



畜産総合センターよう ん通信

平成29年5月

☆譲渡方法変更のお知らせ

日頃は、多くの皆様に系統豚をご利用いただき、心から感謝申し上げます。皆様の要望に応えられる種豚生産に一層取り組んでまいりたいと思います。

しかし、最近特にアイリスナガラ（D）の雄についてご要望に十分に答えきれておらず、誠に申し訳ありません。このような状況を改善するためのいくつかの見直しを行いました。6月上旬から、以下のとおり譲渡方法を変更します。

○当日中に自農場に入った場合でも、センターにてシャワーイン及び防疫服着用を実施していただければ、選畜を目的として農場内に入れるようにします。

（但し、御来場の際は農場内で使用した作業着を着用しないことや、同様に靴も農場外用のものを履いてくるなど、家畜伝染病のまん延防止に御配慮をお願いします）

○雄雌共に、自ら選畜された場合は、譲渡は予約順と前後して、引き取り順となりますので御承知下さい。

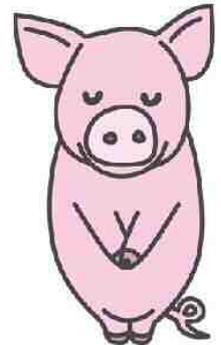
○早期出荷を可能とするために、雄の精液検査の実施を中止します。

（極力、乗駕欲及び陰茎形状の異常等の確認を行います）

○一昨年度から実施していた早期譲渡による減額は終了します。

好みの豚を確実に導入したい場合は、早期に選畜及び引き取りに来られることをお勧めします。

また、当農場の種豚育成豚房は制限給餌ができないため、当農場にあまり長く繋養すると、ボディコンディションを最良の状態に維持することが難しくなります。ベストコンディションで種豚をお渡しするためにも、早期引取りに御協力いただければ幸いです。



○平成29年度系統三元豚枝肉共励会が開催されます。

3品種の系統豚を交配して生産された三元豚の肥育技術の研鑽と品質向上を目的とし、今年度もJAあいち経済連の主催により枝肉共励会が開催されます。

生産者の方が自農場から出荷した肉豚の枝肉を改めて自分の目で見て確認し、関係者及び専門家と意見交換することで、自農場の課題とその解決方法を模索する機会としてみてはいかがでしょうか。

日時：平成29年6月21日（水）

場所：（株）東三河食肉流通センター

スケジュール：

①研修会（11時～ 豊橋市食肉衛生検査所）

「豚肉の食味試験について」

JA東日本くみあい飼料 養豚課

課長 平田純一



「これまでの系統三元豚枝肉共励会のデータ分析について」

愛知県農業総合試験場 養豚研究室

主任研究員 増田達明

②枝肉展示説明（13時～ 枝肉処理室）

③表彰式（13時30分～ セリ場）

注意：農場で着用した衣服は着替え、シャワーを浴びてくるなど、家畜伝染病のまん延防止措置を行った上で来場してください。
帰宅時も同様に、各自衛生対策を講じてください。

◆豚枝肉の取引規格について

御存知のとおり、豚枝肉は（公社）日本食肉格付協会が定めた取引規格により枝肉重量や背脂肪の厚さなどにより格付けされ、多くはこの格付けに基づき価格決定及び取引されています。上記協会のホームページに公表されている国内の格付け実績から、一部のデータをまとめましたので、参考になれば幸いです。

近年は一概には言えないものの、一般的には「上」以上の格付けが最も平均取引単価が高く、この割合を高めていくことは収益性向上の一助となると考えられます。特に、相対取引やブランド化においては、規格や品質の安定が一層重視されているようです。

表1：H28 豚枝肉格付結果

単位：%

	極上	上	中	並	等外
格付け割合	0.2	49.1	33.1	12.9	4.7

表2：H28 豚枝肉格付における中への格落ち理由

単位：%

「中」への格落ち理由	1～3月	4～6月	7～9月	10～12月
均称・肉づき	23.6	23.8	26.4	24.5
背薄脂	16.8	14.8	13.8	15.4
腹薄脂	5.5	4.8	4.3	4.6
背厚・被覆	27.8	30.6	30.0	29.1
腰厚・肩厚	21.6	24.5	22.8	21.4
肉の締まり・きめ・光沢	6.1	5.3	6.5	7.1
脂肪色沢及び質	4.3	3.4	3.0	3.5



格落ち理由で最も多いのは、やはり「厚脂」。特に春先、気温が上がってきて体温維持のためのエネルギー消費が減っているにもかかわらず、冬と同じ勢いで食い込んでしまうためか、厚脂の割合がやや高くなるようです。

また、夏季は暑熱により飼料摂取が低下しがちですが、これにより秋口の枝肉は肉づきが悪くなってしまうのかもしれませんが。

逆に、冬季は体温維持のためにエネルギーを消費してしまうためか、薄脂の割合が増加します。

（連絡先）

◇畜産総合センター：0564-21-0201

