

e-ビーフNEWS 北の牧場から

May 2015

さくら

十勝に真夏が来てしまいました。31℃。暑いというより熱風が吹き荒れています。フェーン現象で一気に気温が上昇。全国でトップ級のニュースになりました。これで桜があわてて咲き始め、開花宣言。木々によっては準備ができていなく、まだつぼみ状態もあり統一性がありません。北海道内の桜樹種は、エゾ山桜がほとんど。葉と一緒に出てくるので内地のソメイヨシノほどきれいに見えません。でも、花見は一緒にの風情。週末は花見だあ

こちらでは、花の開花する順序がちよっと違います。真っ先につつじ、さくら、そして梅やこぶしが同時。まあどう言うのでしょうか、時間がないので、一気にみんなが開花してしまうのでしょうか。順序なんて守ってられないやーてな感じですかね。

先日、原野の湿地帯を散策中、フクジュ草やザゼンソウの群落の合間にちょっとした水たまりがありました。なんと、カエルの卵がごジャリ、その周りでは、出産後のカエルがスイスイ泳いでいました。変わった寒天卵も同棲、エゾサンショウウオでした。湧水なのでしょう。水が暖かく、透明でした。申し訳ない。観察用に一寸失敬してきました。

うれしい話が二つ。当会の副理事長 嶋村氏が在郷のオホーツク雄武町の町議に当選されました。今後のご活躍に期待されます。二つ目、北広島町のアンガス一貫経営の老舗 宮北牧場さんが当会に入会されました。



NEWSばか読み

- 山形JA真室川 地元SGSを給与した和牛ブランド作り 3/30:特徴ある牛づくり応援
- インド 牛を守る州法続々成立 ヒンズー教台頭 牛肉所持で犯罪 4/1:やばい
- 豪州EPA 牛肉関税下げ冷蔵31.5冷凍28.5%(10%下げ) 4/1:影響確実
- 農研機構(東北) 短角種に黒毛ET 4/1:短角でも赤身需要喚起で素牛相場高いよ
- セブン&アイ 5期連続最高益 コンビニ好調 4/3:シニア貢献しているよ
- ベトナム乳業会社 世界に進出 4/3:東南アジア系の拡張路線脅威
- すき家 牛丼値上げ 4/3:原料高騰に耐え切れず
- 経産省 30年電源構成比案提示 原発21再エネ23 4/6:妥協案か
- 耐久材生産 円安で国内回帰進む 4/6:雇用の拡張望む
- ローソン・佐川急便との宅配サービス会社設立 4/7:多様業種間協業歓迎
- 電力会社の今夏節電見送り 原発なしでも余力あり 4/7:原発再稼働?
- 農水省 食材の海外販売拠点開設に全額補助 4/7:輸出に一生懸命、足元の生産は?
- 環境省 食品廃棄物再生割合引き上げ 飼肥料の活用促進 4/8:自給率のアップへ

- 2014年農林統計 生乳生産100.5% 酪農戸数3.2%減 4/8:身を切り増産
- JA全農 飼料米受け皿用意、14年度実質100万t利用 4/9:使っているじゃん
- 水産庁 ウナギの養殖業者 許可制に 4/9:許認可制が増える
- JA全農 萬歳会長辞意 農協法改正通過で 4/10:アベノミクス成果
- 米国 キューバ制裁緩和拡大 4/13:狙いは
- 環境省 温暖化で九州の野鳥の分布拡大 4/13:鶏インフルエンザとの関わり方
- 子豚市場 PEDの影響で閉鎖相次ぐ 4/14:生体市場流通の再検討
- イオン・IY スーパー部門に投資 4/15:時代に合った量販業務とは
- TPP日米協議再開 4/16:あれれ 牛肉・豚肉の話題がないぞ
- 日照不足 道外産地に影響 4/16:気象図が変わってきた
- マック 131店舗閉鎖 業績悪化深刻 4/17:米国経営から日本経営に変えたら
- 原発廃炉で1基4,000t廃棄物発生 4/17:処分先決めてから稼働して
- ドイツ 製造業革命進行 日本立ち遅れる 4/17:農業もしかり
- 都市農業振興基本法成立 農業の多面性評価 4/17:やっと解ったか
- 米国 最終処分場白紙 核のごみ処分めどつかず 4/22:おまえもか
- 日経平均 2万円超し 4/22:持つ者と持たないものの差
- ネパール大地震 エベレスト被災 4/26:天井が崩れる

東京直近NEWS (4/30 Shi-REPORT)

ホルス 4月相場は高値安定状態。販売動向は春休み影響か前半はやや鈍いが、相場は高値安定。量販店の販売状況は変わらず特売は見られない。販売物流は少ないため、品種や等級・産地に縛らず少しでも安い国産牛を求めている印象。和牛系の相場がやや緩むも、依然高値から、割安なホルスにシフト傾向との情報ありその影響でホルス相場が安定の傾向。絶対頭数の不足から、当面相場の下げは見込めない。5月GW以降は、上げは一服するものの、大きな下げに転じることは見込めず、引き続き高値を維持するものと予測。

経産牛 4月に入り、枝相場は高値継続からさらに高騰状況。頭数の減少の影響が大きく、肥育牛から安価な国産牛原料として経産牛にシフトする傾向があり、一段と引合い強い。依然パーツの引合いが強く、加工原料からテーブルミートとして需要の変化も起きている。但し、牛正肉の引合いは落ち着いており、輸入物にシフトしていると思われる。パーツの引合いは、加工や外食筋から強く、緩む兆しは少ない。

活動のお知らせ

- 4月22日 雄武町 嶋村副理事長が町議に当選。
- 5月20日ごろ 帯広市 カルビーポテト(株)帯広工場 ポテトピール検討会
- 6月 6日(土) 帯広グランテラス(旧東急イン)27年度総会&第1回飼養技術研修会

左先生の畜産学研究NEWS

2015.4.26

先月下旬、阿蘇の草千里や上田尻の牧場を訪ねました。九州の低地では桜の咲く季節ですが阿蘇放牧地では有名な野焼きが終わったところ、あと1週間もすれば牛の放牧が始まるという時期です。ここはあか牛で村興しに成功した産山牧場です。今時日本で焼き畑とは・・・と思いましたが樹木のない黒く焦げた山肌に着いた牛によるけもの道が虎刈りのように見えて大地が生き物のようです。焼き畑は有機物の収奪という心配に、表面の草だけが焼けるので地温が上がらず、ここに入れるあか牛の肉牛も出荷体重が750kgならば蹄傷もなくこのシステムを維持できるという話には説得力がありました。米作と牛で、北海道と違い小さな棚田で機械は入らず先の展望にも課題はありますが、あか牛による村興しは皆を元気にしているようで、畜産と地域興しの好事例でしょう。

4月3日に閣議決定した農協改革はJA全中の一般社団化だけで幕引きの様相です。60年経って日本の食糧事情は大きく変わり、食品残渣が多く、食糧自給率の目標を45%に引き下げるといったにもかかわらず、国の食糧・農業政策の展望が国民に示されませんでした。国の食糧供給と農業生産、生産環境維持の重要性は国民の多くが理解し協力しようとしています。飢餓からの脱却の時代から変わって後継者が生まれるような持続的農業生産構造こそ国民は望んでいるのです。e-びーふNews17号の学術情報は2015年度日畜大会第119回の講演要旨と平成27年3月に発表された農水省の「畜産の動向」と「畜産をめぐる情勢」ですが、後者は次号にします。

1. 3.28-30 日本畜産学会第119回大会 (宇都宮大学峰キャンパス)

日畜大会は宇大峰キャンパスで開催され、演題数は合わせて345でした。そのうち、ルーメン細菌やゲノム育種価を含めて黒毛和種などの肉用牛を題材にした演題は栄養・飼養の分野で20題、育種・遺伝分野で15題、繁殖・生殖工学、形態・生理、畜産物利用の分野で18題でした。主なものを紹介します。

1. 「黒毛和種去勢牛の肥育後期におけるカシヨ焼酎粕濃縮液の給与が胸最長筋中 α -トコフェロール含量に及ぼす影響」(農研機構九州農研)

芋焼酎の副産物カシヨ焼酎粕濃縮液(DM20%)を給与した濃厚飼料による黒毛和種去勢肥育牛の胸最長筋 α -トコフェロール含量は、枝肉成績を変えずに、0.44mg/100gに増加しました。

2. 「飼料用粉末を60% 配合した飼料給与による黒毛和種去勢牛の肥育成績」(岐阜畜研・飛騨家保)

飼料用粉末の給与限界を検討し、60% 配合した飼料(CP11.9%, TDN76.3%)で黒毛和種去勢牛を20ヶ月肥育しても肉質に影響はありませんでした。

3. 「交雑種一産取り肥育牛における超音波画像を用いた皮下脂肪の経時的な推移」(帯畜大ほか)

交雑種一産取り肥育牛の皮下脂肪厚の超音波画像と枝肉横断面画像の重回帰分析の結果から肥育開始2ヶ月で皮下脂肪厚の有意な決定係数が得られ、この時期から枝肉の皮下脂肪量に影響していることが示されました。

4. 「国産乳用種牛肉と輸入肉および和牛肉の理化学特性の比較」他2題(道総研畜試・農研機構畜草研・北大ほか)

国産乳用種、米国および豪州産の輸入牛、褐毛和種および黒毛和種牛肉の胸最長筋の理化学的性質、官能検査値および消費者嗜好を検討し、ドリップ量は国産牛肉が多く、TBARS値は輸入牛肉が高く、国産乳用種牛肉は輸入牛肉と食感で判る違いがあり、消費者嗜好も輸入牛肉と和牛肉の中間と思われました。

道総研 畜産試験場NEWS

本の紹介 (佐藤幸信主査)

アメリカ人の著者が、米国産牛、ラスコー壁画の野生牛、アンガスに松阪など、世界7か国でステーキ45キロを平らげ、どの牛肉が一番おいしいかを探求した本です。意外とアメリカ人もサシの入った牛肉をおいしいと感じているとのこと。ちなみに日本の牛肉は世界で二番目においしいとのこと。さて、世界で一番おいしい牛肉は？

また、牧場主、三つ星シェフ、科学者等に取材するも飽きたらず、自分で牛を飼ってみた。

餌は？ 肥育期間は？ 熟成は？ ステーキ全てを知りたい男の食い気とロマン溢れるユニークな体験記です。おいしい焼き方も伝授しています。現在、中公文庫、1,188円で出版されています。

ご一読を。

