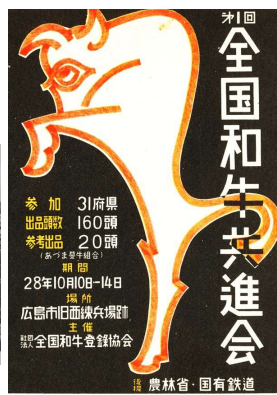




全共が和牛改良に果たす役割

一和牛は1日にしてならず



昭和28年広島市旧西練兵場跡



参加道府県： 41
 種牛の部： 265頭
 肉牛の部： 169頭
 特別区： 25頭
 (高校及び農業大学の部)



第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会種牛会場(俯瞰図)



公益社団法人全国和牛登録協会 向井文雄



第10野田屋号(大正7年生)123 cm
 父(テ維大典)×母(和種佐伯号)



第二十一深川(育種1)
 比婆郡 S18,32生
 第1回全国和牛共進会
 高松宮名譽総裁賞



昭和26年兵庫県美方郡
 「あつた」蔓の調査風景

1830年以降、中国地方で4蔓牛が造成
 明治維新(1867年)以降
 各県独自に外国種との交雑

200年間にわたる育種目標
 の変化に柔軟に対応

- 明治33年(1900) 和牛改良調査会設置
七塚原種牛牧場設置
シンメンタール・エアシャー導入
- 明治45年 改良和種の名称使用
- 大正8年 因伯種標準体型
- 大正9年 鳥取県登録制度導入
- 昭和19年 黒毛和種の認定
- 昭和23年 全国和牛登録協会設立
- 昭和25年 黒毛和種新登録規程施行
遺伝的不良形質除去計画制定
高等登録制度実施
蔓牛規程制定

肉用種としての産肉能力の改良がスタート

昭和41年(1966)	第1回岡山	和牛は肉用牛たりうるか
昭和45年(1970)	第2回鹿児島	日本独特の肉用種を完成させよう
昭和52年(1977)	第3回宮崎	和牛を農家経営に定着させよう わが国独特の肉用牛の完成宣言!
昭和57年(1982)	第4回福島	和牛改良組合を発展させよう

第1回全共産肉能力検定区(検定期間:329日)

検定種雄牛 気高号

検定種雄牛 田安土井号

第7-8肋骨間
 気高号(育種9)
 144cm、910kg
 1等2席
 と殺月齢:18.2か月
 枝肉重量:296.4kg
 ロース芯面積:35cm²
 脂肪交雑:2.6

79

80

71

75

田安土井号(育種6)
 134cm、746kg
 2等
 と殺月齢:18.1か月
 枝肉重量:241.7kg
 ロース芯面積:35cm²
 脂肪交雑:2.8

昭和40年初頭の特選リブロース

牛肉輸入自由化、国際化に向けての肉質の向上 登録事業への育種価評価の導入と普及

昭和62年(1987)	第5回島根	着実に伸ばそう和牛の子とり規模 新牛枝肉格付結果の育種情報としての有効性
平成4年(1992)	第6回大分	めざそう国際競争に打ち勝つ和牛生産 育種価評価事業の普及・現場後代検定導入
平成9年(1997)	第7回岩手	育種価とファイトで伸ばそう和牛生産

牛肉の輸入自由化(1991)を契機に
 育種価評価事業の全国的展開



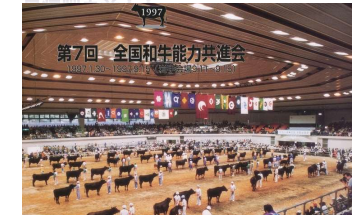
新しい格付規格による
 BMS No.の判定

脂肪交雑の標準模型
 BMS No.12は脂肪交
 雑の面積比33%程度を
 指標に作成

平茂勝デビュー
 若雄の3 農林水産大臣賞



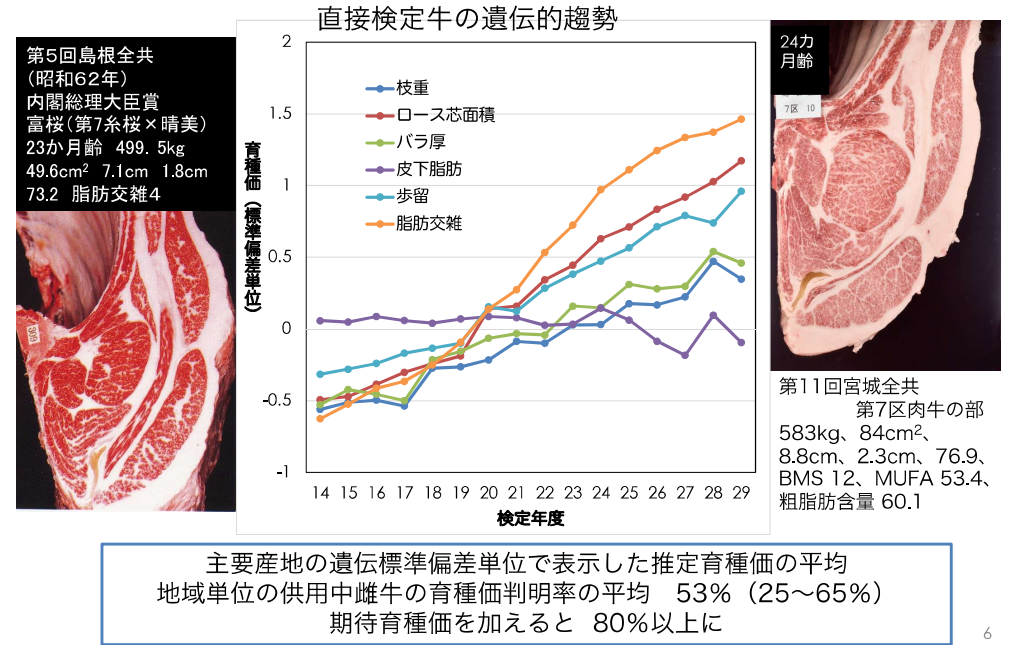
育種価判明率の向上
 平成4年に導入した現場後代検定の普及
 脂肪交雑と皮下脂肪厚の育種価が出品条件
 育種価全共!! 和牛の第三維新



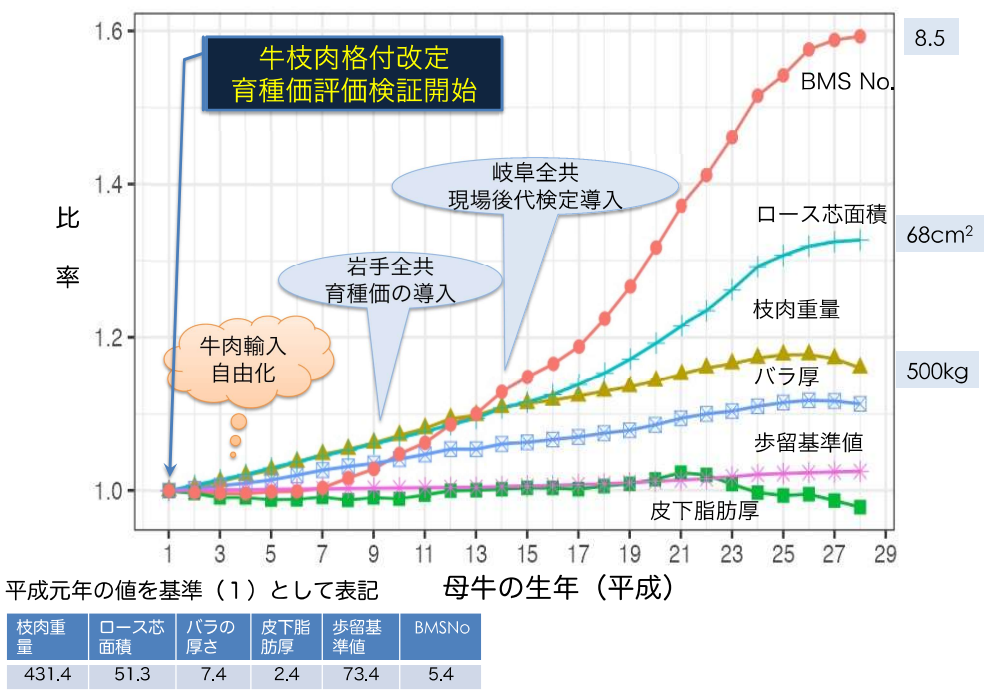
全共を通じた新たな和牛像の構築
さらなる美味しさの追求と和牛の魅力発信



育種価評価による和牛集団の産肉能力の進展



母牛の生年ごとに見た去勢肥育牛の枝肉形質の推移



鹿児島県 忠久勝

No.139 忠久福 (22.7ヵ月)

和牛肉はどのような牛肉を目指すのか？
消費者目線にたった品質とは？

枝肉重量 (kg)	495.0
ロース芯面積 (cm ²)	97.0
バラの厚さ (cm)	9.2
皮下脂肪の厚さ (cm)	1.4
歩留	80.7
BMS	12
等級	A-5
MUFA 予測値 (%)	51.4
粗脂肪含量 予測値 (%)	59.1

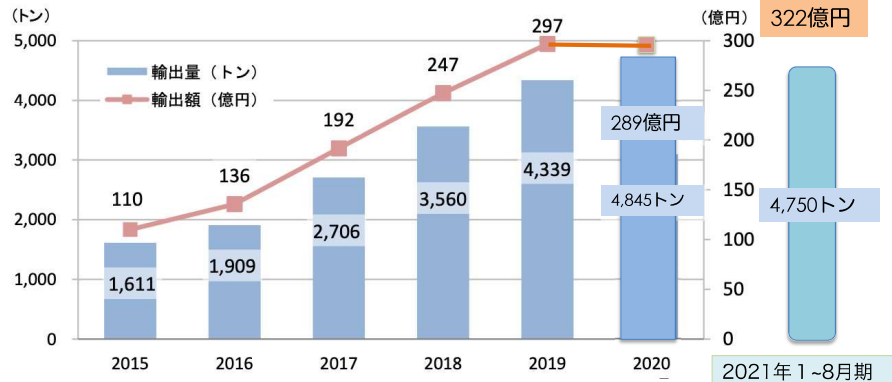




国内産牛肉の輸出実績の推移



卓越した能力と生産技術を長期にわたって継承・発信
遺伝的かつ経済的資産の維持・拡大
世界的ブランド「WAGYU」

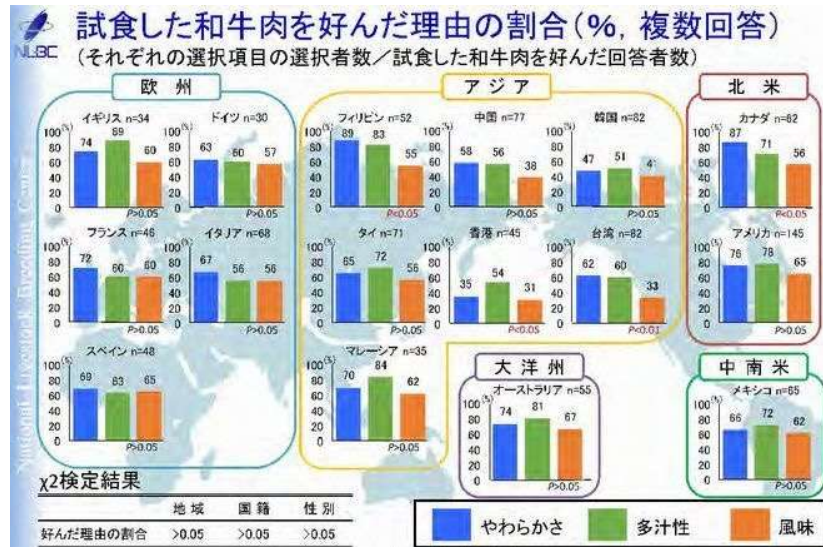


現在24カ国・地域に輸出
主たる輸出国

カンボジア・香港・アメリカ・台湾・シンガポール・EU

2019年比
量・金額とも170%

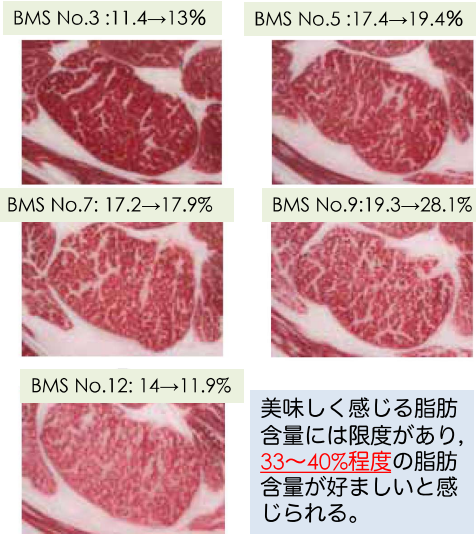
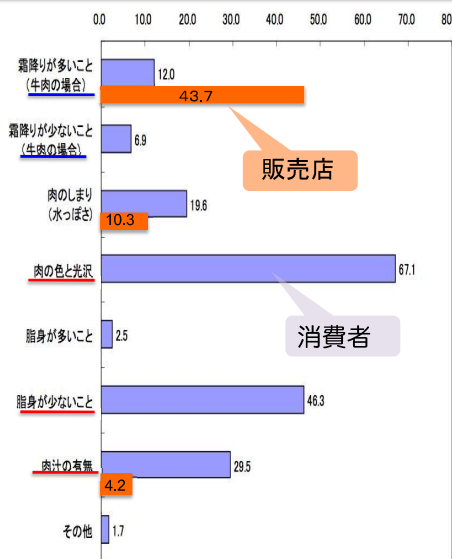
外国人の98%が和牛肉を「好む」・「やや好む」と回答
ただし、柔らかさ、多汁性、風味の選択割合は地域に・国籍により差異



家畜改良センターが本食品「輸出EXPO」、フーデックスジャパンにおいて外国人来訪者1013名から和牛肉の嗜好性調査
材料：脂肪含量45%以上 (BMS No. 7~12) のサーロインを加熱調理した和牛肉

・購入時に留意する肉質 (%)
財) 日本食肉消費センター (H20年6月)

・消費者が好むサシの程度は？
財) 日本食肉消費総合センター (H21年6月→H22年12月)



わが国の知的財産である肉専用種「和牛」確立の背景

最古の4蔓牛造成を成し遂げた
篤農家や鉄師の成功の4原則

竹の谷蔓・岩倉蔓
周助蔓・卜蔵蔓

- ✓ 交配種牝牛の重要性を認識 ⇒ 種雄牛の選択
- ✓ 近親交配(系統)と選択淘汰 ⇒ 交配と選抜
- ✓ 愛牛心と飼養管理技術 ⇒ 風土の環境を活用
- ✓ 商才と啓蒙能力 ⇒ ブランドと発信力

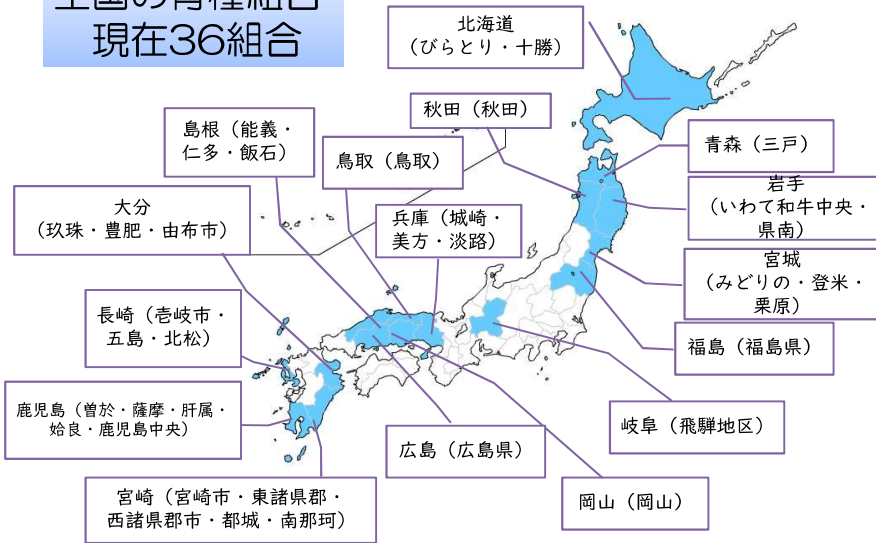
- ✓ 改良目標の変化に対応できる**遺伝資源**が地域ごとにあったこと。
- ✓ 農家を主体とする育種組合と改良組合による主体的取り組みによる種牛造成があったこと。
- ✓ 時代の求めに合致した「目標」を立てたこと。
- ✓ 正確な指標に基づく交配と選抜を行ったこと。
- ✓ **全共という検証の場を設けたこと。**
(改良組合員が出品資格)
- ✓ **和牛への強いこだわり。**



第1回岡山全共
(和牛産肉能力共進会)

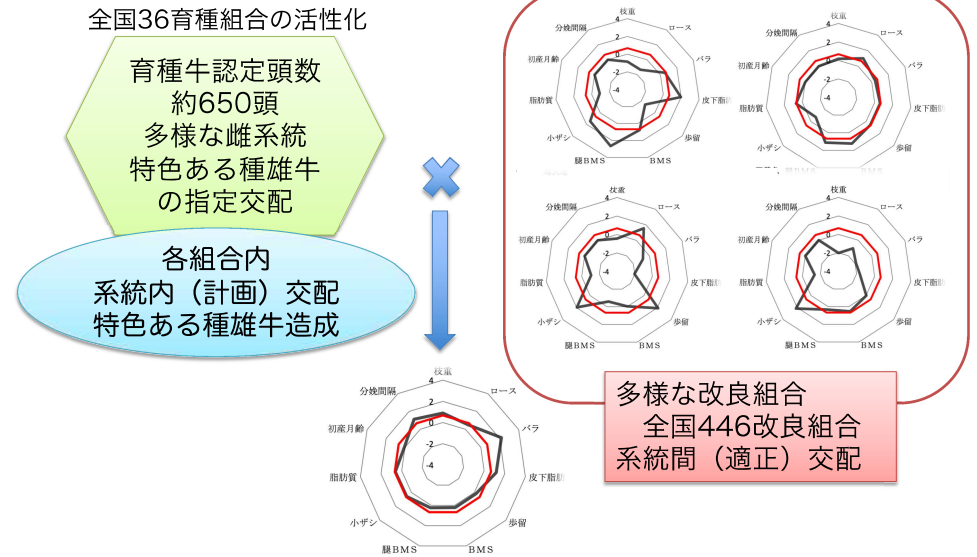
ブランドは消費者からの生産者と製品に対する信頼

全国の育種組合 現在36組合



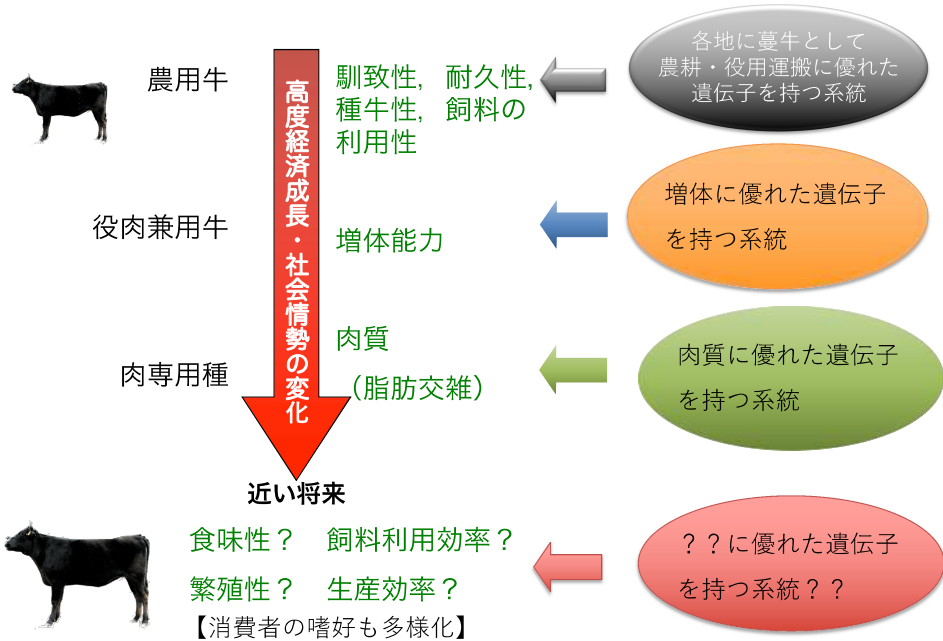
改良組合は446組合

育種組合ならびに改良組合の果たす役割 指定(計画)交配と適正交配の推進



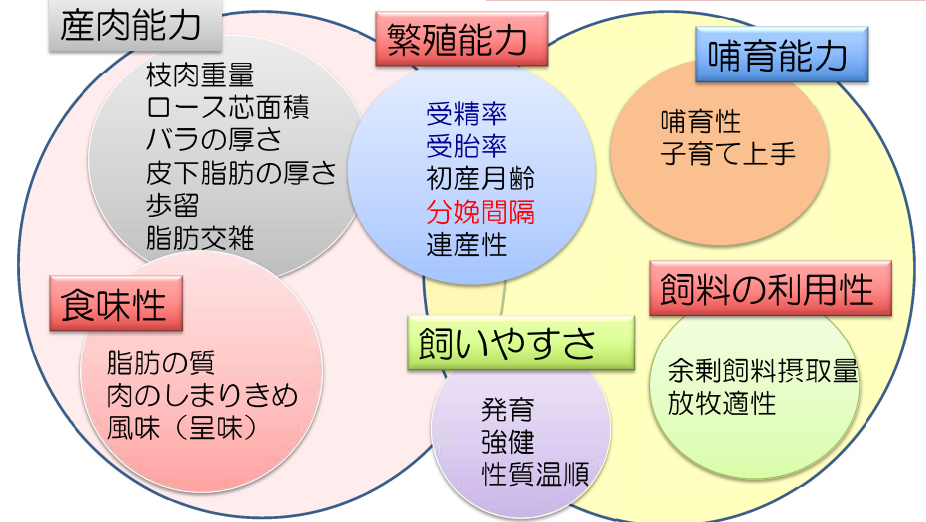
適正交配によるバランスのとれた地域の繁殖もと牛・肥育もと牛生産

改良目標の変化に応じた多様な系統が存在し、今後も必須



わが国固有の遺伝資源 => 和牛力 純粋種で牛肉生産 => 多岐にわたる能力が求められる

収入を増やす能力=産肉能力 支出を抑える能力=種牛性



過去四半世紀の改良成果を基盤にした 改良増殖上の課題は？

- ✓ 和牛生産のスタートである繁殖性の向上と子牛損耗率の低下
分娩間隔の全国平均400日以内を目指す
- ✓ 生産コストの50%程度を占める飼料費の削減
自給飼料は25%に低迷（濃厚飼料の自給率は12%）
出荷月齢は29か月齢に高止まり
- ✓ 脂肪交雑の飛躍的な改良を受けて
A5等級が50%程度に上昇
BMS No.10以上になればロース芯断面の蓄積脂肪含量が50%以上に
和牛肉への消費者ニーズが多様化
- ✓ 特定の形質への改良目標の偏重による遺伝的多様性の減少
集団の遺伝的有効サイズが30頭規模に縮小
近交係数の不可避的な上昇

シンポジウム当日に各事例について紹介する

全共への取り組みは新たな和牛像への道筋 世界的な肉用種和牛の持続的な改良増殖への取り組み

- ✓ 持続的な生産活動に求められる効率的生産能力
→ 種牛能力と産肉能力のバランス・効率化
- ✓ 世界的品種として多様化する消費者ニーズ
→ 食味性のさらなる追求
- ✓ 知的財産として遺伝的資源の維持拡大
→ 産地の特色となる固有系統の造成

開催テーマに込められた目標は出品区や出品条件、審査基準に反映

- ・ 出品条件：年齢・血統・産地・年齢・性別など出品
条件に応じた出品候補牛生産
種雄牛・繁殖雌牛の選定・交配
産子の調査・保留
出品候補牛の選定・飼育管理の研鑽
- ・ 群出品では地域内の生産者の共同作業・仲間造り



全共出品の5年に及ぶ長期間の地域あがての協力が必要
担い手の養成・地域の活性化

改良増殖活動が出品牛に縮され、全国の仲間が一同に会して競う場！
期間中の仲間造り、新たな技術・生産目標が全共後の日常に！