

# 畜産茨城

第468号

平成29年9月20日



目次

5年に1度の和牛オリンピック 「第11回全国和牛能力共進会」…………… 1	畜産農家におけるオゾン発生装置を 用いた臭気軽減の取り組み…………… 8
「第11回全国和牛能力共進会」に向けて…………… 2	鶏の鶏冠や肉髯はなぜあるのでしょうか…………… 9
秋以降に備えた鳥インフルエンザ 発生予防対策の再確認について…………… 3	平成29年7月市況…………… 10
和牛肉のおいしさとは (常陸牛のおいしさ向上に向けた取組)…………… 5	7月の鶏卵価格差補てん…………… 10
常陸牛の輸出について…………… 6	平成29年8月市況…………… 11
地方競馬 場外発売日程…………… 7	新マルキン発動状況…………… 11
	「茨城県畜産センター公開デー」を開催します!…………… 12

発行所／茨城県水戸市梅香1丁目2番56号  
公益社団法人 茨城県畜産協会  
電話 029(231)7501  
URL <http://ibaraki.lin.gr.jp>  
発行人／佐野 治

## 5年に1度の和牛オリンピック 「第11回全国和牛能力共進会」



提供：全農連茨城県本部



(9区：優等賞12席)  
提供：公益社団法人全国和牛登録協会  
撮影：帯広畜産大学 口田圭吾教授



(常陸牛PRブース)

平成29年9月7日～9月11日、宮城県仙台市に於いて「第11回全国和牛能力共進会」が「高めよう生産力 伝えよう和牛力 明日へつなぐ和牛生産」をテーマに開催され、全国39道府県を代表する513頭の和牛が出品されました。

今回の共進会は、「高校の部」が新設されるとともに、一般の出品区で高校生が30年ぶりに出場するなどの話題性が高くメディアにも多く取り上げられました。また、会場では全国各地から24の銘柄牛を試食できるPRブースも設置され、期間中40万人を超える来場者が和牛の魅力を堪能しました。特に常陸牛振興協会が設置しました「常陸牛PRブース」では連日長蛇の列で約2000人に常陸牛の試食を提供し「茨城の常陸牛」の美味しさをPRすることができました。

本県からは、県大会で選抜された3名の生産者が出品しました。

改良組合活動の活性化による増頭意欲の向上を主な目的にした2区には宇佐美 栄一氏(高萩市)、3区には益子 正広氏(大子町)が出品し、入賞を果たすことはできませんでしたが、生産者は「5年後は必ずリベンジを果たしたい」と次回への意気込みを話していました。

効率的な肉牛生産を目指し、和牛の肉用牛としての能力の追究を主な目的とした9区には、佐藤宏弥氏(常総市)が2頭出品し、それぞれ優等賞12席(A5:484kg, 10,500円/kg)、優等賞23席(A5:458kg, 7,000円/kg)に選ばれ茨城県代表過去最高位となる入賞を果たしました。

枝肉を競り落とした全農茨城県本部によると、「脂肪交雑が抜群で、脂質や枝肉のバランスがよく、和牛のうまみ成分の指標になるオレイン酸の含有量が高い素晴らしい枝肉」との評価でした。

地方競馬の収益金は畜産の振興に役立っています

# 「第11回全国和牛能力共進会」に向けて

茨城県県北農林事務所 振興・環境室

5年に1度、和牛のオリンピックと言われて  
いる「全国和牛能力共進会」が開催されます。  
この共進会は全国から選ばれた優秀な和牛が一  
同に会し改良成果と肉質を競いあうものです。  
昭和41年に岡山県で開催された第1回共進会  
から今年で11回目を迎えます。「高めよう生産  
力 伝えよう和牛力 明日へつなぐ和牛生産」  
をテーマに9月7～11日にかけて宮城県仙台

市を舞台に種牛の部は夢メッセみやぎ、肉牛の  
部は仙台市中央卸売市場食肉市場を会場に開催  
されます。出品頭数は種牛334頭、肉牛183頭、  
合計517頭が出品されまさに和牛のオリンピッ  
クにふさわしい共進会となっております。

この共進会に向けて茨城県では第11回全国和  
牛能力共進会茨城県選抜大会を開催し、第2区・  
第3区及び第9区の出品牛が選抜されました。

## 第11回全国和牛能力共進会出品牛

区 分	名 号	市町村	氏名
2区 若雌の1	ふき	高萩市	宇佐美 栄 一
3区 若雌の2	ひなまつり	大子町	益 子 正 広
9区 去勢肥育牛	良美89	常総市	佐 藤 宏 弥
〃 去勢肥育牛	北平福照	〃	〃

注 若雌の1 生後14～17ヶ月未満 若雌の2 生後17～20ヶ月未満

宮城県で開催される最終審査において上位入  
賞をめざして関係者一丸となって頑張っていた  
だきたいと思います。(平成29年8月現在)

今回、県北農林事務所管内で若雌の部に選抜  
されたふき号及びひなまつり号を出品する高萩  
市の宇佐美栄一さんと大子町の益子正広さんに  
共進会に向けての意気込みをお伺いしてまいり  
ました。

### 【高萩市 宇佐美 栄一さん(出品牛 ふき号)】



宇佐美さんは平成2年に繁殖牛1頭を導入したのを契機に徐々に規模を拡大し現在は繁殖牛40頭(交雑種含む)、子牛30頭を飼養しています。繁殖経営を始める前は酪農をやられていたそうです。酪農で使用していた牛舎を和牛繁殖経営に適した牛舎に改良しながら増頭しました。また受精卵移植にも熱心に取り組まれており、交雑種の母牛も5頭飼育しております。飼養管理は栄一さんが親牛を奥様が子牛の管理を分担しているそうです。また管理をしやすくするため除角も行

っております。

今回選抜されたふき号は平成28年4月8日に生まれた自家産牛で父は百合茂、母の父は安福久、母の母の父は忠富士です。現在、JA常陸の宮本さん、全国和牛登録協会茨城県支部の木村さんなどから指導を受けながら毎朝7時半より共進会に向けて調教を実施しており、取材した当日も見事な調教の成果が表れておりました。

宇佐美さんは全国和牛能力共進会に初めて出品することになりますが、茨城県代表として上位入賞をめざしてがんばりたいと意気込みを語っていただきました。

### 【大子町 益子 正広さん (出品牛 ひなまつり号)】



益子さんはお父様が3頭程の繁殖和牛を飼っていたが昭和56年に後継者育成資金を活用して8頭まで増頭してから本格的に繁殖経営を始められました。現在は育成中も含めて繁殖牛23頭、子牛16頭まで増頭されております。繁殖経営で

心がけている点としてはいい発情を見つけて適期に人工授精を行うことであり、1年1産を目指して頑張っています。正広さんは日中は大子清流高校芦野倉農場の職員として働いており、忙しいなか奥様と一緒に繁殖経営を続けております。また、改良にも非常に熱心で茨城県の和牛改良にあたりご協力をいただいている農家でもあります。交配する精液についても熱心に情報収集を行っており血統を吟味した人工授精を行っております。

今回選抜されたひなまつり号は平成28年2月9日に生まれた自家産牛で父は安福久、母の父は平茂勝、母の母の父は北国7の8です。現在、大子町畜産農業協同組合の菊池さん、全国和牛登録協会茨城県支部の木村さんなどから指導を受けながら夕方5時頃から調教を実施しております。当日も益子さんに合わせてゆったりした歩調で歩く姿が見られるなど順調に調教が進んでいるようでした。

益子さんも全国和牛能力共進会には初めて出品することになりますが、宇佐美さん同様、茨城県代表として選抜されたからには上位入賞をして関係者に恩返したいと意気込みを語っていただきました。共進会には正広さんが先発として現地入りしますが、常日頃ご苦勞をかけている奥様にも現地で一緒に研修させてあげたいとヘルパーを既にお願ひしてあり、仲良く夫婦で繁殖経営を続けてこられた姿が垣間見られました。

今回代表に選ばれた宇佐美さん、益子さん、そして9区出品の佐藤さんには全国から選抜された優秀な和牛が競いあう共進会ではありますが、県を代表して頑張っていたかと思ひます。



左：滝さん 右：宇佐美さん

## 秋以降に備えた鳥インフルエンザ発生予防対策の再確認について

茨城県県西家畜保健衛生所

昨シーズン、国内での家きんにおける高病原性鳥インフルエンザの発生事例は、11月28日青森県のあひる農場での発生をはじめに、計12例(9道県)確認されました。野鳥等においても、全国各地で過去最多となる218例の陽性が確認されております。

本県では、水戸・ひたちなか地区(57例)及び潮来・鹿嶋地区(5例)において、計62例の死亡野鳥の高病原性鳥インフルエンザ陽性例が確認されました。しかしながら、養鶏農家の皆さんや関係機関の努力により、迅速な消毒等予

防措置がとられた結果、家きんにおける発生はありませんでした。

本病の流行期は一般に晩秋から春先と言われておりますが、隣国の中国、台湾及び韓国においては夏季でも発生が続いており、いつ我が国にウイルスの侵入があってもおかしくない状況にあります。

そのような中、養鶏農家の皆様には、秋以降に備え次の項目について再度確認をお願いいたしますとともに、鳥インフルエンザ発生予防に向けた嚴重な対策の徹底をお願いいたします。

### 人・車両・野鳥を含む野生動物を介したウイルスの農場内及び家きん舎内への侵入の防止

#### ①野生動物の侵入防止対策

過去の発生において、野鳥、ネズミ等の野生動物を介した農場内及び家きん舎への侵入が指摘されたことから、これまで以上に野生動物対策を徹底すること

## ②基本的な衛生対策の徹底

農場内に入出入りする人や車両，家きん舎内に入出入りする人から，農場内や家きん舎内へウイルスを持ち込むリスクが高いことを再認識し，基本的な衛生対策の徹底を図り，その実効性を確保すること

## ③水辺リスク対策

平成28年度においては，周辺に池等の水辺がある農場で多くの発生が確認される傾向にあり，このような農場においては，周辺にウイルスが存在するかもしれないという危機感を持ち，発生予防対策をより厳密に行うこと

「農林水産省強化通知」

具体的なチェックポイントは次図のとおりです。不明な点があれば最寄りの家畜保健衛生所までご連絡下さい。



家畜保健衛生所では，本病の流行期を前に，万が一の発生に備え関係機関が連携し迅速・的確な初動体制が取れるよう毎年防疫演習を実施しております。今年度は，県北・県央地域は10月5日(木)，鹿行地域は10月12日(木)，県南地域は10月18日(水)そして県西地域は10月4日(水)にそれぞれ実施します。



# 和牛肉のおいしさとは（常陸牛のおいしさ向上に向けた取組）

茨城県畜産センター肉用牛研究所 清水 正太郎

## (1) はじめに

おいしさとは、外見・味・香り・食感・温度など、様々な要素の集合体です。要素の例として、目で見て分かる形状や色艶，食べる前に鼻で感じられる「鼻先香」，口に入れないと分からない「味」や「食感」や「口中香」，「温度」などが挙げられます。おいしさはそれらの総合評価であり，どれかひとつの要素だけでは評価できません。

ここでは，和牛肉のおいしさに関わる要素のうち，味，香り，食感について簡単に紹介します。

## (2) 味

肉の味は「五基本味」と「肉様の味」から成り立っています（表1）。

表1. 牛肉の味と呈味成分

味	主要な成分
甘味	糖類（グルコース）
苦味	アミノ酸（パリン，ロイシン，イソロイシン）
酸味	乳酸
塩味	塩化カリウム
うま味	グルタミン酸，イノシン酸
肉様の味	グルタミン酸，イノシン酸，その他

## (3) 香り

生の牛肉に香りはほとんどありませんが，加熱すると，私たちが普段感じている肉のおいしい香りが感じられるようになります。和牛肉の香りは，加熱によって発生する1,000種以上の揮発成分の相互作用から形成される複雑なものです。

和牛肉を加熱した際に発生する香りの中には，「和牛香」と呼ばれる，特徴的な甘味とコクを示す香りが含まれています（表2）。

表2. 和牛香の成分

成分	香り
ラクトン類	果物，ココナッツ，乳製品様の香り
エステル類	果物（バナナ・マンゴーなど）の香り
アルデヒド	グリーン臭

中でも主要成分として有力視されているの

がラクトン類です。輸入牛肉や和牛以外の国産牛肉にはほとんど含まれていません。

## (4) 食感

食感は，噛んだ時の感触である「歯触り」と，口腔内で感じる「舌触り」から構成されています。牛肉の食感は，筋肉内に存在するコラーゲン繊維と，筋肉内脂肪（サシ）の量の影響を受けます。コラーゲン繊維の量が増えると牛肉は硬くなりますが，サシの量が増えると歯触りは柔らかく，舌触りはなめらかになります。サシの多い和牛肉が好まれ，おいしいと評価される理由のひとつです。

## (5) 試験の概要と今後の展望

牛肉の味・香りの成分と柔らかさは，熟成や加熱の影響を強く受けます。しかし，これまでの黒毛和種牛肉に関する研究は，生肉の分析が中心であり，熟成や加熱を行った際の変化についてはほとんど研究されていません。

そこで，当所では，平成28年度から県のブランド牛常陸牛を熟成や加熱した際のおいしさについて，官能評価試験（肉を実際に食べておいしさを評価）と，測定機器を用いた理化学分析を組み合わせた網羅的に解析する試験を実施しています。

肉の熟成方法には，風をあてて特有の香りを発生させる「ドライエイジング」と，真空包装状態で保つ「ウェットエイジング」がありますが，試験では，熟成中のロスが少なく，腐敗のリスクが低い後者を採用しました。また，加熱方法は，牛肉の一般的な調理方法の焼肉を念頭に置き，ホットプレートでの加熱を行っています。

本研究では，熟成や加熱により味・香り・柔らかさがどのように変化するか解明し，常陸牛肉に適した熟成方法や調理方法を明らかにしたいと考えています。また，ウェットエイジングは輸送中の保存手段にも活用できる熟成方法であることから，国内流通・国外輸出への応用も期待されます。

# 常陸牛の輸出について

茨城県畜産協会

常陸牛の輸出は平成26年10月の茨城県ベトナム訪問団(団長：茨城県知事)がベトナムを訪問した際に、シェラトンハノイホテルで開催されるレセプション用の食材として輸出されたのを契機に開始され、その後、ベトナム及びタイへの販路拡大を図るため平成27年4月から当協会に常陸牛輸出販売促進員を設置し、推進活動に取り組んでおります。

さらに平成28年10月には、県内の食肉市場である(株)茨城県中央食肉公社からベトナム及びタイに向けて初出荷され、それまでの東京食肉市場(芝浦)からの輸出ルートに加えて、県内からの輸出ルートが確立されました。

今後は、ベトナム、タイに加え米国に向けた輸出の拡大も期待されておりますが、当協会でのこの6月にベトナム、7月にタイに赴き常陸牛輸出状況調査を行いましたので、その概要等についてご紹介いたします。

## 【ベトナムの状況】

ベトナムは若い年齢層が多く、10年後には人口が1億人を超える見通しとなっており、消費の拡大が期待されております。特に近年は、中間所得層の台頭によるライフスタイルの変化に伴い購買力が向上し、外食への支出額は増加する傾向にあり、輸出量は年々増加しております(表1)。

表1 ベトナムへの輸出量、推奨店数

	H26	H27	H28
輸 出 量	0.4t	0.4t	2.2t
海外販売推奨店数	2店舗	3店舗	4店舗

\*輸出量は年度、店数は年度末現在

常陸牛は特に富裕層を中心に認知度が高まっており、ハノイでは常陸牛海外販売推奨店(以下、推奨店)第1号店のシェラトンハノイホテル内のステーキ&シーフードグリル「ヘミスフィアズ」をはじめ、日本食レストラン「真(MAKOTO)」、ステーキハウス「ル・ボン・ステーキ」などの高級店で提供されています。これらのレストランには、輸入業者

BMF(輸出業者：(株)小松水産)が常陸牛を供給しております。



シェラトンハノイホテルでの常陸牛PR

また、ホーチミンでは、輸入業者アクルヒ(輸出業者：(株)FCI)の直営レストラン「UMI」で常陸牛の焼肉が提供されております。近年、ホーチミンでは焼肉店やファストフード店も増加しており、これまでロース系の上級部位に比べ需要が少なかったバラ、モモなどの部位の需要が伸びてくることが期待されます。



加えて昨年、中央食肉公社からの初輸出を機に取り扱いを開始した輸入業者D&A社(輸出業者：西本貿易(株))はハノイとホーチミンに流通拠点を持ち、供給先であるホーチミンの「円寿司プレミアム」(ベトナム5店舗目)、ハノイの和食レストラン「キモノ」(ベトナム6店舗目)が今年7月に新たに推奨店として指定されました。また、D&A社では卸売りだけでなく常陸牛と日本酒を専門に販売する小売店のチェーン展開を進めており、今年6月にハノイ店、8月にはホーチミン店が開業しています。店舗内ではプロモーションビデオやPOPによる常陸牛の紹介をするとともに、家庭用にスライスされた常陸牛肉の冷凍販売とギフト向けの注文を扱うなど新たな購買層の開拓が期待されております。

## 【タイの状況】

タイへの常陸牛輸出は、平成27年度から始まり、推奨店数は着実に増加してきておりますが、輸出量は、1.4 tから1.0 tと若干減少しており横ばいで推移しております(表2)。

表2 タイへの輸出量、推奨店数

	H26	H27	H28
輸 出 量	—	1.4t	1.0t
海外販売推奨店数	—	4店舗	6店舗

\*輸出量は年度、店数は年度末現在

今回のタイ訪問では、推奨店を全店舗訪れ、状況調査を実施するとともに新規推奨店指定の交渉を進めたところ、新たに「水琴」(タイ7店舗目)が指定されましたので、ご紹介いたします。



商談会への参加

「水琴」は、バンコクに出店して12年になる高級日本料理店です。タイ人客が約6割とタイ人にも人気のある日本料理店であり、肉類だけでなく海鮮や麺類等豊富なメニューを取りそろえております。その中で常陸牛は、特上ステーキと赤身ステーキの2種類を提供しており、総料理長からは、「タイ人にはサーロイン、日本人には赤身肉が好まれて注文が多い」とのことでした。

調査の結果、各店舗において他銘柄和牛と

の競争が激しさを増しており、「常陸牛」として価格競争に巻き込まれず、どこまでブランド力で勝負できるかが、今後の大きな課題となる、との話が多く聞かれました。そのため、当協会では来年1月26日～28日に開催されるタイそしてアジアで最大級の日本文化の祭典(前回動員数：40万人／3日間)への参加を計画しており、常陸牛のブランド力向上を推進する予定となっております。

このほか、平成28年8月には米国への輸出も開始されました。これは、常陸野ネストビールで有名な木内酒造(本社：那珂市)が、サンフランシスコにオープンするレストランでの提供に向けた試験輸出のためです。その後、平成29年3月にはレストラン「BEER&WAGYU HITACHINO」がオープンし、平成29年7月には、米国で初の推奨店に指定されております。

今後は、ベトナム及びタイを中心とした常陸牛の輸出を拡大するため、イベントでのPR活動や推奨店を通じたプロモーションの展開等による海外でのブランド力向上及び商談会等を活用した販路拡大に向け、県、常陸牛振興協会、ジェットロ茨城そして輸出関係事業者など、関係機関とともに取り組んでまいります。



常陸牛海外販売推奨店「濱岡」

## 地方競馬 場外発売日程

「オフトひたちなか」TEL：029-265-5800

※発売日程は、変更になることがあります。

### 2017年10月

日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
曜日	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
オフトひたちなか			大井						川崎							浦和							船橋								大井

○東京盃

○鎌倉記念

○埼玉新聞栄冠賞

○平和賞

○レディスプレリュード

### 2017年11月

日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
曜日	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木
オフトひたちなか		大井					川崎							大井						浦和									大井	

○ハイセイコー記念

○ローレル賞

○マイルグランプリ

○浦和記念

○勝島王冠

○JCBクラシック ○ロジータ記念

○JCBスプリント

○JCBレディスクラシック

# 畜産農家におけるオゾン発生装置を用いた臭気軽減の取り組み

茨城県県央農林事務所

現在、畜産に係わる苦情の半数以上が悪臭に関するもので、臭気対策は大きな課題となっています。特に、堆肥処理施設は、畜産施設の中で悪臭の発生量が最も多い場所であることから、今回、堆肥舎へのオゾン発生装置を用いた臭気軽減の取り組み事例を紹介いたします。

有限会社瑞穂農場 鯉淵分場は、鯉淵学園農業栄養専門学校と連携し、同農場の酪農施設を利用した実践的かつ先進的な酪農実習等による将来の酪農経営者を育成する産学連携への取り組みの拠点として、平成29年3月に竣工しました。

フリーバーン式牛舎4棟8房、搾乳舎（ロータリーパーラー50P）、堆肥舎 自動攪拌縦型スクリー式エアブロー付（4,640m<sup>2</sup>）、乾燥ハウス（約7,300m<sup>2</sup>）、密閉型飼料庫等の施設を備え、飼養規模は、搾乳牛が約1,000頭、3回搾乳を実施しており、1日の生乳生産量は約31tになります。



堆肥舎

同農場の家畜排せつ物処理の方法は、1日1回ローダーによる牛舎内掃除を行い、堆肥舎へ搬入します。堆肥舎内で元菌（戻し堆肥）と1対1で混ぜて3日間寝かせた後、自動攪拌縦型スクリーを24時間稼働し、約30日間かけて堆肥化処理を行い、その後、水分を40%以下に落とすため乾燥ハウスで7～14日間の処理を行います。現時点ではほぼ100%の堆肥を敷料等に再利用しています。

同農場では、堆肥舎における臭気軽減対策の一つとして、オゾン発生装置を平成29年7月末に設置しました。

オゾン（O<sub>3</sub>）は、酸素の同素体で、構成する酸素（O<sub>2</sub>）と酸素分子（O）の結合がゆるく、非常に不安定な気体で、容易に酸素分子（O）を

放出します。この放出された酸素分子（O）が臭気物質と結合（＝酸化）することで、殺菌や脱臭等の効果を得ることができます。

例えば、オゾン（O<sub>3</sub>）が臭気成分の一つであるアンモニア（NH<sub>3</sub>）と反応すると、オゾンがアンモニアから水素（H）を取り、水（H<sub>2</sub>O）と窒素（N<sub>2</sub>）に分解するといったかたちです。



このように、オゾンは空気中の酸素が原料となるため、どこでも生成でき、反応後は酸素等に分解され、残留性がない等の特徴を持っています。



オゾン発生装置

今回、同農場では、全国に多くの設置実績を持つ群馬県の（株）インパルのオゾン発生装置（IPS-25PB）を設置しました。

オゾン発生装置の容量は、施設の面積や想定されるアンモニア濃度等の農場の条件により異なり、臭気物質を酸化反応させるために必要なオゾンの分子数等を算出し、決定します。

今回、堆肥舎の脱臭を行うために、毎時25gのオゾンが生成される装置を堆肥舎脇に2台設置しました。毎時50gのオゾンを生成し、生成されたオゾンはコンプレッサーで堆肥舎内部の配管へ送られ、堆肥舎上部に設置された16カ所32口（オゾンが均一に噴射されるよう設置）の噴射ノズルから、24時間噴射される仕組みとなっています。なお、噴射ノズル脇には扇風機が設置されており、扇風機が空気をかき混ぜることで、反応性を高めています。

今回の堆肥舎で噴射されるのはオゾン水ではなく、オゾン（気体）のダイレクト（堆肥に水分を加えず、高い効果が見込まれる）噴射となっています。



噴射ノズル

オゾン発生装置のランニングコストは、基本

的に、オゾン発生装置、エアコン（発生装置を設置している小屋に設置、夏季を中心に稼働）、コンプレッサーの電気代のみになります。（現在、試算中）

設置による効果について、今後、臭気成分等の測定や臭気指数において検証を行う見込みですが、作業者及び現地確認した者等への聞き取りでは、大幅な臭気、刺激臭等の軽減が確認されています。

オゾン発生装置（オゾンの効果）は、設置コストが高いという点はあるものの、現在、畜産経営において大きな課題となっている臭気対策の解決法としてその効果が期待されます。

## 鶏の鶏冠や肉髯はなぜあるのでしょうか

茨城県獣医師会会員 諏訪 綱雄



とさか  
鶏冠について広辞林では、「鶏冠」にわとり・キジなどの頭部にある肉状の肉質の冠状物。外縁が鋸の歯のようになっているのが普通である。

とされています。

鳥や雀、鳩、鳶などのように空を飛ぶことのできる鳥類には鶏冠がないのに、鶏・七面鳥・駝鳥のように飛ぶことのできない鳥類には真っ赤な鶏冠や肉髯があります。鶏冠・肉髯は、なぜあるのか考えてみたことがありますか。不思議に思いませんか。

動物の生理上体温が限度を超えて上昇すると脳の機能が低下することが一般的に知られております。哺乳動物では体温の上昇を防止のため、皮膚に汗腺があって汗とともに体熱を外部に放出して体温の調節をしておりますが、鳥類には汗腺がありません。そのため、鳥類では体内に特有な気嚢という器官が放熱の作用をして体温の調節をしているのです。特に鶏や七面鳥などは、暑い時期は高熱になるのが地面ですから足からの放熱は効率的ではないので、頭部からの放熱になったようです。そのため鶏冠や肉髯が放熱の器官になったのです。

鶏冠や肉髯には、微細な血管の集合体があって、ここの血管を血液が流れることによって外部の冷たい空気に触れ、放熱が行われ体温の調節をしているのです。鶏にとっては重要な放熱

器官なのです。だから鶏冠や肉髯は血液の赤い色をしているのです。病気や何らかの状況によって貧血状態になると鶏冠や肉髯は白くなって退色状になります。

また、雄鶏の鶏冠は雄としての強さを示す役割も持っているのです。鶏冠は男性ホルモンが多いほど大きくなり、大きな鶏冠の雄鶏は交尾回数も多いとされており、鶏の鶏冠や肉髯は、決して無用の長物ではなかったのです。

無用の長物で思い出した鶏の話をもう一つ紹介いたします。

戦後、日本でもブロイラー飼育が注目され始め、ブロイラー飼育について飼料の効率のよい飼育の研究が盛んになった頃です。ある畜産に関する研究雑誌を読んで驚いたことがありました。

飼料の効率を高めるため、鶏の機能に必要でない部分を取り去って飼育する。という方法でした。第一に、そのやり玉にあがったのは鶏にとって飛ぶ必要のない翅翼でした。孵化後すぐに翅翼をその付け根からカットして飼育し翅翼の発育に要する栄養分を脚肉や胸肉に回し肥育効果を高めようとする研究報告を読んだ記憶があります。結局は鶏の生理現象を考慮に入れなかったため、運動障害で歩行等もままならず、ストレスが酷く結果は思ったほどよくなかったと、いう文献を見たことがあります。人間のおごりから自然を軽視した浅はかな考え方だったのです。

# 平成29年7月市況

## 子豚市場

全農茨城県本部 子豚市場

開催日	区分	頭数	最高(円)	最低(円)	平均(円)	平均体重(kg)
12	一般子豚	10	17,388	17,388	17,388	50
	ベビー豚	271	18,684	15,768	17,210	35
26	一般子豚	0				
	ベビー豚	244	18,468	8,208	16,757	35

## 種豚オークション

全農茨城県本部 子豚市場

開催日	区分	L		W		D		LW	WL
		♀	♂	♀	♂	♀	♂	♀	♀
14	入場頭数	7	0	0	6	0	10	9	0
	成立頭数	7			1		10	9	
	最高(円)	71,280			45,360		155,520	91,800	
	最低(円)	59,400			45,360		42,120	64,800	
	平均(円)	64,491			45,360		93,528	75,360	

## 食肉地方卸売市場

株式会社茨城県中央食肉公社

開催日	豚枝肉：日曜、祭日を除く毎日					牛枝肉：毎週月曜日、木曜日				
項目	上場頭数		卸売価格(枝肉1kg当たり単価・円)					屠畜頭数		
	頭数	平均重量(kg)	極上	上	中	並	外	平均	豚	牛
豚	11,083.0	77.8	924	664	644	603	478	617	21,494	808.5
牛	頭数	平均重量(kg)	5	4	3	2	1	平均単価(円)		
和牛	A	238	277	485.2	2,860	2,554	2,032	1,105	-	2,497
	B	28		-	2,220	1,687	1,003	703		
	C	11		-	-	-	729	628		
乳牛	A	-	152	328.5	-	-	-	-	579	
	B	5		-	-	-	686	419		
	C	147		-	-	820	642	498		
交雑牛	A	8	122	509.4	2,053	1,729	1,492	1,071	-	1,386
	B	102		-	1,762	1,502	967	-		
	C	12		-	1,523	1,459	1,012	522		

## 牛市場

全農茨城県本部 家畜市場

開催日	畜種	性別	頭数	最高(円)	最低(円)	平均(円)	平均体重(kg)	kg当たり単価(円)
14	和牛	♀	62	1,083,240	397,440	650,038	288	2,261
		♂	0					
		去計	70	1,124,280	541,080	812,715	318	2,554
	F1	去計	132	1,124,280	397,440	736,306	304	2,424
		経産	3	760,320	237,600	543,240	-	-
		♀	0					
26	F1	♀	26	446,040	403,920	428,843	309	1,390
		去計	26	446,040	403,920	428,843	309	1,390

大子町畜産農業協同組合 大子家畜市場

開催日	畜種	性別	頭数	最高(円)	最低(円)	平均(円)	平均体重(kg)	kg当たり単価(円)
16	和牛	♀	29	1,008,720	510,840	661,593	271	2,432
		♂	0					
		去計	49	1,088,640	435,240	798,803	290	2,749
		去計	78	1,088,640	435,240	747,789	283	2,636

茨城県家畜商業協同組合 茨城県中央家畜市場

開催日	畜種	年齢	性別	5, 9, 15, 19, 25, 29			
				頭数	最高(円)	最低(円)	平均(円)
乳牛	スモール	♀	去計	4	345,600	35,640	136,080
			♂	97	184,680	3,240	121,650
			去計	101	345,600	3,240	122,222
	子牛	♀	去計	1	91,800	91,800	91,800
			♂	0			
			去計	1	91,800	91,800	91,800
2歳	♀	去計	1	183,600	183,600	183,600	
		♂	0				
		去計	1	183,600	183,600	183,600	
F1	スモール	♀	去計	54	306,720	87,480	238,340
			♂	51	407,160	143,640	327,007
			去計	105	407,160	87,480	281,407
	子牛	♀	去計	0			
			♂	17	487,080	387,720	468,720
			去計	17	487,080	387,720	468,720
黒毛和種	スモール	♀	去計	1	538,920	538,290	538,920
			♂	0			
			去計	1	538,920	538,290	538,920
	子牛	♀	去計	3	541,080	272,160	495,720
			♂	0			
			去計	3	541,080	272,160	495,720
3歳以上	♀	去計	8	324,000	158,760	266,895	
		♂	0				
		去計	8	324,000	158,760	266,895	

# 7月の鶏卵価格差補てん 0.936円

(一社)日本養鶏協会は8月1日、鶏卵価格差補てん事業の7月の標準取引額が、補てん基準価格の187円を下回る185円96銭となったため、差額の9割に当たる0.936円を補てんすると発表しました。補てんは今年1月以来となります。

# 平成29年8月市況

## 子豚市場

全農茨城県本部 子豚市場

開催日	区分	頭数	最高(円)	最低(円)	平均(円)	平均体重(kg)
9	一般子豚	29	17,604	5,724	14,469	50
	ベビー豚	264	17,388	3,564	14,529	35
23	一般子豚	0				
	ベビー豚	249	19,548	12,852	16,728	35

## 牛市場

全農茨城県本部 家畜市場

開催日	畜種	性別	頭数	最高(円)	最低(円)	平均(円)	平均体重(kg)	kg当たり単価(円)
11	和牛	♀	35	884,520	496,800	635,534	287	2,211
		♂	0					
		去計	71	1,216,080	638,280	766,252	310	2,470
	F1	去計	106	1,216,080	496,800	723,091	303	2,389
		経産	7	253,800	41,040	124,817	-	-
		♀	4	319,680	261,360	287,010	290	991
		去計	25	430,920	382,320	411,696	312	1,319
		去計	29	430,920	261,360	394,498	309	1,276

## 種豚オークション

全農茨城県本部 子豚市場

開催日	区分	L		W		D		LW	WL
		♀	♂	♀	♂	♀	♂	♀	♀
	入場頭数	開催なし							
	成立頭数								
	最高(円)								
	最低(円)								
	平均(円)								

大子町畜産農業協同組合 大子家畜市場

開催日	畜種	性別	頭数	最高(円)	最低(円)	平均(円)	平均体重(kg)	kg当たり単価(円)
	和牛	♀ ♂ 去計	開催なし					

茨城県家畜商業協同組合 茨城県中央家畜市場

開催日	畜種	年齢	性別	頭数	5, 9, 19, 25, 29		
					最高(円)	最低(円)	平均(円)
乳牛	スモール	♀ ♂ 去計		8	315,360	6,480	132,975
				105	184,680	8,640	104,431
				0			
		去計	113	315,360	6,480	106,452	
F1	スモール	♀ ♂ 去計		66	265,680	75,600	199,587
				74	363,960	86,400	290,549
				0			
		去計	140	363,960	75,600	247,667	
子牛	♀ ♂ 去計		0				
			0				
			15	448,200	432,000	436,392	
		去計	15	448,200	432,000	436,392	
1歳	♀ ♂ 去計		1	486,000	486,000	486,000	
			0				
			1	486,000	486,000	486,000	
黒毛和種	スモール	♀ ♂ 去計		1	432,000	432,000	432,000
				1	581,040	581,040	581,040
				0			
	子牛	♀ ♂ 去計		2	581,040	432,000	506,520
				7	496,800	486,000	488,314
				6	518,400	237,600	453,600
		去計	13	518,400	237,600	472,292	
3歳以上	♀ ♂ 去計		6	324,000	152,280	249,300	
			0				
			6	324,000	152,280	249,300	

## 食肉地方卸売市場

株茨城県中央食肉公社

開催日	豚枝肉：日曜、祭日を除く毎日				牛枝肉：毎週月曜日、木曜日					
項目	上場頭数		卸売価格(枝肉1kg当たり単価・円)				屠畜頭数			
	頭数	平均重量(kg)	極上	上	中	並	外	平均	豚	牛
豚	11,969.0	76.8	656	646	620	574	456	595	23,069	711.5
牛										
和牛	A	183	205	476.4	2,738	2,396	1,859	1,047	-	2,352
	B	18			2,341	2,084	1,789	960	-	
	C	4			-	-	-	617	536	
乳牛	A	-	139	297.5	-	-	-	-	-	515
	B	12			-	-	822	681	537	
	C	127			-	-	-	594	449	
交雑牛	A	14	113	505.8	2,280	1,773	1,538	-	-	1,401
	B	87			-	1,750	1,497	1,015	-	
	C	12			-	-	1,313	820	-	

## 新マルキン発動状況

期	支払方式	肉専用種	交雑種	乳用種
平成29年6月	概算払単価	-	56,600	39,400
平成29年5月	確定単価	-	48,300	39,900
	概算払単価	-	44,800	36,500
平成29年4月	確定単価	-	10,800	55,200
	概算払単価	-	7,200	51,700

(注)

平成26年4月期の補填金交付から、四半期の最終月以外については、補填金を概算払いし、各四半期の最終月に確定単価で精算払いをすることになりました。(配合飼料価格安定制度の見直しによる生産費用算出の関係によるもの。)

また、平成26年4月から消費税抜きで算定されています。

○茨城県において補填金交付額に見合う財源を確保できない場合、補填金単価を減額することがあります。

◎算定基礎の詳しい情報は、(独)農畜産業振興機構HP (<http://www.alic.go.jp>) をご覧ください。

# 「茨城県畜産センター公開デー」を開催します！

**日時：平成29年10月21日(土) 10:00～15:00 雨天決行**  
**場所：茨城県畜産センター 石岡市根小屋1234**

畜産への関心を高め、理解を深めていただくため、研究紹介、畜産ミニ講座、ふれあい牧場、バターづくり体験、農畜産物の試食販売などのイベントを開催します。なお、敷地内の国土地理院のパラボラアンテナ施設公開も同時開催です。是非ご来場ください。

## <主なイベント内容>

- 研究成果紹介(各研究所・研究室)
- 畜産ミニ講座(子ども向け)
  - 1 牛肉のおはなし(仮題)  
講演終了後、牛肉食味試験
  - 2 豚と豚肉のおはなし(仮題)  
講演終了後、バター作り体験
- ふれあい牧場(子豚・ヒヨコとのふれあいなど)
- 各種体験(体験獣医さん、牛の乳しぼり・えさやり体験、バター・チーズづくりなど)
- 農畜産物の試食・販売(チーズ、乳飲料、卵、フランクフルト、焼き鳥、ハム、露地野菜、季節の果物、花きなど)
- 国土地理院の施設公開(パラボラアンテナ、建物内の見学など)



<子豚とのふれあい>



## <協力機関、団体>(順不同)

茨城県畜産農業協同組合連合会、(公社)茨城県畜産協会、茨城県養鶏協会、茨城県牛乳普及協会、農事組合法人興久慈しゃも生産組合、(株)茨城県中央食肉公社、茨城県農業総合センター農業大学校、やさと観光果樹組合、石岡市教育委員会、茨城県フラワーパーク、(社)茨城県心身障害者福祉協会、石岡鈴木牧場ヨーグルト工房、久保田乳業、国土地理院、茨城県国体・障害者スポーツ大会局、茨城県動物指導センター

**新しいイベントも実施予定です！  
皆さんをお待ちしております！**

## <問い合わせ先>

茨城県畜産センター企画情報室  
 電話 0299(43)3333

わたしたちは人と動物の  
「これから」を真剣に考えています



森久保薬品株式会社 茨城事業部  
 下妻市亀崎4011-1 TEL/0296-43-1661  
 FAX/0296-43-6509 フリーアクセスFAX/0120-436-509  
<http://www.morikubo.co.jp> <http://www.haccp.jp>



いばらきの高品質豚肉

**ローズポーク**  
 茨城県銘柄豚振興会

事務局  
 〒311-3155 東茨城郡茨城町下土師1950  
 全国農業協同組合連合会 茨城県本部内  
 TEL/029-292-8004  
 FAX/029-292-7743

公益社団法人 茨城県畜産協会

TEL/029(231)7501 FAX/029(222)2032

- 当協会に対する意見・要望  
Eメール info@ibaraki.lin.gr.jp
- 本紙への掲載「催事・各種情報」  
Eメール chikusan@ibachiku.com
- ホームページ  
<http://ibaraki.lin.gr.jp>