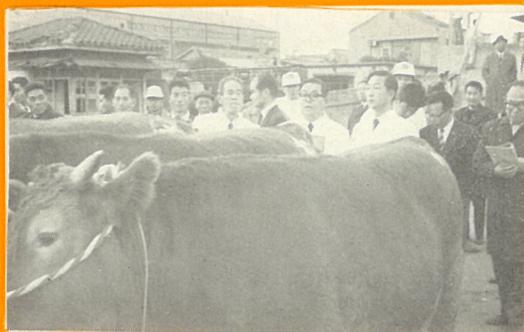


あ か 牛

第
26
号



第1回全国褐毛和牛
産肉能力共進会

(上 中 審査風景)

(下 褒賞授与式)



1971. 1

社 法 団 人

日本褐毛和牛登録協会

最近の褐牛(子牛)市況 (熊本県)

開 年 月 日	市 場 名	性 別	出 場 頭 数 ※	最 高	最 低	平均価格
45年11月 3 日	砥 用	め	73	162,000	40,000	89,740
		す	65	155,000	60,000	96,931
		お去勢	23	142,000	73,000	103,174
4 日	中 山	め	106	163,000	44,500	91,005
		す	76	252,000	50,000	112,592
		お去勢	20	150,000	80,000	112,750
7 日 8 日	御 船	め	107	155,000	34,000	87,000
		す	69	133,000	41,000	86,542
		お去勢	43	124,000	38,000	93,919
9 日	清 和	め	93	162,000	36,000	71,939
		す	62	130,000	52,000	86,677
		お去勢	34	125,000	62,000	90,367
10 日 12 日	浜 町	め	183	170,000	32,000	87,273
		す	246	151,500	40,500	92,892
		お去勢	56	151,000	54,000	100,321
14 日	小 国	め	116	160,000	30,500	73,150
		す	21	92,000	34,500	64,423
		お去勢	134	234,000	57,500	106,104
15 日 17 日	宮 地	め	336	230,000	51,000	103,904
		す	257	234,000	51,000	110,883
		お去勢	93	139,000	74,500	119,530
18 日 21 日	球 磨	め	636	302,000	39,500	95,229
		す	536	145,500	54,000	110,717
		お去勢	63	149,000	70,000	117,602
25 日	桜 井	め	28	143,500	70,500	99,643
		す	16	139,500	83,500	111,063
		お去勢	2	116,500	83,500	100,000
26 日	来 民	め	91	200,000	71,500	119,637
		す	56	177,000	70,000	116,750
		お去勢	9	133,000	75,000	111,722
27 日 28 日	山 鹿	め	125	267,500	60,000	124,304
		す	93	180,500	56,000	124,737
		お去勢	23	173,500	85,500	116,018
30 日	芦 北	め	20	120,000	50,500	74,875
		す	24	130,000	62,500	81,630
		お去勢	—	—	—	—
12月 1 日 2 日	隈 府	め	310	175,000	43,000	103,356
		す	278	160,000	65,000	116,679
		お去勢	51	147,000	65,000	116,392
4 日	大 津	め	105	160,000	60,300	92,984
		す	91	157,000	65,000	113,400
		お去勢	12	145,000	83,000	116,592
7 日 9 日	高 森	め	361	293,000	51,000	94,497
		す	237	215,000	54,000	107,550
		お去勢	163	160,000	57,000	109,684

※ 売買が成立したもの

牛
産
の



1971.1

あ か 牛

No. 26



目 次

年頭の辞	会長 岡本正幹	2
一九七一年を迎えて	会長 岡本正幹	2
南欧の農畜産業視察報告とその余録	会長 岡本正幹	5
全国褐毛和牛産肉能力共進会を 審査して	九州大学 農学部 古賀 脩	20
褐毛和牛の生時体重について	本会事務局 松川 昭義	31
アメリカの畜産事情	熊本県 畜産試験場 井 迪	34
機微談語	長崎県畜産課 大崎 臭骨	44
会報		45

年頭の辞

——一九七一年を迎えて

会長 岡 本 正 幹

皆さんお元気で新しい年をお迎えのことと存じます。まず年頭のごあいさつを申しあげます。

さて、期待と不安とをもって迎えた七〇年代も、これでは、経済の高度成長に伴って、対外的には繊維問題に象徴されるような、米国との利害関係の競合が表面化し、対内的には野放しにされていた公害問題が、一挙に爆発してまいりました。いまのところ畜産に対する影響は少ないとはいえ、すでに牛乳の農薬汚染は、多少異質ではあっても、問題の一つに取りあげられました。

こうした情勢のなかであって、私どもの肉用牛については、幸いに大した波乱もなく、ほぼ順調な前進を続けてまいりました。まことに御同慶のいたりと存じます。

七〇年の記念すべきごととしましては、国の肉用牛種畜生産基地育成事業が発足したことを、まず取りあげるのが順序でしょう。これはその構想が近代育種学の方法に基づき、かつ全国各地にわたって大規模にくりひろげていることで、まさに画期的といえます。私どもはこの事業の推進について、理論的にも実地的にも、いろいろ問題があることを知っています。また身近な「あか牛」については、熊本県以外に対象になる基盤がなかったことは、さびしい気持をぬぐいきれません。だからといって、この事業に傍観的態度をとることは、肉用牛の改良に関係するものとして、許されないと考えます。私どもはこの事業を、新しい前進の第一歩とうけとめ、その推進に協力するのが妥当と判断しました。なぜなら、本来こうした改良組織の整備は、自主的にでも推進すべきはずのものと考えるからです。申すまでもなく、この事業の達成には、長い年月を必要とするでしょう。極端にいえば、永久に継続することになるかもしれません。しかし一応の成果を見るまでの年月には、関係者の心がまえが大きく影響するはずで、私どもはなるべく早い機会に、その見通しのつくことを期待したいと思います。

登録協会といたしました。七〇年の六月に、審査標準の改訂を実施しました。この改訂の意図するところは、前号にくわしく述べましたので、ここでは重複をさけますが、要は増体量と肉質との調和を考えたもので、脂肪交雜偏重の現状におもねったわけではありません。私どもは常に、広い視野と将来への展望とをもつ必要があります。この改訂がどのような効果をあらわすかはこれからの問題で、皆さんとともに、じっくりと見まもって行きたいと考えます。

十一月には、かねて念願しておりました、第一回全国褐毛和牛産肉能力共進会を実施いたしました。この共進会の成績については、別に詳細な報告書を作成し、これには審査をお願いした委員のかたの所見も掲載いたします。私どもはこの共進会について、一応の成果を得たと考えますので、今後これを継続するつもりですが、その実施の方法については、十分検討する必要があります。審査の方法については、審査委員のかたから御意見があると思えますが、主催者としては、登録協会としての使命を考えると、もっと選抜に寄与するやりかたがあるような気がいたしました。この点については、まだ検討会を開いておりませんので、私見を述べることをさしひかえますが、十分検討し

た上で、改めて御相談する機会をもちたいと考えています。

昨年、年頭に当たって、「生産者・食肉業者・消費者の三者の考えかたに大きな断層があり、これを解決すること、あるいは解決につとめること、が七〇年代のもっとも大きな課題」というような所見を述べたと思いますが、一年経過した現在も、この所見はもちろん変わりません。この一年の間に、従来の食肉業者とは異質の資本的企業体が、契約生産という名の系列化に乗り出す傾向が、急速に強くなってきています。この種の資本的企業体は、別に国際市場の変動を踏まえて、牛肉輸入の可能性が強化されることにも目をつけているようです。また一部には、肉牛生産のための海外投資を考えるものがあると聞いています。私どもの耳にはいるくらいですから、すでに着手しているかもしれません。このような動向を合わせて考慮すると、これからの七〇年代には、当初に予想したものよりも、一そう複雑な事態が加わる可能性があります。そうなれば、牛肉生産の効率を高める必要性は強まるかもしれませんが、さきにかかげた課題の解決には、かえって有利になることも考えられますし、あか牛のためには新しい活路が開けること

も考えられます。私どもの道は遠く、どのような事態にもあわてるのは禁物です。慎重に、しかしながら気力をこめて、前進を続けましょう。

以上をもって年頭の辞といたします。



南欧の農畜産業視察報告と

その余録

会長 岡 本 正 幹

はじめに

私はさる九月六日から十二日まで、スペインのマドリッド市で開催された、第十四回万国家禽会議に出席した。この事態の背景には、四年前にソ連のキエフ市で開催された第十三回の本会議で、日本での開催を要望されたものを、業界の反対で辞退しなければならなかったために、今回は現職の学会長を出席させる必要があるという、日本家禽学会の判断と要請とが関係している。これは登録協会とは関係がないけれども、この事態は昨年から予想されていたので、本年度の総会では、もしそうなった場合には、最近のヨーロッパの畜産事情を少しでも見えてきてほしいとの希望があった。ところでいよいよ出発が決定してみると、本来の使命の重味から考えて、この登録協会の希望にそえるかどうかについて判断できかねる事情があったが、これまで

のところ、南欧、とくにイベリア半島の畜産業については、ほとんど資料がないことを考えて、あえてこの希望にすることを決意した。そこで旅行日程を組んでみると、かなり苦しいことが予想されたが、実際に行ってみると想像にあまり事情が多く、かなりの難行を重ねる仕末となった。

右のような事情はさておき、ここに一応の視察報告をしたために当たって、一部に「従来の定型的な報告にしないで、場合によっては畜産のわくを逸脱しても、広い視野をもった印象記にしたらどうか」、というような意見もあることを考えて、本来の視察に農という字を加え、末尾に余録を付して、いささか型破りのてん末書をもって報告に代えることにした。御了承願いたい。

アテネ・ローマ・マドリッド

地中海型気候と農畜産業… 私は戦前の岩波文庫で、和辻哲郎博士の「風土」という著書を読んで、大いに啓発された記憶がある。この書物のなかで、とくに印象に残っているのは、雨量が多く、しかも夏にいちじるしく多い、モンsoon型に属するわが国の気候と、年間の雨量が少ない上に、夏にはほとんど降雨をみない地中海沿岸地域の気候とを対照して、農畜産事情に論及してある部分であった。私も今回の旅行に、南回りのコースをとり、アテネと

ローマに立寄って、マドリッドに向かったのは、空からと地上とで、この地中海型気候を視察・体験したいという理由がその一つであった。

アテネの空港を離陸したゼット機は、ギリシャを横切ってアドリア海上を北に向かい、イタリア半島を横断してローマ郊外のダ・ビンチ空港に着陸するし、ローマからマドリッドへの航路はほとんど直線的に地中海上を飛んでいるので、地中海とその北岸地域を眼下におさめ、土地利用の概要を知ることができるだろうと私どもは予想した。

幸いにもこの予想は適中し、一万メートルの高さからではあるが、緑青色に澄みわたった海の色と、あまりも対照的に乾ききった白っぽい地面の色とを、十分に見わたすことができた。またこの白っぽい地面にはところどころに、ほこりをかぶったような緑の点斑も見えた。私どもは地上に降りて、こうした地面の色合いが、立毛のまま乾草化した草地、浅耕したまま放置してある畑、オリーブの木立などから織りなされたものであることを知った。したがって、私どもはここではじめて、乾地農業の実態にふれたわけである。

この乾地農業（ドライファームिंग）については、スペインでつぶさに見る機会を得たので、後で述べることにするが、こうした土地利用では、飼養される家畜は中小家畜

と「ろ」くらいで、牛の飼養にはかなりきびしい制約がある。それならば牛はどこで飼養されているかといえは、山岳地帯と河川の流域が大部分であるらしい。不幸にして山岳地帯の飼養状況は見る機会がなかったが、河川の流域では、用水路やスプリングラーを利用して草地にかんがいし、乳牛を飼養している例をかなり見ることができた。このような事例はローマの平原に多かったが、飼養している牛の品種は、どうやらオランダ系の黒斑（わが国のホルスタインに相当）や赤斑が多いように思われた。なおスペインでは、マドリッドのような大都市の近郊でも、こうした事例はほとんど見当たらなかったが、これについては後で述べる機会がある。

ヨーロッパ文化の原流と交流…史書の教えるところによると、いわゆるヨーロッパ的文化は、ギリシャからイタリアにわたって北上した原流に、近東から伝来したキリスト教の原流が加わり、さらにゲルマン民族の精神が交流したもので、ということになっている。アテネに残る壮大なアクロポリスの遺跡は、少なくとも造形美に関するかぎり、現在でも容易にその原流の一つをしることができると。私どもはこのアクロポリスの遺跡には無条件に感激したが、ローマの遺跡については複雑な感慨をもってうけとめた。なるほどそこにはギリシャ文化を発展的に伝承したものが多

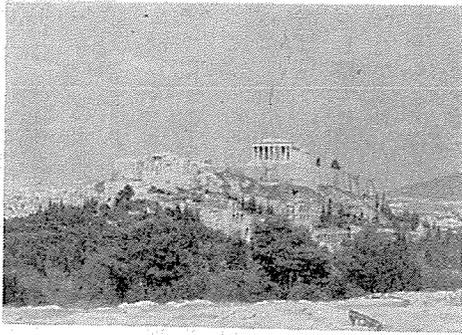


図1 アテネのアクロポリス全景—中央右より
石大理石の壁外もほとんど
のものはもちろん外壁もほとんど
でできています。

く、キリスト教との交流もよくわかるが、キリスト教徒、あるいは「どれい」迫害の唾棄すべき遺跡も少なくない。またこれは遺跡ではないが、バチカン特別市国の大会堂は、むしろ威圧的であって、反発を感じる人も少なくないことが考えられる。大美術館もまたその例外ではない。私は公教徒ではないので、この法王庁が何を考え、何をしているかは知るよしもないが、この威容を見て、大会堂にあふれる観光客が何を感じたかということには、いささか関心をもった。そこでたまたま、ユニバーシアード帰りという

日本の学生に所感を聞いたところ、
「昔の人はなんとひまと金があったものだ」という返事であった。こんな人たちには、大会堂の威圧もまったく馬耳東風ということになろう。
イタリアの農畜産物…イタリアの農産物ではマカロ

ニーが有名なことはいうまでもない。レストランでは否応なしに、少なくとも一つはこれをたべさせられる。料理法にもよるだろうが、あまりにも膨大でうんざりするだけのようである。畜産物ではチーズが有名であるが、あまりうまくはなく、マカロニーとちがって、強制的にたべさせる、というようなことはなかった。ことによると、専門としてこちらが知っていることで、一般のお客には、関心がないのかもしれない。皮製品も有名で、ローマではこれを取扱う専門店が多い。とくに手袋専門店が多いのには驚いた。この手袋はおおむねキッド(子やぎの皮)製品であるが、仕上げもよく価格も安い。ただし牛皮の製品は、仕上げはともかくとして、価格は安いとはいえない。同行者のなかに靴を仕入れた人が二、三あったが、私はひそかに首をかしげた。

マドリッド、情趣豊かな大都市…マドリッドは年間雨量四〇〇ミリで、夏の二―三カ月はほとんど晴天続きの広野のなかにある大都市であるが、想像とはちがって、しっかりと落ちていた美しい市街であった。主要道路には巨大なプラタナスの街路樹が立ち並び、夜ともなれば古風な街灯がやわらかい光を投げる。この街路樹や芝生の維持管理には、多数の庭師が毎日のように散水・手入れを続けているらしいが、殺風景な日本の大都会とは、まさに雲泥のちがいが

いえる。ここで印象に残っている食物は、果物としてはオリブの塩づけ、メロンなどで、地中海産と思われるエビ・カニ類の水産物もいけるし、私どもの領域である肉製品もびっくりするほどにうまい。ことに子牛肉をシェリー酒に浸して、オリブの油で処理したものなど、眉に唾（つば）でもつけてみたくなるほどの味である。

この町も皮製品を売る店が多く、価格も段ちがいに安い、高級品は少なく、またローマのように特定品の専門店は見うけなかった。私どもはこのマドリッドに八日間滞在したので、繁華街から下町まで、ほとんどくまなく見回ったが、コーヒーショップ（カフェテリアと呼ぶ）の多いことも驚きもの一つで、ここで飲ませるブラックコーヒー（カフェ・ソロと呼ぶ）の味も忘れられない。

万国家禽会議の性格と運営

万国家禽会議の母体機関は、ロンドンに本部を設置し、世界の主要な養鶏国に支部をおく、万国家禽学会である。日本家禽学会も学会誌を発行するまでは、この学会の支部であったが、会誌の発行と同時に改称したものである。しかし改称後も、国際的な事務連絡はそのまま続けているので、二枚の看板をかかっているとみなしてもよい。

さきにも述べたように、会議は四年に一回、世界のどこ

かで開催することになっているが、この場合の開催国の順番には特定の規約はない。しかし開催の責任は各国政府となっているのに、実際に次回の開催国を決定するのは、本会議の役員会であるから、その裏面に複雑なやりとりがあるらしい。この間の事情にあまり深入りすると、微妙な内政、あるいは外交問題にふれることになるので、ここではさしひかえるが、第十五回はアメリカ合衆国シカゴ市で、一九七四年に開催されることが内定したからよいが、今回の会議のムードでは、第十六回は日本かどうか、といううな声が出そうに思われたことだけは述べておきたい。

さて会議の運営であるが、母体機関が学会であるから、研究発表と討論とが中心となっていることはいうまでもないが、この場合あらかじめ公用語が定めてあって、今回は英語、ドイツ語、フランス語、スペイン語の四カ国がそれぞれ、この相互間にはいずれも同時通訳が行なわれる。いうまでもなくこのような措置は、国際会議には共通のことからであるけれども、いくつかの部会が並行して開催され、しかも外交的な一般の会議とちがって、それぞれ固有の専門語が使われる学会発表については、容易な仕事ではないらしい。国内の学会とちがって、論議の盛上がりが見られなかったのは、この用語の制約が大きく影響したものと考えられる。

このような学術的な会合とは別に、夜ともなれば必ずどの国かの招宴がある。これは外国の場合は大使館、開催国の場合は政府機関の主催である。閉会式後の大宴会は全員であったが、その他はおおむね役員だけの出席で、単に儀禮的なものかと思うと、それはまったくの誤解で、さまざまな取引がさりげなく行なわれる。私もはいくつかの招宴を重ねるうちに、次回の開催についてアメリカ合衆国とアルゼンチンとが立候補？していること、事務局長の選出をめぐって、多少の底流があることなどを知った。こうした公式招宴のほかに、関係商社の招宴もあったが、私はこれにはまったく出席しなかった。これは会長としての節度の問題であるが、実際には公式招宴と重複する関係で、円滑に辞退することができた。

なおこれらとは別に、昼間のうちに市内観光のためのバスが用意され、行先にもよるが、十台くらいは並んでいる。スペインはどこもそうらしいが、夜が大そうおそく、早くて八時、おそれれば十時ごろから夜食になり、そのかわりに一時ごろから五時ごろまでは、官庁も会社も商店も昼休みになるので、この観光案内は学術的な会合を無視して行なわれる。実は学術的な会合の方も、午後の部は三時か四時にはじまって、終了時間には制限がない。したがってどんなにつとめても、すべての行事に参加することは不可能

である。こういう点では、国内の学会とはまったく異質のおおらかものといえよう。

スペイン、このヨーロッパの孤立国

非ヨーロッパ的なその風土・フランスには「ピレネーの向こうはもうヨーロッパではない」という言葉がある。

これは昔の国王の放言によるという人があるが、出典はいまいである。この言葉のうらには、フランス文化の優越性に関するお国自慢が感じられて、いささかにががしい印象をうけるが、素直にうけとめると、現在でもよくあてはまるところがある。

私もはこの国に十五日間滞在し、その後半にはマドリッド・コルドバ・セビラ・マラガ・グラナダ・マドリッドと、一千三百キロに及ぶバス旅行をしたために、輝く太陽と乾ききった空気、はてしなく広がる白草の大草原などをまさにいやといいたいほど見る機会があった。これはヨーロッパの中心地帯では、もちろん想像もできない景観であり、さきに述べた地中海北岸にある他の諸国にくらべても、その程度に格段の差がある異様な景観であった。バスは一時間から二時間くらいの間隔をおいてドライブインに停車するが、これは休憩のためというが、実は水分補給のためといった方がよい。私のようにビールを好まない者でも、

この旅行中は毎日四、五本くらいは飲んだように思う。なおスペインのビールはみな小びんで、小さい方はコップ一杯分である。もちろんビールの代りにジュースやコーラを飲んでもよいが、私はこれらよりはまだビールの方がよいと思った。そういうわけで、スペインのビールがうまいかどうか、と聞かれても実は返事ができない。なぜなら、ミイラ変成を防止するために、水の代りに飲んだもので、当時はうまいと思ったけれども、錯覚のおそれが十分に考えられるからである。

スペインの物価…スペインの物価は一般にきわめて安い。とくに食物は安いようで、ホテルで正式の夜食をとっても、円に換算して千円か千二百円くらいであろう。もっとも厚焼きのステーキを注文すれば、割増をとられるようである。ただしフランス流にシャトーブリアンと呼ばれるこのステーキは、味はきわめて良好であるけれども、物量の点で日本人の胃にはおさまりきれない。一行の大部分は食費に予定したお金をもてあましていたようだが、このステーキには二度と手を出さなかつたと思われる。とくに安いと思つたのは皮製品で、どう評価しても日本の半分以下である。

御承知のようにスペインは今も、フランコ体制の独裁下であつて、これまで北太西洋軍事同盟(NATO)、ヨ

ロッパ経済共同体(EEC)、ヨーロッパ自由貿易連合(EFTA)などのいずれにも参加せず、まったく孤独の道を歩んできたが、これと物価水準との関係、これに伴う生産者と消費者との利害関係など、きわめて興味深い問題であるが、その解明は簡単ではなさそうである。

スペインの乾地農業…スペインの高原では、冬麦のあとの畑は浅く耕起し、毛管現象を切断して蒸発を防ぎ、そのままの状態を秋を迎える。また少し傾斜の強いところならオリーブを疎植して樹間を広くあけている。この樹間距離をどのような根拠によって決めているのかわからないが、乾燥に耐えるところから、根はかなり深く入りこんでいるとみえて、中間は畑と同じように耕起してある例が多い。保水のよい低いところには、ブドウ、レモン、オレンジなどが栽培され、ジャガイモ畑もかなりあるようだが、総面積のなかで占める比率は低い。変つていゝのはブドウの栽培法で、主幹には支柱を立ててあるが、タナはまったくない。こうしてできたブドウから、あのうまいシュリー酒やブランドーができるかと思うと、なんとなく変な気になる。このような乾地農法は、紙の製法やジャスミン(香料植物)の栽培とともに、かつてこの国を支配したモア人(アラビアからアフリカの北岸をへて、この国に侵入したイスラム教徒)が普及したといわれるが、その後あまり変

化もなく現在にいたったものらしい。

さきにも述べたように、乾地農業地帯で飼養されている家畜は、めん羊や山羊が中心で、役用には「ろ」が飼養される。スペインの高原にもこの原則はそのまま適用され、旅行の途中では、これらの家畜は随所に見られた。したがって、メリノ種の原因地がこの国であったこと、「ろ」の品種がきわめて多いことなど、書物のなかで学んでいたことを思い出した。山羊には有色のものが多く、地中海沿岸種と大まかに呼ばれるものであろうが、こういう点はのんびりであるから、品種の純粋性などには、あまり気を使っていないように思われる。乳牛の放牧もたまに見られたが、これは日光の強い昼間は樹林にかくれ、夕刻から採食をはじめると思われた。採食の対象となる緑草はまったくないので、立毛のまま乾草化した牧・野草、トウモロコシのから（いわゆるコーンストバー）などを、つき回るような様子で食い歩いている。肉牛は有角・黒毛で、おおむね在来種らしく思われた。体型はわが国の黒毛和種に似ているが、草食が多いためか、比較的腹容がある。

農業全般を通じて、生産性は概して低く、畑作物の収量が不安定なところから、政府としては砂漠地帯のオアシス作りを範例として、畑かんがいの普及と、新しい村造りを実施するというが、そうした事例をパンフレットでは見せ

てもらったが、現実には見せてもらえなかった。いまのところ河川には水が流れているが、はたしてどの程度に畑かんがいができるかは、かなり心細いように思われた。

闘牛——畜産人の見解・闘牛はスペインの国技といわれ、国内に三百近くの闘牛場があると聞いたが、開催されるのは春から秋までの日曜にかぎられている。やりかたはいろいろあるらしいが、マタドルと呼ばれる闘牛士の刺殺に終わる典型的なものは、残酷で見ておられないという人と、勇壮で血がおどるといふ人と、二とおりの見解が分かれるようである。ところで家畜を愛してこの道を選んだ畜産人の立場としては、利用するために殺しはしても、なるべく苦しめたくはないので、苦しめ抜いて最後に死に追いこむこの闘技のやりかたには、なんとしても賛成したくない。別に殺しはしないで、馬上から刺傷だけつける方法もあって、この例では馬術が見せ場となっている。この程度ならまだよいが、訓練場では労れきってすわりこむまでが勝負となっているらしく、人間の方では練習も兼ねて、毎日のように行なっていると聞いた。なにしろ生命の危険を伴うスポーツで、長い歴史もあることだから、簡単に取りやめるわけにはまいらないうが、国内の一部にも廃止、または改訂意見があるらしい。

闘牛に使われるのは四歳の雄牛で、肉用にされるものと

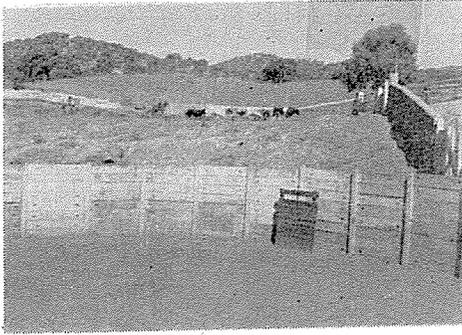


図2 闘牛練習場(囲いのなか)のあるスペイン牧場——追われて移動しているのは乳牛であるが、品種はおおむねオランダ系という。肉牛の大集団は別の牧区に放牧してあって、乗馬と犬を使って適宜移動させている。立木はいずれもオリーブである。

同じ黒毛の在来種である。選定は脚の強さと、動作の活発さに重点がおかれるとのことであった。私も最初はコルドバの郊外で肉牛と羊とを飼養している牧場を視察した際に、この間の事情を聴取したが、ここにも闘牛の練習場があって、実演も見せてくれた。この牧場では、乗馬と犬とを駆使して牛と羊との大群を制御していたが、まことにたのしそうであらやましい気がした。ここの牛群から闘牛に仕向けられるものもあると聞いたが、草地の状態はさきに述べたとおりで、採食のために広い草地を動き回らなければなら

ないので、健脚の牛が育つ条件にはなっていると苦笑した。このような観点をとれば、闘牛は乾地農業の副産物といえるかもしれない。

コルドバの馬…馬の皮を原料とし、高級な靴の材料に使われるコードバンというなめし皮があることは、おそらく多くの人に知られていると思うが、この名称が史上コルドバ王国の首都として知られている、中世ゆかりの古い都市名に由来することは、知らない人が多い。ここには今も、巨大なイスラム寺院がそのまま残っていて、かつての繁栄をしのばせる。現在ここには騎兵隊の兵舎があって、私もはここで、古式どおりの三頭から八頭びきまでの馬車の走行や、高等馬術の演技を見せてもらい、その調馬のあざやかさと、馬の見事さに感嘆した。いうまでもなく今の騎兵隊は、実戦とは無関係で、今回のような特殊な来客の際の展示のほかは、式典、祭典などに供する馬術や、馬の保存を目的とする存在であろう。

ところでコードバンであるが、この商店街にも皮製品を売る専門店が多いが、この名前はこれらの店にはほとんど知られていない。これにはこちらの方がキツネにしまったような感じであった。

フラメンコ…この有名なスペインの舞踊は、今は東京でも見ることができるが、現地で見ると実にさまざまな段階

があることがわかる。私どもが政府の招待をうけて、国立会議場の大舞台で見せてもらったのは、まことにけんらんをきわめたもので、四千五百人の大観衆をうならせたが、グラナダでジプシーを訪ねて見せてもらったのは、まことに素ぼくなものであった。この舞踊は性の歓喜を表現したジプシーのおどりから発表したといわれるが、この国には今も随所にジプシーの部落があつて、そこでは貧しいけれども明るい生活が営まれているようである。この人たちの髪は黒く、はだは褐色であるから、東方から移動した民族の子孫であることは確かであるうが、かつてヨーロッパを征服したことのある騎馬民族の落人の子孫という説は、うまくできすぎているので、そのままはいただけでない。現在各地で活躍している踊子のなかにも、ジプシー出身がかなりあるというが、スペイン人の髪は一般に黒く、ジプシーでなくとも褐色のはだをしているものも少なくないので、外ほうでの判別は不可能である。

イスラムの遺跡と黒いひとみの美人のなぞ…スペインには想像以上にイスラム文化の遺跡が多い。さきに述べたコルドバの大寺院もそうだが、セビラに残る礼拝堂（モスク）も大きく豪華である。ことにグラナダに残っているアルハンブラと呼ばれる王宮の遺跡は、驚嘆にあたいする。外観からも異様な感銘をうけるけれども、内部の壁や天井

の巧みをきわめた裝飾にいたっては、それらのかもし出ず幽幻なふん囲気に、抵抗できないようなあやしげな魅力がある。私どもはここから夕暮の市街に出て、あれは東洋のび菓のもたらした夢幻の世界ではなかったか、と疑つたくらいであつた。しかし考えてみると、黒いひとみに情熱と憂愁を秘めたスペイン美人のなぞは、イスラムそのものではないにしても、その混血の産物かもしれない。いずれにしても、中欧や北欧には見ることでできない異色の存在ではある。

スペインの養鶏…鶏の品種図鑑によると、スペインにゆかりのある品種として、少なくともアンダルシアンとスペインシユの、二つの卵用種は記載されている。ヘテロでないと出現しない羽装を特徴としている関係から、アンダルシアンを品種と認めることには、古くから批判があつたが、いずれにしてもどこかにこうした在来種が飼養されているだろうと、ひそかに期待していたけれども、この期待はみごとに裏切られた。団体の性格から、養鶏場はずい分多数に見る機会があつたが、その結果得られた結論は、この国の養鶏はほとんど全部アメリカ資本によって系列化（インテグレート）されているということである。したがって、施設・設備もほとんどアメリカ式で、一見したところ、日本の養鶏施設と同類であつたが、よく見ると、鶏舎の大部

分は石造か、あるいは少なくとも断熱用石材を使用したもので、その点では日本のものとははつきりちがっていた。

これはもちろん気候のきびしさを考慮したためであるが、石材を使用していることについては、耐用年数を考えたことによるともいわれたし、木材や軽金属が割高であることによるともいわれた。われわれが視察旅行をしているころ、日中気温はおおむね三十五度、あるいはそれ以上であったが、舎内は概してそう快で、むしろ暑さはほとんど感じなかった。年間産卵率は六十五%から七十%ということ、日本の水準とはほぼ同じであるが、これは生存鶏について集計した、いわゆるヘン・デイ産卵率とみてよい。なお舎間距離は十分で、舎間には果樹、その他の植物を植栽した例が多く、排出物は極力土にもどす方針をとっていた。これは土を忘れた日本の養鶏にくらべて、合理的といえる。

右のようなアメリカ資本の進出に対処するためには、政府としては国立種鶏場を建設し、三原交雑法によってすぐれた実用鶏（コマージュ）の作出と普及とにつとめることにしているよしで、私どもは「フランコ種鶏場」と通称される施設を見せてもらった。この発想には賛成であるが、所期の目的達成については、フランコ体制の独裁力で、どこまで巻きかえしができるか注目されるところであろう。

スイス、山と湖の国

かすむ平地とそびえ立つ山々…ピレネー山脈を北に越えてフランスに入ると、眼下の風景は一変して緑の山野となる。私どもはマドリッドから、スイス航空を利用してフランスを横切り、スイスの国際都市ジュネーブに飛んだ。スイスの上空に近ずくと、平地は一面にかすみに包まれているが、幸いにもそびえ立つアルプスの連山が見えた。ジュネーブはスイスの西南端にあつて、レマン湖の出口にそう美しい都市であるが、まったくの国際都市で、なんにもこれという特色がない。しいていえば公園の草花の美しさが目立つが、これは鉢植えを並べたもので、常時注意して取り換えているとのことであつた。現地では千三百八十馬力とかいうポンプを利用した大噴水を象徴にしているようであるが、これは湖水の中に吹き上げている一本だけのもの、大きさとは驚いたが、感激というようなものとはほとんどなかった。

シンメンタールのふる里…レマン湖の周辺にある平地には、緑の牧場が並び、おなじみのシンメンタールがゆうゆうと草地に遊んでいる。シンメンタールはスイスの西南部を原産地とするが、ここでは斑牛といわないと、シンメンタールでは通りが悪い。この付近で見るシンメンタールは

体積が豊かで、骨格粗大という感じはほとんどないが、山に上げる放牧方式をとっている奥地に行くと、体型も多少ちがうというようなことを聞いたように思う。しかし先方はフランス語しかしゃべれないし、こちらはこれには弱いので、「ウイウイ」といって聞いていただけである。ジュネーブには日本語のできる人も少なくないし、英語のできる人ももちろんいるが、こうした微妙な問題に答えてくれる人は見つからなかった。ここでたべたシンメンタールの若牛の肉は、まったくの赤肉であったが、やわらかい割合に色が濃厚で、これまでうわさに聞いていたようにまじいものではなかった。もっとも豊富な香料と調味料とが用意してあって、食卓で任意に調味できるようなしくみとなっている。ここには世界第一の香料会社があるが、それとこれとの関係はよくわからない。

モンブランへの道すじ…これは御承知のように時計の本場である。私も一行の過半数は、ここで時計を買いたさるというので、これに用のない私は、有志を誘って国境をフランス側に越えて、アルプスの女王モンブランをねらった。もっともこの道すじにも牧場が多く、飼養されている牛の品種がシンメンタールであることも考慮にいれて計画した。フランス側で飼養されているのは、コマージュシャルが多いと思われ、一部には黒斑も見られたが、シンメンター



図4 モンブランから見たアルプス連山

——中央やや右に遠くマッターホルンが見え、その右はるかにモンテローザが見える。(日時図3と同じ)



図3 凍結したモンブラン連峰の岩壁と氷河の原流

(9月20現在)

ルとはちがった赤斑も混入しているように思われた。しかしいずれも体積は豊かで、体型も類似していた。ヨーロッパでは牛の品種が多いので、コマージュシャル地帯で品種を見

分けるのは、よほどの特色がないかぎり、きわめて困難であり、しかもこまごまとしたことに、一般に登録牛の比率が低い。

さて私どもは、八十数キロを走破して、モンブランの登山口であるシャモニーというところに着いたが、ひそかに期待したとおり、山はめずらしい晴れ姿をみせていた。私どもの「せめてアルプスの連山の見える場所まで」という希望に対して、「それならケープルの終着駅まで行って展望台のぼれ」と教える人があったので、薄衣着衣に不安があったが、とにかくそのとおり実行した。この展望台というのは、三千八百四十メートルという地点にあって、モンブランの頂上までは、水平距離五百メートル、垂直距離千メートルあるけれども、アルプスの連山を十分に見渡すことはできる。しかしこれ以上進むことは、いろいろな都合で無理であると判断して、氷の上を歩いただけで引き返したが、帰りのケープルのなかで、「大変な幸運だよ」と登山家たちにうらやましがられた。聞くところによると、数週間も滞在して天候を待つ人が多くということであった。翌日私どもはスイスを離れたが、その日はもう山はすっかり雲にかくれていた。まことに幸運であつたらしい。

パリ、その光と影

パリを旅行日程に組入れた目的は、EECの事務局を訪

問して、農産物、とくに畜産関係の市場に関する資料をもらいたい、ということにであったが、日本農産の山口常務から「それは後日自分の複写を提供しよう」という申し出があったので、実際は行きずりの旅行者として、気軽にここを訪ねる仕末となった。

いわゆるヨーロッパ文化の集結…パリを訪れる外国人観光客は、毎年おびただしい数にのぼり、最近では日本人の団体がそのなかのAクラスにはいつているらしい。これらの団体が見て回るコースは、ほとんど旅行社の計画によるので、ほぼ同じようなものとみてよい。はっきりいえば、日本の旅行案内書にも、十分読みとることのできる名所ばかりで、大部分はおそらく「予習済み」とみても大過なからう。そこにはギリシア・ローマ＋キリスト教＋ゲルマン精神によって形成された、いわゆるヨーロッパ文化の集結を見ることができはるはずである。ただしここには、スペインで見られた、あの繊細・幽幻なイスラム文化の詩情は見られず、したがって、私どもの常識内にある文化都市という印象である。

生きているナポレオン伝説…パリで驚いたことは、ナポレオンの余光がいまもさん然と輝いていることであった。三兵戦法、各個撃破戦術、陽動作戦の活用などで陸戦史を飾り、メートル法の創始、民法典(いわゆるナポレオン法

典)、教育制度の整備などで行政史上にも高く評価されているこの將軍皇帝が、はかりしれぬ戦死体を大陸に破棄し、さらに多くの傷兵を国内に残したにもかかわらず、いままなお余光を保っているのは、フランスの歴史には、前にも後にも例のない「祖国の栄光」という国民感情を、もののみごとに作りあげたことによるのであろう。アンバリードの墓地に行く人も多いが、そこに行かなくとも、シャンゼリゼーの両端に対立する二つのがいせん門や、ルーブル美術館を訪れない観光客はほとんどない。がいせん門のことはいうまでもないとしても、ルーブルのなかでダビッドの大作「戴冠式」に一度は必ず足をとめさせられるはずである。ナポレオンを描いたものはこのほかにもいくつがあるが、とくにメイソニールの描いた「一八一四——フランス戦役」と題するものは、客足をとめさせる点では「戴冠式」ほどではなさそうだが、歴戦の將兵をひきいてアシモのアラブにまたがった、落日期の將軍皇帝の沈痛・壮烈な表情には、作者の哀惜の情がみなぎっていて、思わず胸を打たれるものがある。畜産人の立場にかえて見ると、馬を描いた名画は多いが、これほどにアラブの貴相を動態的に描き出したものは少ない。私はナポレオンのファンではないので、ことによると、このアラブの迫力に圧倒されたのかも知れない。

洗淨される古い建物……ここ数年の間に、パリに残っている古い建物の清掃が急速に進展している。どういう見解でこれが行なわれているのかよくわからないが、「公害追放のシンボルなのか」と聞いてみたが、はっきりした返事は得られなかった。とくに目に着いたのは有名なノートルダムの大寺院で、徹底的に清掃されて、昔の白い石の色を取りもどし、秋の日ざしに照りはえていた。これは新しい行きかたとして喜ぶべきことかもしれない。しかし、ピクトル・ユーゴーの「ノートルダムのせむし男」という小説に書かれた、あのすぐ味や、ユトリロその他の名画に描かれた情緒が、ほとんど失われたことは確かである。教徒たちがどうこれをうけとめているか知らないけれども、さびついたような昔の古い色合いに、郷愁を感じている人もあるにちがいない。私はここで「変化は、たとえどのように待望されていたものでも、常に多少の哀愁を伴う」という、アナトール・フランスの言葉を思い出した。

パリの夜のまち(街)……パリの夜のまちは、思いのほか暗い。これは商店が早く閉店することによるのかもしれないし、イルミネーションが少ないことによるのかもしれない。喫茶店はかなりおそくまでやっているが、その多くはヨーロッパではどこにもあるあの歩道にまでテーブルを並べたいわゆる歩道喫茶である。ここでは一ぱいのコーヒー

を飲むのにも、おそろしく時間がかかる。テーブルにすわっても注文を取りにこないし、注文してもなかなか持ってきてない。日本のように「つけ」をおいて行かないので、呼ばなければ金を取りにこない。そうこうしている間に、一時間や二時間はたってしまうというしだいである。パリの人にいわせると、ここは閑談の場で、その閑談のなかから思想が生まれるというが、そのままただけるかどうか。

第一級の大通りの歩道でも、いたるところに若い男女がだき合つて、熱のこもったキスを続けているのが目に着く。私どもは君子人を気どるものではないが、なにしろ見れない情景なので、当初はいささか驚いた。

まちかどには客をひく女が多いことも目に着く。これらのなかには、カタコトの日本語を話すものもいる。どのくらい「つり上げる」か知らないが、相当の実績をもっていることは想像される。一人歩きはあぶない？と聞いたが、二人や三人つれだつていても、どうやら安全？ではないように思われた。

よほどの高級店はしらず、ちよつとは名の知れた食堂でも、料理はうまいとは思えなかった。デザートにチーズを手車で運んできて選ばせるが、チーズのことを知っているつもりでも、あまり種類が多いので、いささかまごつくし、デザートにチーズというのになれてないので、閉口した。

私どもは「これからまた飲み直せ」ということかと、顔を見合せて苦笑した。

下町に行くと、ちよつとしたステージでシャンソンを聞かせるバーがあるが、運が悪かったためかどうかしらないうが、やかましいだけで、情緒もなにもあったものではなく、私どもは早目に退散した。

パリについては「マロニエの並木」というのが、詩や歌によく出ているが、実は並木の大部分はプラタナスで、マロニエはごく少ない。セーヌのほとりもその例外ではなく、ことによるとまとまって見られるのは、ルクサンブルの公園くらいかもしれない。

オランダ——ホルスタインのふる里

アムステルダムの空港に着くと、まず空港そのものの美しさに驚かされる。人口密度の極度に高いこの国で、よくもこんな空港がつくれたものだと感心するが、反体制的な学生の間には「粉碎」をとなえるものもあるらしい。

クリークの多いことは御承知のとおりであるが、ところどころに見られる「はね橋」はゴッホの絵があまりに美しいので実物はさびしい。草地の美しさには定評があるので、いまさらいう必要はないようなものだが、放牧されている堂堂とした乳牛群とともに、なんととても目に着く。この

乳牛群は、御存知のホルスタインの元祖であるが、ホルスタインという名称はここでは通用しない。アムステルダム近郊では、黒斑が多いが、赤斑もかなりまじっている。東部（ドイツ寄り）には黒斑が多く、西部（ベルギー寄り）には赤斑が多いと聞いていたが、専門家に聞く機会がなかったで、明確な地域区分があるかどうかは確かめられなかった。私どもが車でかけ回った範囲でも、混合飼育の例がかなりあったので、これらの取扱については、時日をかけて調査しないとよくわからない。ヨーロッパ大陸には、これらの牛が乳用として広く行きわたっているが、こうした地域では概して「オランダ種」を品種名とし、黒斑か赤斑かは、むしろ形容詞扱いのような印象をうけた。オランダ料理に出てくる牛肉は、一般にはこれらの肉だと思いが、調味がやや濃厚であるけれども、味もまずくはない。日本では調理法の合理化は考えないまま、「乳用雄」を軽視する傾向があり、これは和牛には有利であるにしても、本質的には肉質と調理法との関係を承知しておく必要がある。そうしないと、やがては調理法の合理化が家庭に普及し、価格構成に影響してくることが考えられるのに、流動的な措置を見失うことになりかねない。

おわりに

第十四回万国家禽会議に出席した機会に、開催国であるスペインを中心に、ヨーロッパ諸国を旅行した印象を、以上のように取りまとめた。協会からの要請は「南欧の畜産事情を見る」ということで、一応これをうけとめて了解を得たわけであるから、スイス以下はその余録である。

この機関誌には、これまでいく度か「海外畜産事情の視察報告」が掲載されているので、お読みくださったかたが多いと思うが、本稿は従来例とちがって、あまり肩のこらない印象記とすることにとめた。少し脱線しすぎている、とおしかりを受けるかもしれないが、あしからずお許し願いたい。



全国褐毛和牛産肉能力共進会 を審査して

古賀 脩

(九州大学助教)

はじめに

第一回全国褐毛和牛産肉能力共進会は、昭和四五年十一月八日から一〇日までの三日間、大阪市食肉市場において開催された。この共進会開催の趣旨については、本誌前号に岡本会長が述べられているので、重複を避けるため詳細は省略するが、近年とくに強く提起されている褐毛和牛の肉質改善に対する要望ないしは批判にこたえるために企画されたものである。

結果は理想肥育区に出品の四〇頭のうち、約四分の三にあたる三一頭が、枝肉取引規格による格付で上ないし極上と判定され、褐毛和牛が単に増体能力においてすぐれているだけでなく、良質の枝肉をも生産し得るものであることを、広く実証したことになった。その意味で今回の共進会の所期の目的は、十分に達成されたといつてよいであろう。

筆者はこの共進会が最初に企画された段階から立案に参加し、また会期中は審査委員として関係する機会を得たので、以下簡単に共進会の経過および所感について述べてみたい。

産肉能力検定区

この区の出品は、熊本県畜産試験場より竜浦号、熊本県畜産販売農協連合会より光優号と、それぞれ一組（産子は一組五頭）で、これらは農林省制定の産肉能力検定実施細目にしたがって、四七週間の検定を終了したものである。

審査は、生体については一日平均増体量、最終体重、体型資質の三項目と相似性、枝肉については枝肉歩留、脂肪交雑、枝肉等級の三項目と相似性について、それぞれA、B、Cの三段階に区分し、最終的には両者の総合によって優位を決定するという方法によった。

出品牛の生体および枝肉の測定数値は、本文末に付した表一に示すとおりで、検定終了時の平均日齢は竜浦号の組が五七一日齢、光優号の組が五四九日齢であり、平均最終体重はそれぞれ五三一kg、五一七kgと、竜浦号の組がわずかに大きい値を示した。しかしこの差は検定開始時からすでに存在していたので、主として日齢の差によるものと考えてよい。検定期間中の一日当たり増体量は、それぞれ〇・

八二二kg、〇・八二五kgとほぼ等しい値であり、褐毛和牛の増体量としては中等度の成績であった。

体型資質については、二組とも体積とくに体幅に乏しい個体が多く、肥育状態も十分ではなく、組の間に優劣の差はほとんど認められなかった。しいていえば、体型において竜浦号の組がややすぐれ、一方資質の点では光優号の組がわずかにまさっているという程度であった。

枝肉については、平均枝肉重量は前者が三一五kg、後者が三〇八kgであり、会場到着時体重に対する枝肉歩留は、それぞれ六二・五%、六三・一%となり、光優号の組がわずかによい値を示した。脂肪交雑の程度は、全頭すべてプラス一と評価され、枝肉等級もまた「中」であった。

われわれはこの産肉能力検定区においても、数頭は「上」に相当するものと期待していたので、これはいささか意外ともいえる成績であった。とくに光優号は、昨年の熊本県畜産共進会において、二頭の上位入賞牛を生産した実績をもつ種雄牛であるだけに、今回の結果が注目されていたからである。

相似性については、生体、枝肉ともに、組内の五頭とくに大きい変異はみられなかったので、「大体似ている」とものと判定した。

以上の結果を総合すると、両者の間にはほとんど優劣の

差はつけ難かったが、日齢の点をも考慮して光優号の組を優位と決定した。

産肉能出検定区の審査要領は、この共進会ではじめて適用したのであるが、今回のように出品牛の成績が非常に接近している場合、最終体重を単に機械的に階層区分することには問題があると考えられるので、日齢を加味した補正法について再検討する必要がある。

理想肥育区

生体について、この区は生後二四カ月齢未満の去勢牛を肥育した区で、長崎、福岡、熊本、長野、茨城、宮城、秋田の七県より、計四〇頭の出品があった。

審査は生体および枝肉とも、それぞれ六階層に区分し、生体評価を四〇%、枝肉評価を六〇%として、両者の合計で総合判定を行なうという方法によったが、昨年の熊本県共進会での経験を参考にし、最終判定が同点となった場合は、販売総価格によって順位を決定することをあらかじめ申し合わせていた。

全出品牛の測尺値は表二に示すとおりであり、そのなかから日齢、体重、体高および胸囲について平均値をとりまとめると次のようになる。

出品牛40頭の平均

項目	平均値±標準偏差
日 齡 *	699 (626~730) 日
積込時体重	657.0 ± 40.7 kg
到着時体重	628.9 ± 39.3 kg
体 高	132.7 ± 3.6 cm
胸 囲	213.6 ± 7.1 cm

* 日齡の()内は範囲

大きさと適合するものであった。なお積込時体重を日齡で除すと、○・九四kgという値が得られ、増体量がすぐれていることが示された。

体型については、各県で数次の選定を経て出品されただけあって、一般に体積に富み、体軀の幅、深みともに十分で、肉牛としての体型をそなえた個体が多くみられた。しかしなかには体高があまりに高いものや、逆に低身のものも見受けられ、品種としての斉一性が欠けていることが気になる点であった。また今回は後軀とくに腿がよく充実している個体がかなり目立ち、貧弱な個体との差が顕著であ

褐毛去勢肉

牛審査標準に

示されている

二二カ月齡の

値は、体重六

八〇kg、体高

一三四cm、胸

囲二一〇cmで

あるから、今

回の出品牛の

平均値は、ほ

ぼこの標準の

った。和牛一般に共通する欠点として、後軀の不足が指摘されてすでに久しいが、徐々にではあっても着実に後軀の改良が進んでいることを、実感として感じ取ることができたのは喜ばしいことであった。

肥育度は、明らかに肥育不足と思われる数頭を除いて、全般によく進んでおり、下臍部などにも脂肪がよく付着しているものが多かったが、反面やや過肥となり、ゆるい感じを受ける個体もみられた。今後は充実した仕上りとなるよう一層の努力が望まれるところである。

資質の向上は、褐毛和牛にとって重要な課題とされてきたのであるが、今回の出品牛には被毛が柔かく、皮膚も薄めのもが多く、もと牛選定の段階で、かなり慎重な配慮がなされているものと推察された。資質の点で種雄牛の間にながりの差がみられる現状では、もと牛選定にあたって、単にその個体の外観によってだけではなく、血統も十分調査して選定するのが望ましいことであろう。

以上が出品牛の生体に関する概況と所感であるが、審査の結果われわれは、A三頭、Aマイナス七頭、Bプラス一頭、B一三頭、Bマイナス六頭、C該当なしと階層区分した。

枝肉について、大阪食肉市場における取引は、慣行上温層体で行なわれている関係から、審査もすべて温層体で行

なった。

全出品牛の平均枝肉重量は四〇三kg、会場到着時体重から算出した枝肉歩留の平均は六四・一%であり、六三%以上が三〇頭、六一%以下はわずかに一頭というきわめてすぐれた成績であった。

枝肉の外観は均称よく、とくに幅、腿の形がすぐれているものが多かった。なお本共進会では諸般の事情により、枝肉各部位の測尺を実施できなかったけれども、改良のための資料を得るといふ共進会本来の意義を考へる時、今後はせひともこれらの数値が得られるよう努力したいものである。

つぎに脂肪交雜の程度は全般に良好で、プラス4、三頭、プラス3、六頭、プラス2、二二頭、プラス1、九頭で、枝肉取引規格による等級は、極上九頭、上二二頭、中九頭と格付された。このように出品牛の約四分の一が極上、約二分の一が上と評価されたことは、褐毛和牛の肉質に対する従来の認識を多少とも修正するのに役立つものと考えられる。

極上と評価された九頭についての平均を求めてみると、日齡六九六日（六四七〜七二五日）、到着時体重六二五kg（五四四〜六九〇kg）、体高一三四cm（一二一〜一三八cm）、胸囲二一三cm（二〇三〜二二一cm）と、全出品牛の平均値

と比較してほとんど差は認められなかった。このことは極上に格付けされた牛が、日齡的にも体型的にも特別な特徴をもっていたのではないことを示し、審査標準に定められている大きさの標準を目標に肥育すればよいことを意味するものである。

なおわれわれが褐毛和牛の改良を考へる時、肉質の改善と同時にもしっかり努力しなければならないことは齊一化である。今回は明らかに肥育不足のものも出品されていたとはいへ、かなりの期間入念に肥育されたにもかかわらず、プラス一にとどまったものが九頭いたということに対しては、今後いろいろな角度からの検討が必要である。さきには、出品牛の四分の三が上と格付されたことは成功であったと述べたが、同時に残された四分の一に対しても、卒直に反省しなければならないであらう。

つぎに肉の光沢はおおむね良好であったが、一部に肉のきめがややあらいもの、および脂肪の色が黄色味を帯びているのがみられた。また全般的に皮下脂肪が厚すぎるものが多かったが、今後はなるべく皮下脂肪の厚さを適度にして、しかも脂肪交雜の程度を向上させるといふことが、肥育技術上の重要な課題となるであらう。これはプラス四と評価された三頭のうち、二頭は脂肪付着の程度でも極上と判定されたことから、不可能なことではないと思われる。

以上の枝肉格付の成績は、一括して表三に示した。この結果枝肉等級は、脂肪交雑の程度とまったく一致して、極上九頭、上二二頭中、九頭となった。

このように両者が完全に一致することは、昨年の熊本県畜産共進会の時にも、検討を要する事項として指摘したように、現在の枝肉取引の慣行が、脂肪交雑にあまりに重点を置きすぎている点に問題があると考えられる。しかしこの慣行が早急に変更されるとは期待できないので、少なくとも審査要領については、枝肉歩留、脂肪交雑、規格の三項目についてそれぞれ階層区分するという現行の方法を再検討する必要がある。

脂肪交雑と枝肉等級がまったく一致した関係で、枝肉に關する総合区分は、A六頭、Aマイナス三頭、Bプラス二〇頭、B二頭Bマイナス四頭、C五頭となった。

最後に、生体および枝肉評価を合計した総合判定の結果は、表四に示すとおりである。この表で明らかのように、今回もまた生体と枝肉との評価の間かなりの不一致がみられた。これは個々の出品牛について、飼養管理の実情を把握することができないまま、最終的な体型だけで判定しようとするにも、一つの原因があるように思われるが、いずれにせよ、肉牛審査の難しさをあらためて痛感した次第である。

む す び

最初に述べたように、本共進会開催の主な目的は、褐毛和牛の肉質に対して抱かれている不信任感が、品種本来の資質に起因するものであるかどうかを、生産者、関係技術者、市場関係者の間でもに検討し、肉質改善への手がかりとしようということにあった。今回得られ結果は、現在の褐毛和牛においても、適切な肥育技術によって、良好な枝肉を生産し得るということを明らかにしたものであり、その意味では、共進会の目的は十分に達成されたものといえる。

しかし、肉用牛の将来に対する長期的な観点から考えると、いたずらに脂肪交雑の程度を高めるだけにとらわれるのが、最良の方向ではないこともまたほぼ明らかである。

したがって今回の結果を基礎として、今後とも肉質の改善および斉一化に努めると同時に、褐毛和牛のすぐれた特性である増体能力の改良、環境適応性の向上などについて、一層強力に推進する必要があるものと考えらる。

図 1

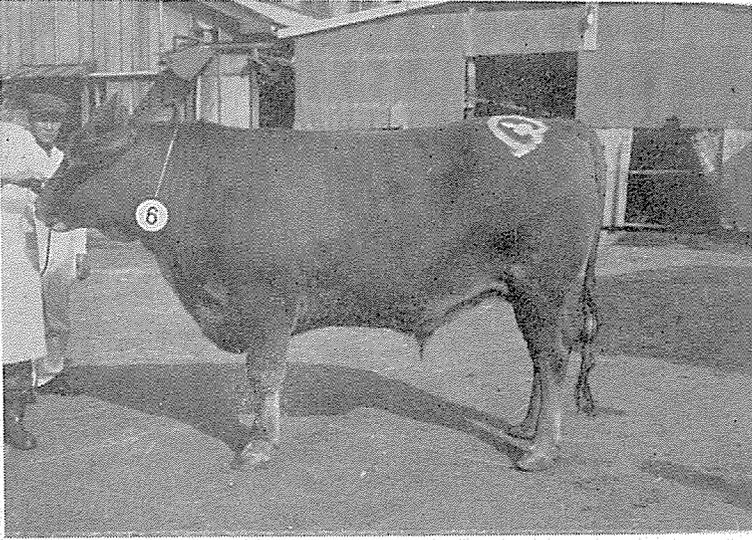


図 2



図 1、図 2 (六号牛)

日齢六四七日、体重六二〇kg。比較的若い日齢であるにもかかわらず、肥育度はよく進んでいた。体積感にとみ、体の深み、背腰の幅なども十分であった。全体として整った体型を示し、被毛もやわらかで皮膚の質もよく、大きな欠点は目立たなかった。枝肉歩留六三・一%、脂肪交雑の程度はプラス三であった。生体、枝肉ともにAと評価されたので、総合判定では最高位となった。



図 4



図 3 (五号牛)

日齡七二日、体重六三〇kg。肥育度も適当で、体積均称にすぐれ、堂々とした外觀をもっていた。とくに後軀がゆたかな肉付をしめし、被毛が柔かい点などがすぐれた特徴で、生体では最高位と評価した。枝肉歩留六四・八%、脂肪交雜の程度はプラス二であった。

図 4 (二五号牛)

日齡七〇八日、枝肉重量四〇二kg、枝肉歩留六一・一%、脂肪交雜の程度はプラス四であった。枝肉の均称、皮下脂肪の付着状態、脂肪

の質と色
 沢などす
 べて良好
 であった
 が、肉の
 しまりに
 やや難点
 があった
 。当日行
 なわれた
 セリで、
 単価九三
 三円とい
 う最高値
 を記録し
 た。

表 1 産肉能力検定区、生体、枝肉成績

検 定 牛 号	竜					浦					光					平均
	1	2	3	4	5	平均	1	2	3	4	5	平均				
検 定 日	581	572	570	567	565	571	536	547	547	557	557	548.8				
	525	525	531	510	562	530.6	511	545	505.3	513	511.7	517.2				
検 定 月 終了日(時)	268	297	287	247	259	270.6	284	297.5	251.3	269	255.5	271.5				
増 体 量(kg)	0.80	0.90	0.87	0.75	0.79	0.822	0.833	0.904	0.744	0.818	0.777	0.825				
1日当り増体量	0.903	0.918	0.932	0.899	0.995	0.929	0.953	0.996	0.924	0.921	0.919	0.942				
體 重/日 齡	521	522	525	511	570	529.8	511	551	509	510	512	518.6				
獲 込 時 體 重	500	498	497	488	535	503.6	480	520	476	477	482	487				
11月8日 體 重	130	128	126	123.6	134	128.3	127.8	130	131	125.4	128.2	128.5				
體 高 (cm)	197	193	195	195	200	196.0	194	195.5	193	188	185	191.1				
胸 囲 (cm)	69.5	68.5	69	69	71	69.4	68	69.5	68.5	67	67.5	68.1				
胸 深 (cm)	49.5	49.5	48.5	47	50.5	49.0	46	50	48	47	48.5	47.9				
寬 幅 (cm)	18.0	19.0	18.1	18.5	18.5	18.4	18	19	18.5	18	19	18.5				
管 囲 (cm)	313	309	308.5	305.5	337	314.6	311.5	331	295	299	301	307.5				
枝 肉 重 量(kg)	62.6	62.0	62.1	62.6	63.0	62.5	64.9	63.7	62.0	62.7	62.4	63.1				
枝 肉 歩 留(%)	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5				
脂 肪 交 雜	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
枝 肉 等 級	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中				

表 2 理想肥育区・生体各部の測尺値

出品 番号	名号	日齡	父 牛	体高	胸围	胸深	寬幅	管围	積込時 体 重	体 重		
										体 重	日 齡	
1	武河福白春 勇内花石栄	718	幸菊	竜光	136	212.5	76	51.5	19.4	650	618	0.861
2		710		光	135.2	215	74.5	52	20.1	685	638	0.899
3		710	浜福	光	138	213	75	50.5	19	680	628	0.885
4		711	重	岩	133	207	73.5	50	19.4	640	594	0.835
5		711	重	玉	132.5	215	73	49	19.1	650	630	0.886
6	丸大福宝竜 波栄玉	647	重藤	玉波	131	214	73	51	19.8	643	620	0.958
7		718		波	135	220	75.3	53	19.5	691	668	0.930
8		683	重	玉	133	218	75	53.5	19.7	725	690	1.010
9		697	重	玉	135.4	213	72.5	53.5	20.5	675	630	0.904
10		626	春	玉	136.6	218	74	54	19	690	671	1.072
11	松丸草山福 風中波	657	草蘇	桜河	126	222	71.5	52	18.5	639	608	0.925
12		663		桜	138	221	76.5	53.5	19.5	705	685	1.033
13		688	第二	雄	132	222.5	75.5	55	19	695	665	0.967
14		693	雄	山	132.4	214	72.5	50.5	19	630	600	0.866
15		709	福	一	132	225.5	78.5	53.5	19	732	698	0.984
16	栄重福進与 山丸栄吉栄	709	重春	河玉	134.8	233	77	55.5	20.5	760	726	1.024
17		713	草	桜	135	223	73.5	51	19	660	640	0.898
18		718	草	桜	125.6	213	72.5	52.5	18	667	634	0.883
19		728	秀	栄	129.8	220	75.5	53	18	627	608	0.835
20		645	秀	栄	131.6	205	71.5	54.5	19	626	604	0.936
21	室重光高玉 沢義里原山	685	福重	光玉	130.4	205	71	49	19.5	631	603	0.880
22		681		浦	129.2	204	69	50	19	615	582	0.855
23		675	第十	光	129.2	204.5	73.5	50	19	590	562	0.833
24		718	第十	光	128	208	72.5	53	18.5	623	593	0.826
25		708	重	玉	135	213	72	51	21.2	677	658	0.929
26	城福初市浜 山山穂房福	689	重	宮	131.4	210.5	72.5	51.5	20.5	673	653	0.948
27		723	浜	藤	136.2	216	75	50	19.9	618	602	0.835
28		725	松	藤	133	203	70	50	18.6	562	544	0.750
29		730	松	藤	134.5	221	76	53	20.2	690	660	0.904
30		728	浜	藤	136	215	75.5	53.5	21.5	675	660	0.907
31	天竜藤惣朝 竜光武秋盛	707	竜	野	127.3	210	72	48	17.8	587	575	0.813
32		688		野	128.5	217	72	52.5	19.5	678	650	0.945
33		713	竜	野	136	215	73	50.5	19.1	677	658	0.923
34		718	竜	野	132	203	73	50	19.7	630	603	0.840
35		699	朝	東	130	215	73.5	51	19.4	673	650	0.930
36	大清忠梅幸 雄丸秀丸泉	728	第一	光朝	136	209	75	52	20.7	680	642	0.882
37		631	宝	泉	139	206.5	71	50.5	20	620	590	0.906
38		718	秀	泉	133	205	74.5	51	19.5	610	598	0.833
39		723	第三	泉	136	217	76	54.5	19.7	685	648	0.896
40		720	第三	泉	124.2	200	71	50.5	19.4	614	566	0.786

表 3

理想肥育区・枝肉格付成績

出品 番号	枝肉重量 kg	外 観				肉 質					枝肉 等級
		均 称	肉づき	脂肪 付	肪着 仕上げ	脂交	肪雜 肉色	の 肉の みじ まり	脂肪 の色	脂肪 の質	
1	401	上	上	極上	極上	プラス	上	上	中	上	中
2	410	上	上	極上	極上	1	上	上	上	上	上
3	389.5	極上	極上	極上	極上	2	極上	極上	上	極上	極上
4	363.5	極上	極上	極上	極上	3	極上	極上	極上	極上	極上
5	408	極上	極上	極上	極上	3	上	上	上	上	上
6	391	極上	極上	上	極上	3	極上	極上	極上	極上	極上
7	448.5	上	上	上	極上	2	上	極上	上	極上	極上
8	447	極上	極上	上	極上	3	極上	極上	上	極上	極上
9	390	極上	極上	上	極上	2	極上	極上	中	上	上
10	435	極上	極上	上	極上	1	上	上	上	上	中
11	401	極上	極上	上	極上	2	極上	極上	極上	極上	上
12	455.5	極上	極上	上	極上	3	極上	極上	上	極上	極上
13	430	上	極上	上	極上	1	上	中	中	上	中
14	403.5	極上	極上	上	極上	3	極上	極上	極上	極上	極上
15	457.5	極上	極上	上	極上	1	上	上	上	上	中
16	483	極上	極上	上	極上	2	上	上	極上	極上	上
17	407	上	上	上	極上	2	極上	上	上	上	上
18	409.5	上	上	上	極上	2	極上	上	上	上	上
19	401.5	上	上	上	極上	2	極上	上	上	上	上
20	404.5	極上	極上	上	極上	2	上	上	上	上	上
21	392.5	極上	極上	極上	極上	2	上	極上	極上	極上	上
22	375	極上	極上	極上	極上	2	上	極上	極上	極上	上
23	362.5	極上	極上	極上	極上	2	極上	極上	極上	極上	上
24	377	極上	極上	極上	極上	2	上	上	上	上	上
25	402	極上	極上	極上	極上	4	上	極上	極上	極上	極上
26	431.5	上	上	上	極上	2	上	上	上	上	上
27	385	極上	極上	上	極上	4	極上	極上	極上	極上	極上
28	351	極上	極上	上	極上	4	極上	極上	極上	極上	極上
29	428.5	上	上	極上	極上	2	上	中	上	上	上
30	431.5	極上	極上	極上	極上	2	極上	極上	極上	極上	上
31	366	上	上	極上	極上	2	極上	極上	極上	極上	上
32	407.5	上	上	上	極上	1	極上	極上	極上	極上	中
33	410	上	上	上	極上	1	上	中	上	上	中
34	375	上	上	上	極上	1	上	上	上	上	中
35	410.5	上	上	上	極上	2	極上	極上	極上	極上	上
36	395	極上	極上	極上	極上	2	極上	極上	極上	極上	上
37	380.5	上	極上	上	極上	2	上	上	上	上	上
38	369.5	上	極上	上	極上	1	上	上	上	上	中
39	417.5	極上	極上	極上	極上	2	上	上	極上	極上	上
40	330	上	上	上	極上	1	上	上	中	上	中
格頭 付数 別	極上 上 中	23 17 0	25 14 1	11 29 0	39 1 0	9 22 9	18 22 0	20 17 3	17 19 4	20 20 0	9 22 9

表 4 理想肥育区・総合成績

出品番号	生体評価		筋肉歩留		脂肪交雑		規格		枝肉評価			総合判定
	区分	得点	%	区分	程度	区分	等級	区分	総合	区分	得点	
1	B	34	64.9	A	1	C	中	C	A C C	B-	48	82
2	B+	36	64.3	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	90
3	B-	32	62.0	A	3	A	極上	A	A A B	A-	57	89
4	B	34	61.2	B	3	A	極上	A	A A B	A-	57	91
5	A	40	64.8	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	94
6	A	40	63.1	A	3	A	極上	A	A A A	A	60	100
7	A-	38	67.1	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	92
8	B+	36	64.8	A	3	A	極上	A	A A A	A	60	96
9	B	34	61.9	B	2	A	上	B	B B B	B	51	85
10	A-	38	64.8	A	1	C	中	C	A C C	B-	48	86
11	B+	36	66.0	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	90
12	B	34	66.5	A	3	A	極上	A	A A A	A	60	94
13	A	40	64.7	A	1	C	中	C	A C C	B-	48	88
14	B+	36	67.3	A	3	A	極上	A	A A A	A	60	96
15	B+	36	65.5	A	1	C	中	C	A C C	B-	48	84
16	A-	38	66.5	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	92
17	A-	38	63.6	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	92
18	A-	38	64.6	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	92
19	B+	36	66.0	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	90
20	B	34	67.0	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	88
21	B+	36	65.1	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	90
22	B-	32	64.4	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	86
23	B	34	64.5	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	88
24	B	34	63.6	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	88
25	B	34	61.1	B	4	A	極上	A	A A B	A-	57	91
26	A-	38	66.1	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	92
27	B	34	64.0	A	4	A	極上	A	A A A	A	60	94
28	B-	32	64.5	A	4	A	極上	A	A A A	A	60	92
29	B+	36	64.9	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	90
30	B	34	65.4	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	88
31	B-	32	63.7	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	86
32	A-	38	62.7	B	1	C	中	C	B C C	C	45	83
33	B+	36	62.3	B	1	C	中	C	B C C	C	45	81
34	B	34	62.2	B	1	C	中	C	B C C	C	45	79
35	B+	36	63.2	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	90
36	B	34	61.5	B	2	B	上	B	B B B	B	51	85
37	B-	32	64.5	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	86
38	B	34	61.8	B	1	C	中	C	B C C	C	45	79
39	B+	36	64.4	A	2	B	上	B	A B B	B+	54	90
40	B-	32	58.3	A	1	C	中	C	C C C	C	45	77

調査研究

褐毛和牛の生時体重について

松川昭義

(本会事務局)

はじめに

一般に子牛の生時体重は、その後の発育と深い関係があり、選拔上重要な形質のひとつとしてとりあげられている。ところが、この生時体重は、種々の要因により支配されていることが認められており、選抜にあたっては、これらの要因による差を考慮して、正しい判定をくだす必要があると思われる。この問題について熊崎・松尾(一九六八)は、黒毛和種を用いて、子牛の生時体重に及ぼす環境要因の分析結果を報告しているが、褐毛和牛についてはまだ調査が行なわれていないために、今回褐毛和牛による調査を行ない、この問題点について検討を加えた。

材料牛および調査方法

調査に用いた材料牛は、昭和38年から44年までの間に、

熊本県内の褐毛和牛の主要生産地である南阿蘇、鹿本、菊池各畜産農協管内、ならびに農林省熊本種畜牧場阿蘇支場において生産された褐毛和牛子牛三五〇頭で、その内訳は第一表のとおりである。

第1表 材料牛

単位：頭

	雄	雌	計
鹿本畜産農協管内	18	20	38
菊池畜産農協管内	36	39	75
南阿蘇畜産農協管内	56	37	93
熊本種畜牧場阿蘇支場	72	72	144
合 計	182	168	350

調査方法としては、子牛の生時体重に關係が深いと考えられる、(1)性、(2)出生季節、(3)母牛の年齢を要因としてとりあげ、各要因について分散分析を行ない有意性を検討した。なお各要因内では、雄雌の平均値の差をT検定しその有意性を検討した。

結果ならびに考察

各要因の分散分析の結果は第二表のとおりであり、性、出生季節、母牛の年齢のいずれも子牛の生時体重に高い有意性が認められた。

(1) 子牛の性による差

子牛三五〇頭の総平均生時体重は二九・四±四・三kgで雄は三一・〇±四・二kg、雌は二七・七±三・六kgで、雄

第2表 生時体重の分散分析

要因	平方和	自由度	平均平方	F
性	947	1	947.0	96.63**
出生季節	192	3	64.0	6.53**
母牛の年齢	1803	6	300.5	30.66**
誤差	3329	339	9.8	—
全体	6271	349	—	—

** P<0.01

用種の報告例(雄雌の差は一・九〜二・六kg、平均二・二kg)などと比較して、今回が大きい値を示した。

(2) 出生季節による差

子牛の出生季節を春(三〜五月)、夏(六〜八月)、秋(九〜十一月)、冬(十二月〜二月)に分けてみると、その平均値は第三表のとおりである。

一般に春および夏生まれのものは、秋ならびに冬生まれのものに比較して大きい傾向をしめした。各季節間の雄雌の平均値を比較してみると、春および夏生まれのものは、

雌の差三・三kgは1%水準で有意差が認められた。これを熊崎らが黒毛和種で行なった報告(雄二七・四kg、雌二五・五kg)と比較してみると、今回の褐毛和牛の値が、雄で三・六kg、雌で二・二kg大きい結果になった。また、雄雌の差についても、黒毛和種や外国肉

第3表 性別、出生季節別生時体重±標準偏差()内は頭数

区分	雄	雌	平均値
春	31.81±3.88 (53)	28.50±3.34 (56)	30.16 (109)
夏	31.94±4.26 (35)	27.80±2.47 (25)	29.87 (60)
秋	31.24±3.48 (33)	26.69±4.01 (35)	28.97 (68)
冬	29.54±4.07 (61)	27.40±3.75 (52)	28.47 (113)
	30.97±4.17 (182)	27.68±3.60 (168)	29.34 (350)

にあり、また春から夏にかけての生草の豊富な時期には、放牧されたり、一般に粗放な管理で飼育される傾向が強いなど、母胎環境の差が子牛の生時体重に多少の影響を与えるのではないかと推測している。

(3) 母牛の年齢による差

母牛の年齢を二才、三才、四才、五才、六〜七才、八〜九才、十才以上の七段階に区分し、それぞれの平均値を求めてみると、第四表のとおりである。一般に母牛の年齢が

冬生まれのものとの間に1%水準で有意差が認められた。

生時体重に及ぼす出生季節の影響については、熊崎らが黒毛和種で行なった結果とほぼ一致した。なお熊崎らは、子牛の生時体重に及ぼす出生季節の影響について、一般に妊娠牛は、秋から冬にかけての粗飼料の給与が十分でない時期には、濃厚飼料を多給する傾向

進むに伴い、生時体重は漸次大きくなる傾向がみられた。二才ならびに三才の母牛から生産されたものがとくに小さいのは、この時期では母体が十分成熟しきっていないためだろうと考えられる。

第4表 性別、母牛の年齢別生時体重
()内は頭数

	雄	雌	平均値
2才	30.04kg (52)	26.20kg (49)	28.12 kg (101)
3才	28.46 (26)	26.03 (33)	27.24 (59)
4才	31.93 (27)	28.77 (26)	30.33 (53)
5才	31.83 (30)	29.92 (13)	30.87 (43)
6~7才	32.15 (26)	28.81 (27)	30.48 (53)
8~9才	31.58 (12)	29.17 (12)	30.38 (24)
10才以上	33.67 (9)	30.25 (8)	31.96 (17)

則的な結果になったが、これは三才の母牛より生産されたものの中に、偶然冬生まれのものが多くいたために、先に述べた季節による影響があったのではないかと考えられる。

熊崎らの黒毛和種を用いた報告では、一般に母牛の年齢が進むに伴い子牛の生時体重は漸次大きくなり、七~十才の時に最高に達し、十一才以降ではまた小さくなるというわれているが、今回は二才のものより三才が小さく、また十才以上で最高値を示すなど、多小変

また十才以上の母牛から生産されたものが最高値をしめたのは、この年齢の母牛は強い選抜淘汰をうけて、現在繁殖に供用されていることが考えられ、このことから当然生まれた子牛も大きく、しかも優良個体のものが多かったのではないかと思われる。なお母牛の年齢による生時体重の差を正確に把握するためには、同一母牛から生産されたものの例数を多くサンプリングすることが必要とされよう。

以上子牛の生時体重について、性別、出生季節別、母牛の年齢別の観点から調査をこころみだが、いずれも高い有意性が認められたので、生時体重を選抜に利用するにあたっては、これらの要因のことを考慮して正しい判定をくだす必要があると思われる。

おわりに

子牛の生時体重については、今回検討した要因のほかにも、これに関連する因子が、まだ存在するものと思われるので、今後はさらに資料を収集し、産地別、種雄牛別、登録の種類別あるいは母牛の審査得点などについても調査検討を加えていきたい。また遺伝率の推定や、その後の発育との関係などの調査も残された問題である。

本稿は、第21回西日本畜産学会大会において筆者らが講演発表したものからまとめたものである。本調査成績をまとめるにあたり、種々な面からご指導とご配慮をいただいた九州大学農学部古賀脩先生、同田中耕作先生、ならびに本会の桑原事務局長、それに資料の提供をいただいた南阿蘇、鹿本、菊池の各畜産農協組合ならびに農林省熊本種畜牧場阿蘇支場の各位に対し深謝の意を表します。

アメリカの畜産事情

井 迪

(熊本県畜産試験場長)

日本飼料協会及びアメリカ飼料穀物協会主催の一九七〇年訪米畜産視察団のメンバーとして去る五月二十日から六月十日にいたる二十一日間米國各地の畜産事情の視察を行ったので特にヘイキューブと肉牛について私の「見たまま」を記したい。

まず旅行の目的は米國の肉牛(フィドロット)、養豚産業と併せて飼料穀物マイロ、コーン及びアルファルファ等の実態の調査ということであり、各地でそれぞれ案内され紹介された。

1、カリフォルニア州のアルファルファ生産

私共最初の訪問地はカリフォルニア州で、ここは、米國西部で日本には一番馴染深い所であるが、パンアメリカンのジャンボゼット機で降り立ったサンフランシスコの朝、初めて見るアメリカの風景、ただ広さで啞然となった。カリフォルニア州滞在は五日間で、私の見て感じた事は自然の恩恵、太陽と乾燥した気候、またこれを一〇〇%活用した

アルファルファはアメリカの農作物の典型である。そして今アルファルファが単に牧草だけに止まらずペレットとして畜産への利用を高めたように、現在ヘイキューブの利用が急速に高まっていること、更に加工もかつての農場での直接生産から固定処理場における大量生産即ち工場製品へと移行している。

このヘイキューブは現在更に開拓が進もうとしている。というのはステーションナリーキュービングの発展により、単にフィドロットの省力化や輸送面、ストックの簡素化だけでなくヘイキューブに他の飼料原料、例えばビートパルプ、コットンハル(棉実殻)の併用によって新しい製品の開発を試みられていることである。

これは単体より價格的な面、栄養的な点、製造上からもかなり魅力ある混合飼料になる可能性もあり注目に価する。加州全体のアルファルファの生産量は六四五〇千トンでその内訳は次の通りである。

ベイルヘイ 五五〇万トン 八五%

ペレット 五〇〇 (デハイニア三〇〇) 九%

ヘイキューブ 四五〇 (サンキニア二〇〇) 六%

私共の第一に視察したペレット工場はデイクソンドライヤーカーパニーという、自己所有地四〇〇〇エーカー借地四〇〇〇エーカー計八〇〇〇エーカーで経営している。

原料を畑で刈り取り工場に持ち込み製品化するといふ、この工場の能力は一時間に八万ポンドの水分を取り去る能力を有し、一時間に製品八〇一〇トンを生産するといわれ只驚嘆した。操業は毎年三月十五日から十一月十五日迄フル運転して冬期は休業するといっている。

この工場の製品は八〇〜九〇%は養鶏飼料原料向とされハワイや日本にも輸出しているといふことであつた。

燃料は天然ガスを利用しており製品一トン五〇ドル(邦貨一八、〇〇〇円)で内訳は原料費二三ドル経費二七ドル程度といっている。

次にハイキューブ工場を訪れた。定地式(ステイションシステム)と移動式(フィールドシステム)があり現在は前者が九〇%で後者が一〇%程度と聞かされたが今後はフィールドシステムはロスが多く定地式に変わるだらうとのことであつた。

現在この地方に工場が一二〇カ所程度あるとのことであつたが、製品の価格は

農場価格は一トン当り三七\$ (一kg 一四円)

農家購入価格は 〃 四二\$ (一kg 一七円)

日本での価格は御承知の通りである。

ハイキューブは専ら大家畜に利用されているがデビス大学ローニング教授は乾草より二〇〜三〇%採食が多く、今後

キューブに不足する澱粉質のものを入れて完全飼料としたい、その一例としてコンプリトフィドを考えている。

◎コンプリトフィド

アルファルファ 五〇%

大麦 四〇%

棉実粕 五%

ビートパルプ 五% 結着剤

これが日本への輸入は今後の問題であらう。濃厚飼料をやるより前記コンプリトフィドが良いと強調していた。

2、肉牛産業(フィドロット)

アメリカにおける肉牛産業は目下増産ブームにあるといえる。一九六九年の全米の屠殺頭数は三、五六〇万頭でこれは前年比一%の増加だが、非肥育去勢、未經産が二五%も減少した分を肥育牛(全屠殺牛の七〇%)の七%でカバーしている点でも知ることができる。

さらにこの生産型態は大きく変化している。すなわちフィドロットによる飼養規模の拡大である。

今年一月現在で一千頭以下のフィドロッドは全米で一九万あるといわれるが、その数は減少の傾向にあり、逆に一千頭以上の規模のフィドロッド二千の流通頭数は二%増加

で、実数は六倍の流通頭数となっている。さらに八千頭以上の規模が激増し、昨年は全体の〇・二%の流通に過ぎなかったものが今日は総流通の三四%を占めるに至り、そしてこれらのフィドロットはコーンベルト（アイオワ）からテキサス、サウスタゴタ、カンサス、ネブラスカ、モンタナ、コロラドなどの諸州で増加の傾向がづづいてきているという。

私共の今回視察したフィドロットはカリフォルニア州で三場その飼育規模は一五、〇〇〇〜二二、〇〇〇頭、テキサス州で三場その規模は一〇、〇〇〇〜一四、〇〇〇頭、コロラド州で一場その規模は三五、〇〇〇頭という大規模のものであった。

最近の肉牛肥育では大規模飼育場フィドロット方式が中心となり主要な三九州における全米市場向屠殺頭数のうち一九五五年で四一・八%、一九六四年になると五六・一%がフィドロットで肥育された牛となっている。

このようなフィドロットの発展の理由については昔のよくな放牧地で肥育していたのでは肉の市場性が低いことと一方土地と労賃の高騰のためであるといわれている。

フィドロットの注目すべき特徴は放牧地を放棄しながらなおその飼料基盤が土地条件と密接に結びついていることである。

たとえばカリフォルニア州のフィドロットにおける飼料はその土地に生産される大麦、アルファルファの乾草又はヘイキューブを中心とし、テキサス州ではマイロを中心としてコーンサイレージを使用している、特にテキサス州では灌漑ができるようになってマイロが増産されたといわれまさにマイロ生産の増加と肉牛の増加が併行している、テキサス大学で示された表を挙げれば次の通りである。

○テキサス州におけるマイロ生産と肉牛頭数

年次	マイロ生産量	肉牛頭数
一九五五年	四、三〇〇、〇〇〇ポンド	二二七、〇〇〇頭
一九六五	一九、二〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇
一九六七	三二、六〇〇、〇〇〇	一、七〇〇、〇〇〇
一九六八	四〇、〇〇〇、〇〇〇	二、〇〇〇、〇〇〇
一九六九	五〇、〇〇〇、〇〇〇	二、八〇〇、〇〇〇
一九七〇	六七、六〇〇、〇〇〇	三、四〇〇、〇〇〇
	と四、〇〇〇、〇〇〇	

アメリカにおける肉牛の肥育は二つの段階を経るのが普通のようである。一つは素牛の生産、育成、次に肥育（フィドロット）出荷の段階に分けられる。

第一の素牛の生産育成は繁殖農家によって飼われる段階であり、ここでは雌牛を放牧して子牛の生産を行なうのである。この生産と育成は主に南西部や西部山岳地帯の牧場

で行なわれ、牛の大群を放牧しており肥育素牛の最も重要な供給基地となっている。

コロラド州ロッキーマウンテンのサンホワン国立森林園における放牧場を視察したが、ここは面積二五六、〇〇〇エーカーで常駐の見張人が一名で七、二〇〇頭の肉牛の親子を夏期六月から十月頃迄放牧することの一区画を一、〇〇〇一、五〇〇エーカーとして、土地が良く草の良い牧区は一頭当り五エーカー生産の悪い所では二五エーカーに一頭の割合で放牧する。放牧料金は母子牛セットとして一月七七セント(邦貨二七七円)で放牧母牛は入牧前に種付を完了するようにしている。このような国立森林園は西部が多くコロラド州より東部にはない。一農家当りの放牧制限頭数は牛は七五〇頭、羊では七、〇〇〇頭までといっている、案内してくれたレンジャーは第一にこの森林に牛を入れて土地を改善し、第二に税金を増して政府は仕事に使うと説明し、この森林園も近く山焼をして草地の面積を拡大すると話してくれた。

このようにして育成されたものは肥育素牛としてフィドロットへと出荷される。

第二段階はフィドロットにおける肥育段階であるが、この中に中間肥育であるフィダーの段階と仕上肥育に分かれる、中間肥育は私共が視察したのはテキサス州のフレフ

イダー、コーポレーションだけであつたがここでは一四、〇〇〇頭の牛を飼育し二五〇ポンドの子牛を七〇〇ポンドまでに飼育して仕上肥育のフィドロットに販売している。日本で採算の取れ難いといわれる中間肥育も利益を挙げている米国を見て興味をひいた。

仕上肥育では普通十二カ月齡六〇〇〜七〇〇ポンドの素牛を導入して一二〇〜一八〇日間肥育して体重九〇〇〜一、一〇〇ポンドで肉用として出荷するわけである。

フィドロットの経営形態

フィドロットの経営形態について若干説明すると二つの形態がある。

肥育場と肥育牛の所有者

肥育規模が大きくなるにつれて牛の個人所有は少なくなり、二〇、〇〇〇頭以上では個人所有は全くなく法人組織(会社、組合等)となっている。

これは必要経費が多くなるためである。私共の視察の中で家族会社も一〜二あつたがその数は少なく今では純粹の資本系列か素牛生産者、肥育牛バイヤー、飼料提供農家、肉加工業者、栄養学者、技術者などの提携による共同組織

が多いという。

委託肥育

他人の所有する牛を飼料や労働や頭脳を提供して委託肥育場を経営するということはわれわれには想像できない型であるがテキサス州では九〇%がその方法であるという。

この州ではフィドロットの牛の七五%が素牛生産者、一五%が投資家の所有、残り一〇%が肉加工業者の所有であると聞かされた。

肥育技術

次にフィドロットにおける肥育牛の品種にふれて見たい。肥育牛の品種は全米的に見ればヘレホード(有角)四〇%、アンガス二五%、無角ヘレホード二五%その他が一〇%といわれるが私共の見るところもヘレホード、アンガスとこれらの交配種が圧倒的に多くその他ブラマン、シャロレー、ショートホーン、ホルスタインとその交配種であった。このように肉質のよい点でヘレホードやアンガスが断然多かったが最近ではシャロレーが第三の牛として台頭しているが霜降り肉のできないことや分娩時の難点が表示されている。またホルスタイン雄牛の肥育はこの十年間で特に伸びを

示しており脂肪の少ない安価な大衆肉の生産ということと評価されており、最近その肉の価格も上ってきているが、それでも専用の肉牛に対して大体一〇ポンド当り一〜四ドル安いというのが現状である。

次に飼料は地域の産物と強く結びついておりすべてのフィドロットで自家配合工場をもっていた。先にも述べたようにカリフォルニア州ではアルファルファと大麦、テキサスではマイロを主体に使われている。一例を挙げれば(カリフォルニア州)

○サリナスバレー牧場(フィドロット)

前期飼料		仕上飼料	
大麦	二〇%	七五%	
糖蜜	一〇	五	C、P、
タロー	一〜三	一〜三	一〇〜一一
ビートパルプ	一五	一五	TDN七〇
ヘイキューブ	四〇	五	
棉実粕	一五	一	
○シントンブラウン牧場(フィドロット)			
前期飼料		仕上飼料	
大麦	三二%	四四	
糖蜜	二、二	三、〇	

タロー	二、二	三、〇	
ビートパルプ	二五	三四	C、P 一〇、五
ドライ	五、八	八、〇	T、D、N 七五
アルファルファ			
天日	〇、二七	一	
アーモンド殻	五、一	七、〇	
フレミックス	〇、七	一、〇	

(テキサス州)
 ○P、G、Cフィドロット

	前期	中期	後期
マイロ	四六、五%	六四、五%	七一、八%
棉実粕	一、二	一、五	三、一
糖蜜	四、五	三、五	二、〇
タロー	一	一、〇	二、〇
天日	一六、五	六、五	二、〇
アルファルファ			
コーン	一三、五	一三、五	一五、二
サイレージ			
棉実殻	一五、五	七、二	一、五
フレミックス	二、三	二、三	二、四

C、P
六、八
T、D、N
七〇

○フレイダースフィドロット

マイロ	六五、〇%	仕上飼料
蛋白強化飼料	五、〇	
糖蜜	二、〇	
タロー	二、〇	
天日	一、〇	
アルファルファ	一、〇	
コーンサイレージ	一、〇	
フレミックス	五、〇	

C、P 九、一〇
T、D、N ?

○カクタスファイダー

メイズ	二、三、〇%	仕上飼料
マイロ	四、一、〇	
蛋白強化飼料	五、〇	
糖蜜	五、〇	
タロー	二、〇	
天日	五、〇	
アルファルファ	一、〇	
コーンサイレージ	一、〇	

(コロラド州)

○ウェスタン スロープ

メーヅ

七三、九%

蛋白強化飼料

四、三

T、C、P一五〇

コーンサイレージ

二一、六

以上の通りで各フィドロットは自家配合工場によりそれぞれ工夫された配合を行なっており全体としてC、P九〇一T、D、N七〇一七二といったところで仕上期のものとしては不供給与のところもありまた一日二回の場合でも軌道車ないしはトラックで配餌するので労力的な負担は少ない。又飲水は勿論不供給水されている。

次に衛生面ではいずれも飼養規模の大きい割には事故率は低く〇、七五一 $\frac{二}{三}$ %位といわれ、病気といえれば肺炎やピクアイが多く時としては鼓脹症があるといわれていた。

事故率の低い理由としては健康観察が徹底して行なわれていることがあげられる。あるフィドロットで聞いた話では「ある程度作業は機械化によって省力化できるがカーボリーの数だけは減せない」といっている。その意味は衛生管理にある。大群の牛の健康観察には一日一〜二回カーボーイが馬に乗り牛群の間を廻り良く観察して早期に適切な処置を行なっているからである。日本の場合相当な規模の農家が最近ふえてきつつあるが不供給餌を良い事に余り牛

舎に足を運ばないということはなからうか？

更に感心した事はフィドロットには大型の保定器が完備されており随時治療が行なわれるほか牛の導入時必ずここに追い込んで気管支炎のワクチン注射、シラミ予防薬の塗布その他毛刈り、除角、ホルモン注射など一度に行なうようにしているところが多かった。

増体成績については肥育期間(仕上まで)一二〇〜一五〇日で一日の増体量はだいたい二・八〜三・〇ポンド程度でキロに換算すると一日当り一・二七〜一・三六キログラムの増体量である。

以上述べたが最後にフィドロットの経済性については素牛の購入価格は生体重一ポンド当り二九・五〜三四セント見当りで増体一ポンド当り二四〜二五セント位かかっている。そして出荷価格は一ポンド度当り三〇セント見当であるとのことであった。

テキサステク大学のアルピル教授の説明では一万頭のフィドロットで一五〇日肥育、年二、三回転の場合

固定資産 五〇万ドル

飼料費 一三〇万ドル

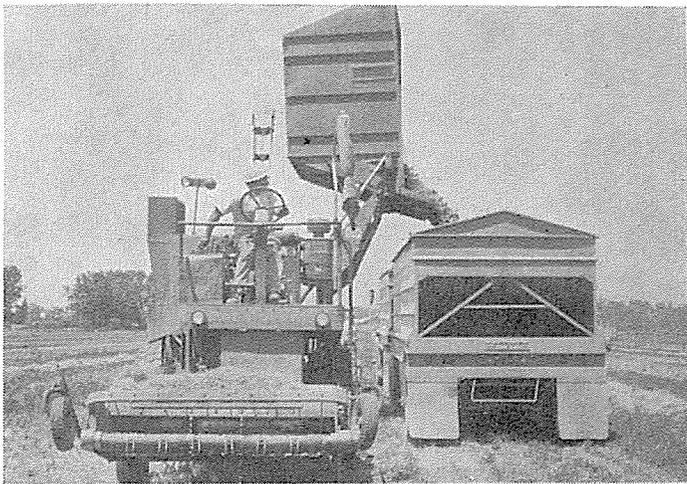
素牛代 二〇〇万ドル

計 三八〇万ドル

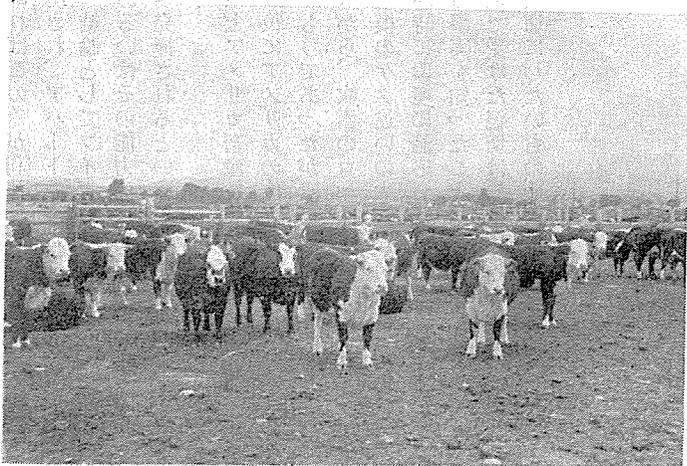
この三八〇万ドルに利子(九分)として三四万ドル人件

費二〇万ドルを加えると四三四万ドルを要することになるが損益分岐点は収容能力の六五％で、もし八五％を肥育しているればこの差が利益でそれ以上は益々利益が多くなると説明され、アパート業者と同じ理屈であると同け加えられた。結論としてフィドロットの有利性は常に収容能力一杯かあるいはその能力に近い範囲内で経営されている場合のみ発揮されるということを痛感した。

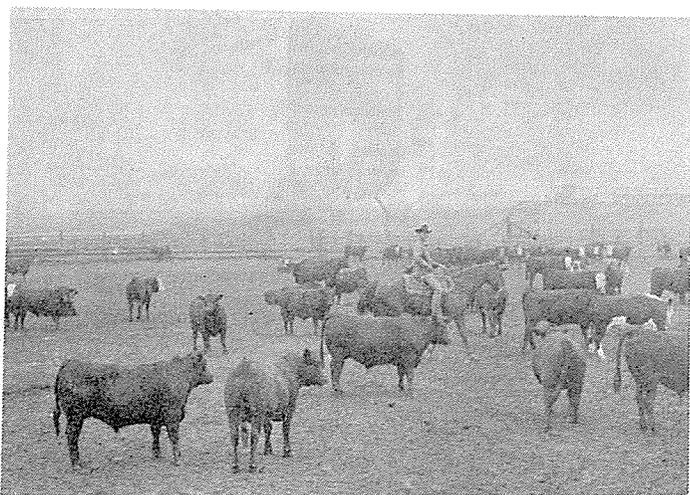
以上アメリカ畜産を眺めた一端を記した次第であります。最後にアメリカの広大な国土については些か認識していたつもりであったが真夏の陽光輝くカリフォルニアやテキサスから、吹雪のロッキー山中のドライブを経験して、その規模のケタ違いの大きさと様々な環境には改めて驚いたと同時に環境に適応した適在適所の農業や畜産が営まれている事実を知ったことは大きな収穫であった。また視察中各地で受けた親切は終生忘れることのできない思い出として大切にしたいものの一つである。



フィルトシステム キュービック



フィードロット



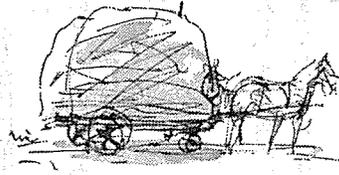
フィードロット (カウボーイ)



スーパーマーケット

スーパーマーケット (テキサス州 ラボック市)

「スーパーマーケット」



機微談語（その六）

長崎県畜産課

大崎 臭 骨

これは私の創作にあらずして、わが職場でのほなし。種付けを専門とするモーレッツサムライどもなので、話もいっしかピンクとはあいなる。

毛算用

頭の毛がうすくなった彼は、毎日のごとく高価な養毛剤をふりかけていたが、さっぱりききめがなかった。

彼と一緒に風呂に入ったとき先輩はのたもつた。

「葉はいたらんところの方に効いているのじゃないかね」

貸借なし

宿直することになった。

気立のやさしい彼女から、「退屈でしようから、今から差し入れにお伺いしますワ」と、夜おそく電話があった。

受話器をおいた彼は頬を紅潮させて

「つぎは俺がさし入れてやる番だ」

逸品ぞろい

ふだんは、おしゃれなど気にもとめない彼だけに、派手

なネクタイは人目をひいていた。

めざとく見つけた彼女が

「そのネクタイとても素敵だワと賞めあげると、彼は

「下けているものは、なんでも素晴らしいですよ」

宮本武蔵以上

酒豪で有名な彼が、こともなげに羊羹をほうばった。それをみた彼女が珍しげに

「甘辛どちらもいいの？…」といぶかっていると、先輩は小指をさし出して

「彼は三刀流ですよ」

ちん則

彼は家畜の生態に言及し、牛は後足から起つが、馬は前足から起つのが鉄則であると語った。すると粹人の先輩は

「俺も前から立つよ」

果報は寝て待て

彼女の心づくしのマンジュウがくばられた。おいしそうに食べる同僚をみて、俺は貰えんのかネと不審顔に彼女にたずねているのを聞いて、先輩はのたもつた。

「君には、あとで特製マンジュウをあげるそうだ」

○ 東日本ブロック研究会

本年度の東日本ブロック研究会は、宮城県の当番により、七月三十、三十一の両日にわたって同県宮城郡泉町根白石家畜市場ならびに松島町において開催した。

当日は農林省畜産局から浅野技官の臨席があり、地元宮城県から佐久間畜産課長、春日種畜場長、畠山経済連専務をはじめ北海道、青森、秋田、宮城、福島、茨城、埼玉、長野の各県から多数の関係者が参集、本部からは岡本会長らが出席して、まず研究牛を中心に新審査標準の適用による審査眼の統一をはかったのち、第一回全国褐毛和牛産肉能力共進会を成功させるための出品その他の準備業務の打ち合わせ、審査標準改正に伴う審査細則の検討などを行ない、来年度の当番を北海道に決定して散会した。

○ 第一回全国褐毛和牛産肉能力共進会

—— すぐれた増体、肉質を実証 ——

本会主催による第一回全国褐毛和牛産肉能力共進会は、十一月八、九、十の三日間、大阪市食肉市場において、農

林省、地方競馬全国協会、中央畜産会、全国肉用牛協会らの後援により盛大に開催され、ほぼ所期の目的を達成して終了した。

この共進会は、褐毛和牛の産肉能力とくに肉質、肉量、枝肉歩留を改善することにより、その経済性をたかめ、これを広く全国に普及することを目的として開催したものであったが、結果は良好で、褐毛和牛の特色であるすぐれた増体と、肉質においては、適切な肥育管理さえおこなえば十分サシもはいることが実証されたわけで、今後肉用牛としての褐毛和牛にかけられる期待はさらに増大したことになる。

共進会の審査は、古賀脩（九州大学農学部助教授）を審査委員長に、中西幹育（農林省畜産局家畜改良課肉畜班長）光岡滝五郎（大阪畜産社長）吉沢重太郎（大阪畜産常務）らの各審査委員によって行なわれた。第一日目（八日）は測尺、生体審査、第二日目（九日）は枝肉審査のあとセリ販売が行なわれ、第三日目（十日）は午前十時より褒賞授与式にはいり、第一部産肉能力検定区においては、熊本県畜産連合会出品の「光優号」系統と、熊本県畜産試験場出品の「竜浦号」系統がともに名誉賞を獲得した。第二部理想肥育区では福岡県の畑中良之助氏出品の「丸波号」ら一四点が名誉賞、秋田県の佐々木鶴蔵氏出品の「梅丸号」ら

一七点が優秀賞、秋田県の小林アイ子氏出品の「大雄号」ら九点が優良賞を獲得、それぞれ会長より賞状が贈られた。なお、セリ販売の結果は、枝肉においてもっともすぐれていた長野県の石川尚次氏の出品牛が、枝肉単価九三三円の最高価格で取り引きされた。

審査報告ならびに褒賞名簿は左記のとおりである。

審査報告

第一部 産肉能力検定区

この区の出品は、熊本県畜産試験場より竜浦号、熊本県畜産販売農協連合会より光優号とそれぞれ一組で、産子の計一〇頭でありました。この検定は、農林省制定の肉用牛産肉能力検定実施細目により行なわれたものであります。

検定終了時の平均日齢は、前者が五七一日齢、後者が五四九日齢で、平均最終体重は、それぞれ五三一kg、五一七kgでありましたがこの体重の差には、日齢の差が大きく影響しているものと考えられます。一日当たり増体量は、前者が〇、八二kg、後者が〇、八三kgであって、両者ともに中等度の成績でありました。

体型資質については、二組ともほぼ同様な程度であります。

したが、しいていえば竜浦号の組が体型においてややすぐれ、一方資質の点では光優号の組がわずかにまさっていました。

つぎに枝肉についてみますと、平均枝肉重量は、前者が三二五kg、後者が三〇八kgであり、枝肉歩留りは、それぞれ六二、五%、六三、一%となり、わずかに光優号の組がすぐれておりました。脂肪交雑の程度は、全頭すべて「プラスー」と評価され、さらに今一步の向上が望まれる次第であります。

また各組五頭間の相似性については、生体、枝肉ともに大体似ているものと判定いたしました。

以上のとおり審査の結果、両組の間にはほとんど優劣の差はつけ難く、ともに名誉賞に擬しましたが、日齢の点をも考慮いたしました。熊本県畜産販売農協連合会より出品された光優号の組を第一位と決定いたしました。

第二部 理想肥育区

今回の出品牛四〇頭について、それぞれ平均を求めてみますと、日齢六九九日齢（約二三カ月齢）、到着時体重六二九kg、体高一三三cm、胸囲二二四cmで、審査標準に定められている大きさの標準とほぼ合致するものであります。

こころみにこの体重を日齢で除してみますと、〇、九という値が得られ、これは褐毛和牛のすぐれた増体能力をよく示しているものといえます。

生体審査の全般の印象について述べますと、今回は全国共進会だけあって、従来のこの種の共進会に比較して、肉牛としての体型をそなえた優良な個体が多く出品されていたといえます。これはこの共進会のために、出品者各位が日夜非常な努力をされた賜と深く敬意を表するところであります。しかし一部には従来から指摘されているように、体幅が不足しているものや、腿の充実を欠く個体も見受けられました。肥育度は全般によく進み、下膝部などにも脂肪がよく付着しているものが多かったためありますが、反面やや過肥となりゆるい感じを受ける個体もみられました。今後はむらなくよく充実した仕上りになるよう、心がけて欲しいと思います。資質の向上は、褐毛和牛にとって重要な課題とされているところですが、今回は概して被毛も柔らかく皮膚も薄めのもが多く出品されており、素牛選定の時に、この点に關してかなり慎重な注意が払われたのであろうと推察されました。

生体審査の結果、われわれは五号牛をもっとも望ましいタイプといたしました。この牛は日齢七一日、到着時体重六三〇kg、体高一三三cm、胸囲二一五cmと標準の大きさ

とほぼ一致し、肥育度も適当で、体積均称にすぐれ、堂々とした外観をもっておりました。とくに体の幅と深みが十分で、後軀はゆたかな肉付きを示し、柔らかな被毛をもっている点などが、すぐれた特徴でありました。

つぎに枝肉について述べますと、全出品牛の平均枝肉重量は四〇三kg、枝肉歩留りは六四、一%でありました。これは輸送による体重減少を考慮に入れても、なおすぐれた値であり、褐毛和牛の特性をよく發揮したものとといえます。

脂肪交雜の程度は、一般的に良好で「プラス四」三頭、「プラス三」六頭、「プラス二」二二頭、「プラス一」九頭であり、枝肉取引規格による等級は「極上」九頭、「上」二二頭、「中」九頭と格付されました。このように出品牛の約半が極上と判定されたことは、従来褐毛和牛の欠点とされていた脂肪交雜程度の不足も、すぐれた肥育技術をもってすれば、十分に期待し得るものであることを広く実証したことになり、その意義はまことに大きいと考えられます。

肉色、肉のしまりおよび脂肪の色沢は、おおむね良好でありましたが、一部に脂肪の色が黄味を帯びたものがありましたことと、皮下脂肪が厚すぎるものが相当数見受けられましたことが、もっとも惜しまれる点であります。今後は厚脂になるのを避けながら、どのようにして脂肪交雜の

程度を向上させるかが、肥育技術上の重要な課題となるであらうと思われまます。

枝肉審査の結果、もっともすぐれておりましたのは二五号牛であります。この牛は日齢七〇八日、枝肉重量四〇二kg、脂肪交雑の程度は「プラス四」でありました。枝肉の均称、脂肪附着の状態、脂肪の色沢と質など、すべての点ですぐれているものと評価いたしました。

以上のとおり、生体および枝肉についてそれぞれ審査を行ない、生体審査の結果を四〇%、枝肉審査の結果を六〇%とし、定められた基準に従い、四〇頭全頭について総合判定を行ない順位を決定いたしました。この際に、最終判定が同点となった場合は、審査委員の申し合わせにより、総販売価格の高いものを上位といたしました。これはいうまでもなく、肉牛としての経済性を重要視したことによるものであります。

このようにして審査を行ないました結果、名誉賞一四点、優秀賞一七点、優良賞九点を選抜擬賞いたしましたので、会長におかれましては、よろしく褒賞いただきますようお願いいたします。

昭和四十五年十一月十日

審査委員長

古 賀 脩

(九州大学農学部助教授)



第1回全国褐毛和牛産肉能力共進会

褒 賞 名 簿

第 1 部 産 肉 能 力 検 定 区

名 誉 賞

全国褐毛和牛産肉能力共進会長賞
 農 林 大 臣 賞
 全 国 肉 用 牛 協 会 長 賞
 中 央 畜 産 会 長 賞

検定種雄牛名号	生年月日	登録番号	父 母 名 号 (番号)	出 品 者 (会員番号)			
光 優	39 8 5	高 22	第五光浦 (高 5) えいこ(予熊34,176)	熊本県畜産販売農 協連合会 (42,239)			
出 品 子 牛	検定 番号	名 号	生年月日	子牛登記番号	去 勢 年月日	母 牛 名 号 (番号)	産次
	1	武 久	44 5 16	子鹿 945	44 7 20	よ ね (本 1,550)	7
	2	国 光	44 5 5	子鹿 715	44 11 29	くにみや (1級 1,467)	4
	3	信 優	44 5 5	子鹿 718	44 11 92	はつひ (本 6,058)	5
	4	喜 優	44 4 25	子鹿 574	44 6 30	めいこ (1級 8,568)	1
5	茂 光	44 4 25	子鹿 830	44 11 29	たまみ (予熊 40,318)	6	

名 譽 賞

全国褐毛和牛産肉能力共進会長賞

農 林 省 畜 産 局 長 賞

全 国 肉 用 牛 協 会 長 賞

検定種雄牛名号		生年月日	登録番号	父 母 名 号 (番号)		出 品 者 (会員番号)
竜 浦		39 ・ 3 ・ 10	高 19	第五光浦 (高 5) はるにしき(本3,700)		熊本県畜産試験場 (7,822)

出 品 子 牛	検定 番号	名 号	生年月日	子牛登記番号	去 年 勢 年 月 日	母 牛 名 号 (番号)	産次
	1	福	44 ・ 4 ・ 1	子球 1,944	44 ・ 7 ・ 5	ひとみ (予熊 44,489)	5
2	福 栄	44 ・ 4 ・ 10	子球 1,924	44 ・ 7 ・ 5	さつき(2級熊 12,516)	1	
3	玉 光	44 ・ 4 ・ 12	子球 2,314	44 ・ 7 ・ 15	たまひめ (1級 502)	4	
4	初 波	44 ・ 4 ・ 15	子球 2,392	44 ・ 7 ・ 20	えりか (1級 8,365)	1	
5	宝 川	44 ・ 4 ・ 17	子球 2,199	44 ・ 7 ・ 15	ちどり (本 2,819)	6	

第 2 部 理 想 肥 育 区

名 譽 賞 (14点)

全国褐毛和牛産肉能力共進会長賞 (全 部)
 農 林 大 臣 賞 (首 席)
 農林省畜産局長賞 (二 席)
 地方競馬全国協会会長賞 (首 席)
 全国肉用牛協会会長賞 (首席、二席)
 中央畜産会長賞 (首 席)
 大 阪 市 長 賞 (首席、二席)
 日本食肉市場卸売協会会長賞 (四席まで)
 大阪畜産株式会社社長賞 (14点全部)

出品番号	名 号	生年月日	子牛登記番号	血 統 (父 母)	出 品 者 住所氏名(会員番号)
6	丸 波	44 1 30	子阿中 1,349	重 玉 (高 11) かずまる (本 2,118)	福岡県北九州市小倉区 畑 中 良之助 (644)
8	福 玉	43 12 25	子矢 1,327	菊 玉 (本 1,042) たまこ (予熊 30,430)	福岡県山門郡瀬高町 野 田 竹次郎 (646)
14	山	43 12 15	子菊 891	第二雄山 (本 976) た ま (予熊 37,353)	熊本県菊池郡大津町 帆 保 義 信(42,689)
12	丸 中	44 1 14	子南阿 102	蘇 河 (1級 112) ただまる (2級宮 13)	熊本市竜田町 日下部 孝(53,826)
27	福 山	43 11 15	子球 292	浜 藤 (高 17) み や こ (2級長 54)	茨城県水海道市花島 篠 崎 良 夫(1,819)
5	春 栄	43 11 27	子阿中 1,094	重 玉 (高 11) まる み (補阿中 4,217)	福岡県豊前市山田 角 田 一 夫 (642)
16	栄 山	43 11 29	子南阿 66	重 河 (本 999) ふ ゆ る (1級 1,548)	熊本県阿蘇郡白水村 後 藤 力 男(20,273)
7	大 栄	43 11 20	子菊 109	藤 波 (1級 23) み ど り (1級 3,761)	福岡県筑後市欠塚 山 口 辰 彦 (645)

28	初 穂	43 11 13	子球 872	浜 栄 (本 895) にしき (2級熊 3,431)	茨城県笠間市日草場 川 井 志 郎(1,820)
26	城 山	43 12 19	子阿中 1,008	重 宮 (1級 78) ふくはな (補阿中 6,676)	長野県伊那市手良 中 山 保 二(8,228)
18	福 栄	43 11 20	子南阿 41	草 桜 (本 1,005) ま る (本 4,684)	熊本市健軍町 羽 田 金太郎(53,831)
17	重 丸	43 11 25	子菊 1,031	春 玉 (1級 71) しげまる (1級 6,644)	熊本県菊池郡七城町 新 衛 (54,880)
25	玉 山	43 11 30	子阿中 1,004	重 玉 (高 11) は る (2級熊 5549)	長野県伊那市美篁 石 川 尚 次(8,227)
4	白 石	43 11 27	子島 40	福 岩 (1級 130) ちよみ (補島 462)	長崎県南高来郡愛野町 山 口 鹿 治(1,495)

優 秀 賞 (17点)

全国褐毛和牛産肉能力共進会長賞 (全 部)

36	梅 丸	43 11 15	子山 44—316	第 三 泉 (本 1,056) あやめ (1級 5,611)	秋田県山本郡藤里町 佐々木 鶴 蔵(4,868)
29	市 房	43 11 8	子球 712	松 浜 (本 893) ふ た み (予熊 32,777)	茨城県行方郡玉造町 理 崎 邦 治(1,821)
2	河 内	43 11 28	子島 5	菊 光 (1級 18) ゆきこ (2級長 117)	長崎県南来郡愛野町 山 崎 才 二(1,493)
11	松 風	44 1 20	子南阿 39	草 桜 (本 1,005) 第二とみこ (本 7,161)	熊本市竜田町 志 水 利 春(53,827)
35	朝 盛	43 12 9	子宮 44—299	朝 東 (本 968) さかえ (子宮 839)	宮城県黒川郡大郷町 鎌 田 盛(1,676)
19	進 吉	43 11 10	子南阿 9	草 桜 (本 1,005) りょうきち (1級 274)	熊本県本渡市佐伊津町 堤 内 一 幸(53,765)
21	室 沢	43 12 23	子山 44—545	福 光 (1級 218) ゆうこ (1級 2,365)	長野県南安曇郡三郷村 高 橋 彦 一(8,223)

3	福 花	43 11 28	子島 37	浜 光 (本 1,038) あけみ (1級 8,104)	長崎県南高来郡愛野町 大久保 慶 寿(1,494)
30	浜 福	43 11 10	子球 286	浜 藤 (本 990) さかえ (予熊 26,814)	茨城県真壁郡関城町 須 藤 哲 男(1,822)
24	高 原	43 11 20	子阿中 1,032	第十光浦 (高 8) きくひかり (1級6,831)	長野県上伊那郡南箕輪村 田 中 稔(8,226)
20	与 栄	44 2 1	子山 44—556	秀 栄 (1級 177) わかひめ (本 4,564)	長野県南安曇郡三郷村 高 橋 彦 一(8,223)
13	草 波	43 12 20	子南阿 40	草 桜 (本 1,005) みつえい (本 4,674)	熊本市健軍町 田 上 岩 喜(13,595)
23	光 里	44 1 2	子阿中 1,031	第十光浦 (高 8) みのり (予熊 25,166)	長野県駒ヶ根市赤穂 木 下 泰 治(8,225)
10	菊 竜	44 2 20	子菊 742	春 玉 (1級 71) はつあき (本 6,499)	熊本県菊池郡七城町 新 薫 (234)
22	重 義	43 12 27	子阿中 1,014	重 玉 (高 11) 第一とみにしき (予熊 37,236)	長野県駒ヶ根市赤穂 宮 沢 利 夫 (8,224)
31	天 竜	43 12 1	子宮 44—95	竜 野 (1級 86) このはる (2級宮 64)	宮城県黒川郡大郷町 鎌 田 透 (1,753)
37	清 丸	44 2 15	子北 44—388	宝 (2級秋 4) 第二さつき (補北 751)	秋田市上新城中 小 林 アイ子(7,937)

優 良 賞 (9点)

全国褐毛和牛産肉能力共進会長賞 (全 部)

36	大 雄	43 11 10	子山 44—558	第一光期 (本 1,058) かわまる (予秋1,168)	秋田市上新城中 小 林 アイ子(7,937)
9	宝	43 12 11	子阿中 1,010	重 玉 (高 11) ふ じ (予熊 40,610)	福岡県豊前市横武 青 木 軍 治 (643)
15	福 丸	43 11 29	子球 1,075	福 一 (1級 124) み ひ め (1級6,336)	熊本市田迎町 北 村 三 男 (58,833)

32	竜光	$\frac{43}{12 \cdot 20}$	子宮 44—62	竜野 (1級 86) ひさえ (1級 7,495)	宮城県黒川郡大郷町 高橋三男 (1,752)
1	武勇	$\frac{43}{11 \cdot 20}$	子鹿 2,530	幸竜 (1級 31) 第二はなこ (予熊 40,328)	長崎県南高来郡愛野町 田中久六 (1,492)
33	藤武	$\frac{43}{11 \cdot 25}$	子宮 44—118	竜野 (1級 86) たけあき (本 7,084)	宮城県黒川郡大郷町 伊藤惣逸 (1,519)
38	忠秀	$\frac{43}{11 \cdot 20}$	子山 44—579	秀栄 (1級 177) はるさめ (予秋 1,695)	秋田市下新城 柏谷武男 (8,283)
34	惣秋	$\frac{43}{11 \cdot 20}$	子山 44—580	福光 (1級 218) さとみつ (予秋 893)	宮城県黒川郡大衡村 文屋直二郎 (1,754)
40	幸泉	$\frac{43}{11 \cdot 18}$	子山 44—319	第三泉 (本 1,056) さちこ (本 6,942)	秋田県山本郡藤里町 斉藤福藏 (732)

第 26 号

昭和 45 年 12 月 25 日 印刷
昭和 46 年 1 月 1 日 発行

編集兼発行者 桑原重良 印刷者 白石豊

発行所 日本褐毛和牛登録協会 印刷所 熊本市島崎町宮内290
熊本市上通町7番32号 白石印刷美術株式会社
蚕糸会館内 TEL ㊟ 6812

振替 熊本 1510 TEL ㊟ 4607 〒 860