

畜産あきた

第49号

2020
7月

第13回通常総会開催 全議案・可決承認される



秋田県畜産農業協同組合は6月29日(月)午前11時よりイヤタカ(秋田市中通)において、「第13回通常総会」を新型コロナウイルス感染防止の観点から、書面議決または、委任状を優先し、実出席を少なくして開催しました。

当日は、組合員130名（本人出席10名、代理人出席5名、書面議決書115名）が出席し、議長には、南部地区の高橋博志さんが選任され、議案第1号「令和元年度事業報告、貸借対照表、損益計算書、剰余金処分案及び附属明細書の承認について」、が原案どおり可決・承認されました。

支 所 だ よ り

◆北部地区肉用牛生産部会総会・飼養管理研修会

6月30日に北部地区肉用牛生産部会の総会を行い、鹿角地域の肉用牛のレベルアップを図る為に、講習会などを積極的に行い、生産意欲の向上を図ることを確認しました。

また、同日には飼養管理技術講習会を行い、NOSAI 秋田 県北家畜診療所真田慶之助様を講師に招き、「超重要！4ヶ月齢までの飼養管理」と題して、スターターの重要性と給餌方法、特に若齢時の子牛の育成管理の重要性についてアドバイスを受けました。



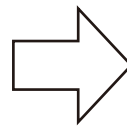
◆牧野情報

鹿角支所では、鹿角市公共牧野の曙・川島・熊取平・熊取平基幹の4牧野を鹿角市より指定管理者となり、約250頭の成牛・育成牛が5月上旬から10月下旬まで放牧され、牧場看視人が毎日1頭ごとの個体管理し異常が無いか、草地の状況を確認しております。

また、曙・熊取平・熊取平基幹牧野には種雄牛（短角4頭・黒毛1頭）を配置し、川島牧野では人工授精を実施しております。

●放牧の利点とは？

- ◎牛舎内の飼育管理が大幅に短縮されます
- ◎濃厚飼料が節減され、粗飼料の消化率が良くなります
- ◎骨格、筋肉、内臓が発達した、強健な牛になります
- ◎繁殖障害を防ぐことが出来、受胎率が向上します



低コスト生産が
出来ます！

●放牧衛生検査とは？

放牧中には放牧病（小型ピロプラズマ病）対策としてダニ駆除剤を定期的に塗布し、県北部家畜保健所の獣医師により衛生検査を実施し、放牧病予防に努めております。



ビーフギフトセット

真心をお世話になったあのかたへ！
ギフト商品、各種そろえてお待ちもうしあげております。



■ハンバーグセット



■カタロース焼肉用



■ロースステーキ



■乾燥肉肉セット

ヘルシー
ビーフ



○その他各種品揃えあります

☆お問い合わせは鹿角支所
(かづの牛工房まで!)

TEL 0186-25-3311

FAX 0186-25-3312

ご要望・ご予算に応じて承ります

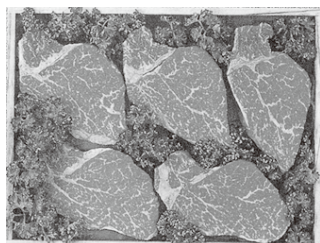
豊かな
味わい
秋田錦牛



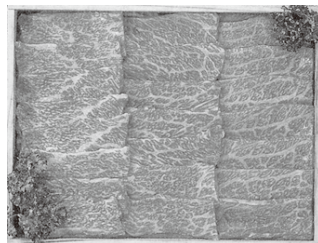
■サーロインステーキ



■極上ロース
すきやきしゃぶしゃぶ用



■ヒレステーキ



■極上カルビ焼肉用

ミートショップちくれん

〒010-0001 秋田市中通6-7-9

畜産会館1階

TEL 018-832-0714

FAX 018-832-0688

お中元用ギフト特別企画中!! ご予約承ります。



～今回は原点に立ち返っておいしいお肉とは何か？～

店頭でよくお客様に聞かれることがあります。「柔らかいお肉はどれ?」「おいしいのは?」と、いつも返答に困ってしまいます。毎回自信を持って仕入れ、店頭に並べているのでなおさらです。

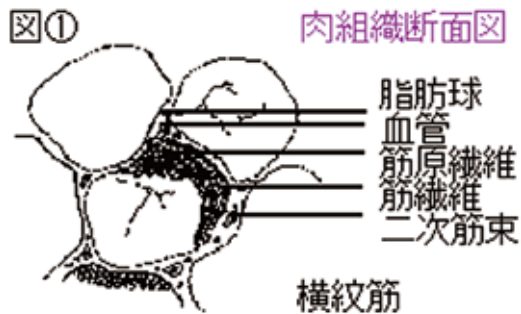
柔らかいというのは硬くないということであり、その程度は千差万別であると思います。現在、精肉に関わっている人たち、ほとんどの人がこの“柔らかさ”と“おいしさ”に取り組み、また、この問いに答えることが使命であるように思います。

そこで今回は、“おいしいお肉とは何か”をテーマにしました。肉の柔らかさは、なかなか一口では言いあらわされないと思いますが、大別して

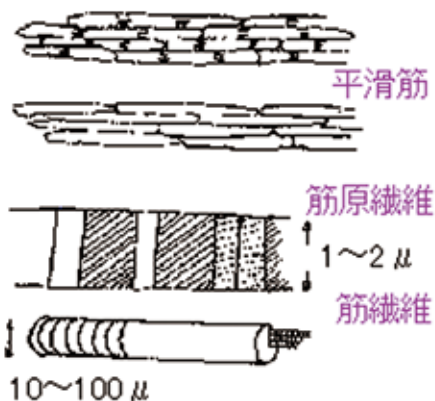
- ①: 肉の組織（繊維）による硬さ・柔らかさ
- ②: 肉の熟成の進行度合いによる柔らかさがあります。

1) 柔らかいお肉とは

肉の組織（繊維）



図②



肉の組織は筋単繊維、結合組織、筋束、脂肪組織、神経組織から出来ている。筋単繊維は、横紋筋と平滑筋の二種類があります。横紋のある収縮性細胞と、血漿（けっしょう）および核によって筋単繊維は出来ています。これを筋鞘が包み、これが集まって筋束となり結合組織によって筋肉が構成しています。筋束と筋束の間に血管、神経性組織、脂肪球が存在し、筋細胞の隅々まで血液や神経伝達や脂肪が送り込まれます。

図①は肉組織の肉の目の流れ（筋束の流れ）に直角に切った、切り口の組織の断面を図式化したものである。細胞を包む鞘も筋単繊維や筋束を結合している結合組織もともに硬い。特に短時間の熱処理によっていっそう硬い舌触りとなる。したがって肉の目の流れに対して直角に包丁を入れて肉を切ることが肉を切る場合、最も基本をなす条件であることが理解いただけると思う。俗に「タテ目に切った肉は硬くて食べられない」というのは、鞘も結合組織（俗に「あまかわ」、「すじ」）をもっとも多く肉細胞に付着させて切ることになるからである。どんなに良質の和牛でも「タテ目」に切った肉は熱処理によって「く

るくるっと」縮んで丸まりゴムのように硬い舌触りになってしまう。肉の目は外観上すぐ見分けることが出来る。

今井義啓 著「精肉読本」より

2) おいしい肉、熟成とは

じゅくせい【熟成】 熟して十分にできあがること。

肉の旬（食べ頃）は魚や野菜と違い採れたてが新鮮（旬）でなく、ある期間を経て旬を迎えるということです。もちろん、魚や野菜の中にも採れたてが一番おいしいとは限らないものがあります。果物の中には集荷の時には青々したものでも八百屋さんの店頭には並ぶころには、バナナ・レモンであれば黄色く、トマトは赤く、おいしそうに陳列されている。まさしく店頭に並んでいる時が旬なのであります。肉も同じように店頭には並ぶ時が旬と思います。

肉の旬についてもう少し細かく述べたいと思います。通常、店頭には並んでいるお肉は一体どれくらい前に“屠畜”されたのか、“屠畜”されてからどのくらいの時間が経過しているのか、ということが肉の旬に深く関わってきます。保存方法によっても異なりますが、 $2^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ が肉の保存に最適な温度と思います。そして、肉には、大動物、小動物に分類され熟成の進行度合いも違います。大動物とは牛のことであり、小動物とは豚や羊などを言います。人間の食に供物されているこれらは“屠畜”される時はショック死状態であり、その瞬間が硬直する原因であります。この状態を死後硬直と呼び、この硬直をほぐすことが先ず第一です。小動物で約2日間、大動物で約5日から7日間とされています。ですから、わかりやすく言えば豚肉においては屠畜されてから3日から5日め位が旬といわれています。牛肉においては屠畜されてから二週間位から旬とされています。前述した経過日よりいわゆる肉の旬が始まると考えられると思います。

肉のおいしさ（旬）

しゅん【旬】 魚などの出さかりの味のよい時期。

肉の旬とはどのように肉が変化していくかの過程（熟成）のことであることが理解できたかと思います。熟成とは細胞内酵素による蛋白質繊維の切断のこととも言えます。おいしい肉（旬の肉）とはどういうものを云うのか。

肉のおいしさの要素は蛋白質であり、肉の蛋白質をわかりやすく説明すれば肉汁と繊維（肉片）である。この動物性蛋白は他の食品にはないのが特徴で、その分析をすれば各種のアミノ酸の結合した物質であります。そして、このアミノ酸の結合状態が、いわゆる肉らしくなっている時がもっともであるといえます。

肉汁（ドリップと呼んでいる）は、おいしさの重要な要素であることから、肉汁（ドリップ）が出てるお肉は、うまみが抜けていることとなります。ただしドリップは、“水っぽい肉”とは全く別質なものです。この点についての詳細は又の別の機会に説明したいと思います。

少々堅い話を書いてきましたが、やはり安くておいしい肉が支持されるであろうし、高いお肉がおいしいとは限らないのであります。肉の旬はわれわれにとっても重要な課題であり、常に“その旬”を料理用途別に提供していくのが使命であると思っています。これからお盆に向けてぜひミートショップでお肉を購入する時の参考になれば幸いです。

役員会だより

第1回監事会

開催日時：令和2年5月22日（金）
場 所：秋田県畜産会館役員室

議案第1号 「令和元年度決算監査の実施について」

議案第2号 「監査結果について」



第1回理事会

開催日時：令和2年6月3日（水）
場 所：秋田県畜産会館1階会議室

報告事項1 「事業進捗状況について」

- ① 主要処理事項及び今後の予定等について
- ② 各部門の事業損益と状況説明について

協議事項1 「夏期手当の支給について」

議案第1号 「第13回通常総会で提出すべき議案について」

（議案第1号）「令和元年度事業報告書、貸借対照表、損益計算書、余剰金処分案及び
附属明細書の承認について」

議案第2号 「第13回通常総会の開催日時及び場所について」

議案第3号 「任期满了に伴うあきた総合家畜市場（株）の取締役の推薦について」

総務課よりお知らせ

主要処理事項

■ NPOたすけあいネット あゆむ 秋田錦牛支援 令和2年4月28日(火)



■ 令和2年度 第1回監事会 5月22日(金)



■ 令和2年度 第1回理事会 6月3日(水)



■ 令和2年度 通常総会 6月29日(月)



■ 令和2年度 中央地区肉用牛生産部会総会 7月9日(木)



あきた総合家畜市場

令和2年 7月期子牛セリ市結果【黒毛和種】

市場名	性別	今回(令和2年7月)		前回(令和2年6月)			前年同期(令和元年7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 総合家 畜市場	めす	133	631,689	143	625,815	5,874	130	729,482	▲ 97,793
	去勢	182	702,562	201	670,338	32,224	180	817,152	▲114,590
	計	315	672,638	344	651,830	20,808	310	780,387	▲107,749

(税込み)

【令和2年7月期子牛】

去勢高価格順

	種雄牛	2代目	3代目	4代目	DG	取引価格
1	百合茂	安福久	勝忠平	紋次郎	1.17	898,000
2	勝乃幸	芳乃国	安福久	平茂勝	1.41	877,000
3	直太郎	隆乃国	安福久	勝忠平	1.34	853,000
4	幸紀雄	華春福	安福久	平茂勝	1.28	838,000
5	勝早桜5	好平茂	安福久	金幸	1.22	834,000

(税別)

雌高価格順

	種雄牛	2代目	3代目	4代目	DG	取引価格
1	美国桜	安福久	勝忠平	飛驒白清	1.03	2,006,000
2	百合茂	義平福	糸福(鹿児島)	平茂勝	1.09	969,000
3	百合茂	義平福	安福久	百合茂	1.15	909,000
4	勝早桜5	華春福	安福久	百合茂	1.26	761,000
5	幸紀雄	安福久	平茂勝	北国7の8	1.01	743,000

(税別)

行事予定

8月

4日 あきた総合家畜市場 開設日
10～13日 かづの牛工房お盆セール
28～29日 秋田食肉店支援日

※ミートショップちくれん
お盆期間中営業について

8月13日(木) 午前中まで営業
8月14日(金)～16日(日) まで休み

9月

8日 あきた総合家畜市場 開設日
10日 担い手ネットワーク枝肉勉強会
25日 第2回理事会
25～26日 秋田食肉店支援日

10月

6日 あきた総合家畜市場 開設日
15日 中央地区肉用牛生産部会枝肉研究会
18日 第105回鹿角畜産共進会・第18回かづの畜産まつり
27日 鹿角家畜市場開設 子牛(短角・褐毛・交雑)成牛 上場予定頭数70頭
30～31日 秋田食肉店 支援日



※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。