

# 審 査 講 評

## 第82回大分県畜産共進会

### 肉牛の部（令和3年10月2日）

第82回大分県畜産共進会、肉牛の部の審査が皆様のご協力により無事終了したことに對しまして、審査委員を代表して心からお礼を申し上げます。

枝肉の審査につきましては、（公社）日本食肉格付協会の牛枝肉取引規格を基準として行いました。

まず、黒毛和種ですが40頭の出品がありましたが、9頭は枝肉重量が基準に達していなかったため参考出品となり、計31頭で審査いたしました。

31頭の平均値は、A率93.5%、枝肉重量525.8kg、ロース芯面積73.0cm<sup>2</sup>、バラの厚さ8.6cm、皮下脂肪の厚さ2.6cmでした。

昨年に比べ、枝肉重量、ロース芯面積、バラの厚さ、皮下脂肪で成績が向上しています。

次に肉質ですが、4・5率は96.7%、BMSNoの平均は8.6でした。これは昨年のBMSNo8.3に比べ、0.3ポイント向上していました。

なお、評価の対象にはなりません。美味しさの指標の1つとされるオレイン酸含有率の平均は52.1%でした。

この中から、最優秀賞首席は出品番号28号の杵築市、阿部竜一さんに決定しました。

成績については、ロース芯面積は90cm<sup>2</sup>、バラの厚さ9.4cm、皮下脂肪1.4cm、BMSNo12でした。サシは小ザシで全体的に入っており、歩留まりも80.3%と優れた枝肉でした。特に僧帽筋（カブリ6.8cm）など周囲筋が充実しており、見た目の枝肉のバランスも良く最高の評価をしています。

以上のことから、審査員満場一致で最優秀賞首席とさせていただきました。

また、出品番号 21 番は、首席に劣らず、BMS、ロース芯も大きく、素晴らしい枝肉でしたが、全体的な枝肉の作りから、2 席とさせていただきます。

次に、2 区の交雑種去勢牛は 10 頭の出品でした。

10 頭の平均値は、枝肉重量 578.5kg、ロース芯面積 57.2cm<sup>2</sup> 皮下脂肪 2.7cm、BMS No.4.7 であり、枝肉重量と BMSNo で改善が見られました。

そうした中で、今回の最優秀賞首席は、出品番号 50 号の豊後高田市、北崎敏文さんに決定いたしました。

この枝肉は枝肉重量 606.6 k g、ロース芯面積 62cm<sup>2</sup>、バラの厚さ 9.3cm、皮下脂肪 2.2 c m、BMSNo10 でした。

今回の出品牛の中では BMSNo は最高値で、枝肉重量もトップクラスであり、肉質においても、和牛と遜色ない質を有していました。

よって、審査員全員一致で決定いたしました。

昨年に比べまして、黒毛和種では枝肉重量、ロース芯面積、バラの厚さ、皮下脂肪、歩留まりと多くの点で改善されています。肉質の向上はもちろんですが、流通段階では歩留まりがより重要視されておりますので、今後とも一層の技術向上に努めていただきますようお願いして審査講評といたします。

令和3年 10月2日

第82回大分県畜産共進会肉牛の部

審査委員長 梅木 英伸