU・EPAの大筋合意で新たな国際環境に入ることになり、益々国際競争力が激しくなり、畜産経営者にとって引き続き厳しい年になることが予想されますが、組合員の皆様方の要望に応じた事業の推進を行い、畜産経営の安定維持発展に取り組んでまいりますので、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

平成29年度 臨時総会議決事項



議案第1号 平成30年度事業計画の設定について

議案第2号 平成30年度理事及び監事の報酬決定について

議案第3号 平成30年度賦課金の額、賦課方法、徴収時期及び徴収方法について
付帯決議

以上、全議案、原案どおり可決承認されました。

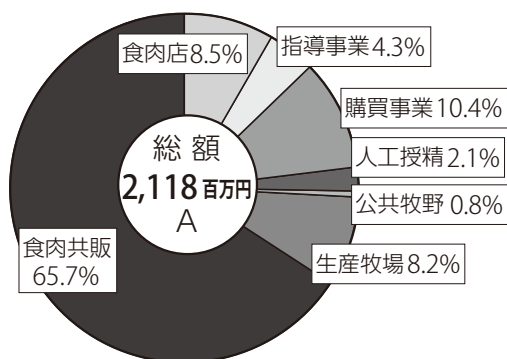
平成30年度 事業計画の概要

【重要取組事項】

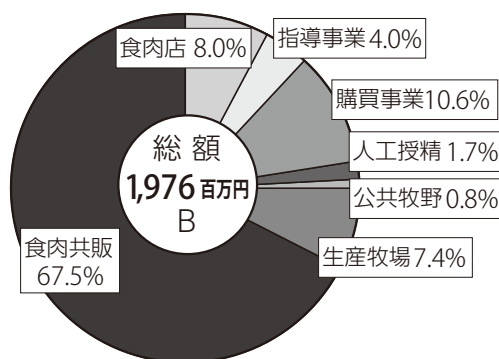
- 1) 生産部会等組織活動の活性化促進による生産指導力の強化
- 2) 肉用牛改良増殖目標の設定と普及啓蒙
- 3) 生産・改良指導の強化による市場性の向上対策の強化
- 4) 「秋田錦牛」・「かづの牛」の銘柄力の拡大の推進
- 5) 游休資産の活用促進及び外部出賃の適正化による経営基盤強化
- 6) クラスター事業の実施
- 7) 事業量拡大と収益性向上による組合経営の安定化

【事業収支計画の概要】

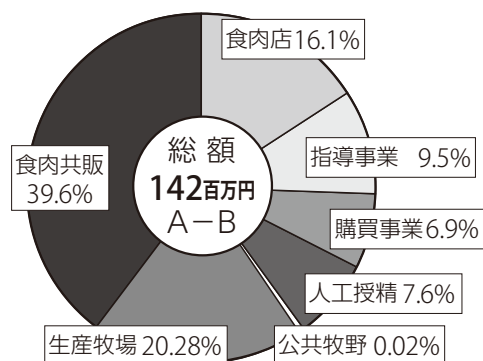
〈事業収益〉



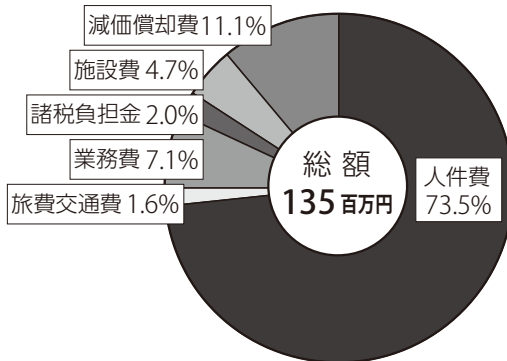
〈事業費用〉



〈総事業利益の内訳〉



〈事業管理費の内訳〉



第34回秋田県畜産農協枝肉研究会開催 最優秀賞は横手市 伊藤重男さん

2月5日から2月8日にかけて、秋田県食肉流通公社において「第34回秋田県畜産農協枝肉研究会」が開催されました。

今回の出品牛は全頭黒毛和種で、去勢30頭、雌9頭の合計39頭が出品されました。審査委員の厳正な審査の結果、見事最優秀賞に輝いたのは横手市伊藤重男さんが出品した去勢牛 久百合号(生後29ヶ月)でした。血統は、父が安福久、二代祖が

百合茂、三代祖に平茂勝でした。枝肉重量598.5kg、ロース芯面積89cm²、バラの厚さは9.5cm、格付等級「A-5」、BMS「12」で、枝肉単価は3,200円、枝肉販売金額は1,915,200円でした。



伊藤重男さん

最優秀賞を受賞した伊藤重男さんからお話を伺いました。

●受賞牛について

子牛の段階で体高、幅、深みがあり胴の詰まったいい牛でした。血統的にも自分の好みに繁殖農家の事もよく知っていた為、健康にしっかり育つだろうということで買いました。子牛導入時より粗飼料を牛が食いたいだけ食わせ、腹、骨格づくりをしっかりした為、増体も良く、食いどまりなく順調に育ちました。月齢的にも30ヶ月前後とちょうどよく、仕上がりが非常にいい牛でしたので今回出品することにしたのですが、期待以上の成績を出してくれたのですごくうれしいです。これからもいい牛を作るよう飼養管理をしっかりとしていきます。

伊藤重男さんありがとうございました。

〈全体の成績〉

性別	頭数	平均枝重(kg)	平均販売単価(円)
去勢	30	536.8	2,399
雌	9	476.3	2,165
小計	39	529.2	2,350



〈最優秀賞受賞枝肉断面〉

〈受賞牛の成績〉

賞	受賞者	格付	性別	枝重(kg)	単価(円)	父	母の父	祖母の父
最優秀賞	伊藤重男	A-5 12	去勢	598.5	3,200	安福久	百合茂	平茂勝
優秀賞	佐々木誠綱	A-5 12	メス	432.5	3,100	安福久	勝忠平	金幸
優秀賞	熊谷典夫	A-5 11	去勢	626.5	2,950	百合茂	安福久	金幸
優秀賞	佐々木忠義	A-4 6	去勢	451.0	2,200	美津百合	美津福	北国7-8

支 所 だ よ り

◆畜産講習会開催される

去る2月18日、鹿角市交流センターにて畜産講習会が開催されました。

講師に、あきた総合家畜市場(株)事務局長(兼)総務課長斉藤稔様より「和牛遺伝病との上手な付き合い方・どこまで続くこの市況」と題し、講演をいただきました。

講演では、JA秋田しんせい管内のゲノミック評価技術実証事業の取組みや、遺伝的不良形質9種類を理解し「不良遺伝子を持っている事がリスクでなく、持っているかどうか分からない事がリスクである」と、繁殖牛の検査の重要性を述べられました。また、子牛市況について「前年よりは価格は下がったものの依然高値水準で推移している」。今後は「上場子牛の斉一性を高め、購買者が求めやすい子牛生産に取り組んで頂きたい」とご講演いただきました。



◆「かづの牛の魅力を語る夕べ2018」開催される



佐竹秋田県知事よりご挨拶を頂きました。



かづの牛と小坂ワインを楽しみました。

3月12日秋田市の「ルポールみずほ」を会場に、「かづの牛と小坂ワイン魅力を語る夕べ2018」が、佐竹知事、細越小坂町長、県議会議員の皆様をはじめ、110名が出席して盛大に開催されました。当組合と小坂ワイナリーから、生産振興や販売戦略などの取組状況の説明。その後、かづの牛の料理と小坂ワインの賞味会が行われ、参加者は鹿角地域の特産品としての「かづの牛・小坂ワイン」の魅力を十分に楽しみました。

◆かづの牛生産育成施設に分娩監視システム「モバイル牛温恵」導入

当組合鹿角支所鹿角牧場では、かづの牛（日本短角種）の繁殖肥育一貫体制で生産を行っており、かづの牛増対策事業により、公共牧野の草地更新整備や、牛舎の整備を行い、今年度末には飼養頭数が311頭となっております。

日本短角種は夏山冬里の放牧を取り入れた、牧牛による自然交配により、高い受胎率と低コスト生産と省力化を図る事が出来るメリットがあります。一方、集中分娩（2月～4月）により、分娩時の難産等の事故発生が課題となっております。

肉用牛経営安定対策補完事業の地方特定品種振興の事業を活用し、分娩監視システム「モバイル牛温恵」を導入いたしました。

「モバイル牛温恵」は、分娩前に体温が下がる体質を活用し、体温センサーが体温変動を感知し、携帯電話メールに通知するシステムです。

今年2月から運用開始し、分娩時の事故軽減につながっております。

分娩監視グラフ



体温センサー



分娩前の子宮内に体温センサーを挿入



牛肉の水分と水っぽさ

今日は専門的になりますが、肥育の仕上がりは「牛が枯れる」とか「肉が乾く」とか、実に感覚的に表現されています。若い動物の肉が水っぽいというのは、家畜の種類によらず共通した現象であり、食品学の分野では水分活性という言葉で議論されています。しかし、生理学をもとにして考える獣医師の私には、水分活性というのはなんとも理解しづらい話なのです。食品学では、動物肉には結合水と自由水というのがあり、肉の水っぽさに関連するのは自由水で、大雑把に言うと自由水が多いと水っぽいということのようです。したがって、水分とくっついてしまうと、水っぽさに関係する水と関係しない水を区別せずに考えることになります。さて、この自由水というのは生理学的に何なのでしょう。

生理学では、体内の水分を「体液」と呼び、細胞内液と細胞外液に分け、細胞外液はさらに血漿（血液の水分）、間質液（または組織液、細胞の外側の組織に分布する水分）、およびその他の特殊な液体（脳・脊髄液、関節液など）に分けます。その中で、自由水に相当するのは、間質液であろうと思われます。間質液というは、末梢血管において血圧によって血管の外に滲みだす水分であり、人では1日に24L滲み出すと推定されており、その85%は毛細血管に再吸収され、残りの15%はリンパ管から吸収されるとされています（ギャノン生理学2006）。末梢血管は、赤血球よりも小さな穴が開いた血管ですので、水分は電解質、ブドウ糖、アミノ酸、タンパク質などの水溶性の栄養成分と一緒に滲みだし、細胞に栄養を供給しています。間質液は、白神山地のブナの落ち葉の下に蓄えられた水のように、必要になったときにすぐに血管へ入って血漿量を補充します。また、水溶性の栄養成分は、味をもたらし成分でもあります。人では、体重に対する間質液の割合は年齢とともに変化し、新生児で最も多く、成長するにしたがって低くなり、高齢者になるとさらに少なくなることが知られています（表1）。

表1 ヒトの体液量（体重の%、出典：meddic）

	新生児	乳児	幼児	成人	高齢者
細胞内液	40	40	40	40	35
細胞外液	40	30	25	20	15
間質液	35	25	20	15	10
血漿	5	5	5	5	5

高齢者が脱水症になりやすい原因の一つは、間質液が少ないためと言われています。歳をとると人は枯れて味が出るといいますが、精神論だけではなく、客観的に水分含量が減っているというのは、なんともやるせない話です。こうして考えると、肥育期間が長くなると肉が乾くというのはありそうな話に思えます。ただ、間質液が少ないというのは、間質液に溶けている間質中の栄養成分、すなわち食味成分が少ないということになり、また、わずか数ヶ月で間質液が大きく減少するのかという疑問も残ります。和牛肉は、脂肪と蛋白質と水分で100%近くなっていますので、脂肪含量が高くなると赤身肉と水分が少なくなりますが、それだけではなく赤身肉中の水分も変化しており、水っぽい赤身肉と乾いた赤身肉があるということだと思われます。肉が水分を保つ性質は保水性と呼ばれ、熟成によって高まります。また、凍結融解した赤身牛肉ではドリップが大量に出ますが、これは生存中の体内及び筋肉内の水分分布と別の話です。肉の締りとなると、サシの分布状態と脂肪の融点がさらに関係してくるので、もっと複雑な話になります。

人間では、体組成計という便利な機械があって、普通の人は体脂肪率に気をとられるでしょうが、実は細胞内液と細胞外液を分けて推定でき、人間ドックの検査結果では「むくみ」として表現されています。牛の体組成計があれば、肉の乾きを生前に評価できると思うのですが、誰か作ってくれる人はいませんか。

引用元：LIAJ News No.168

「味な嘶」技術開発部 小林正人

新入職員紹介



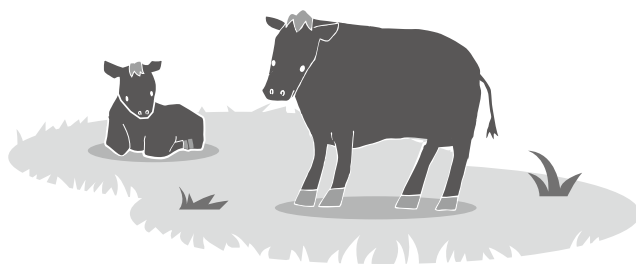
ほのか
鈴木 帆香 さん

出身校

秋田県立金足農業高等学校

好きなこと

動物を眺めたり、戯れたりすること



この会社でやってみたいこと

牛枝肉の肩切りをやってみたいです。男の人が肩切りしているところをいつも見ていると力加減や切り方も難しそうですが、私もいつかやってみたいです。

今後の目標

肉の部位や名称、部位の位置を全部覚えて枝肉の状態でもどこに何の部位があるかわかるようになりたいです。今は枝肉を見ても、どこの部位が削られていて、どこにどんな瑕疵があるのか教えてもらってなんとなくわかるくらいです。1人で見た時でも「この部位はこういった瑕疵があるな」「この部位にはこの位サシが入っているな」と、わかるように一生懸命勉強していきます。

組合員の皆様に一言

この組合に入ってみて、覚えることが沢山あり、記憶力が乏しい私にとっては正直大変ではありますが、自らこの仕事を希望して入った以上精一杯頑張ります。ご指導の程よろしくお願いします。

あきた総合家畜市場

平成30年 4月期子牛セリ市結果【黒毛和種】

市場名	性別	今回(30年4月)		前回(30年3月)			前年同期(30年4月)		
		頭数	平均価格	頭数	平均価格	増減	頭数	平均価格	増減
あきた 総合 あきた	メス	149	622,544	179	642,111	△19,567	159	767,622	△145,078
	去勢	193	792,423	209	829,838	△37,415	139	879,739	△87,316
	計	342	718,412	388	743,232	△24,820	298	831,559	△113,147

(税込み)

【平成30年 4月期子牛】

去勢高価格順

	種雄牛	2代祖	3代祖	DG	取引価格
1	諒太郎	安福久	第1花国	1.57	1,151,000
2	百合茂	安福久	平茂勝	1.15	1,129,000
3	幸紀雄	安福久	第1花国	1.27	1,046,000
4	諒太郎	安福久	平茂勝	1.33	1,027,000
5	隆之國	安福久	百合茂	1.19	969,000

(税別)

雌高価格順

	種雄牛	2代祖	3代祖	DG	取引価格
1	美国桜	安福久	平茂晴	1.06	853,000
2	直太郎	安福久	勝忠平	1.11	815,000
3	諒太郎	百合茂	安福久	1.06	801,000
4	美国桜	義平福	平茂勝	1.20	788,000
5	美津照重	百合茂	紋次郎	1.24	782,000

(税別)

行事予定

4月

20日 牛組合長会議
20日 鹿角市公共牧野利用者会議
25日 第1回理事会
27日 公認会計士監査

5月

2日 役員推進会議
上旬 鹿角市公共牧野入牧
15日 第1回監事会
17日 第35回秋田県畜産組合枝肉研究会

6月

8日 第2回理事会
14日 第12回大仙、仙北、美郷畜産共進会
26日 第12回通常総会



※畜産あきたは、年4回
(1・4・7・10月)
の発行を予定しております。