e-ビーフNEWS 北の牧場から

February 2018

月刊情報誌 No.50

96 17 特定NPO環境リサイクル肉牛協議会 〒080-0047 北海道帯広市西17条北2丁目44-10 TEL/FAX 0155-66-5159

十勝の寒さ

「今年は、暖かいですね」とあいさつが交わされます。早朝の一番下がった時でも10℃(マイナスです)以下になりません。さすが日中はなかなかプラスにはなりませんが、道路は雪が解けて融けてビチャビチャです。まるで正に春を迎えるような雰囲気です。東京が積雪22cmの大雪と-2~4℃という大寒波というニュースには驚かされます。とは言え昨日から20℃超しの予算していた寒さが襲ってきました。さすが寒いです。空気がキーンと張りホッペタが痛く空気を吸うとむせます。煙突から出る煙が上まで昇り切れず横に流れます。モクモクと川霧が発生し、木々の枝には白く輝いた霧の花が咲きます。「霧氷」ですね。その花も、やっと起きだした寝坊介のお日様の陽で融け始めます



活動のお知らせ

1月26日(金) 15:00~ 道総研 畜産試験場 普及室&研修館(わかば荘)

第2回 肉牛飼養技術研修会&新年会 次年度事業、シンポジウム内容検討 18名参加で行われました

2月27日(火) 13:10~全国家電会館(東京都文京区湯島3-6-1、電話03-3832-4291)

- ■主催:一般社団法人日本草地畜産種子協会
- ■テーマ: 放牧技術の新たな展開とそのポテンシャルを探るシンポジウム
- ■副題「放牧牛肉の実力を探る(案)」
 - (1) 「日本の食料生産と地域創生を支える放牧技術のポテンシャル」後藤氏(鹿児島大学)
 - (2)「放牧による肉用子牛の低コスト生産技術」 永松氏(永松牧場)
 - (3)「食肉生産としての放牧技術のポテンシャル」小笠原氏(北里大学獣医学部)

話題提供3題…放牧認証制度について

3月30日(金) 13:00~東京大学大学院農学生命化学研究科·農学部

■主催:日本産肉研究会

■テーマ:2020年東京オリンピック・パラリンピックの先を見据えて ~赤身牛肉生産に各種認証制度を活用する~

NEWSばか読み

- 小売量販外食業界の営業短縮が進む 従業員負担軽減で 12/29:働き方改革なるか
- ●中国の年末年始 人気旅行先no.1が日本 12/29:中を磨かないと
- 農研機構 蚕の糸でガン検査薬を世界で初開発 12/30:用途は様々
- ●LL化で牛乳・豆腐・サラダなど輸出拡大に 1/3:LL論争の結末は?
- 総務省 16年度移住相談 若者中心の田園回帰が潮流 1/4:それでも東京集中
- 17年度の交通事故死 過去最低の3,700人 1/5:車の安全性の進化と人の退化
- ●貿易統計17年度 日本食ブームで味噌の輸出が急拡大 1/8:国内消費低迷
- ●日用品(洗顔料、歯磨き粉など)各社 アジア輸出拡大 1/8:インバンド効果の延長
- ●長崎銘牛「平茂晴」死亡で県肉用牛改良センターに記帳所 1/9:がんばったね
- ●大阪府大 シート使い食中毒菌の特定5分以内技術開発 1/9:活用に期待
- ●介護事業者の倒産相次ぐ 人件費高騰人手不足 1/9:誰か私を見て
- ●貿易統計17年度輸出で牛肉160億円超え最高に 1/9:定着モードに
- ホクレン北見市場初セリ 初生トクホル12.5万円交雑26.6万円 1/9:高い
- ●香川県鶏インフル陽性 国内・四国で初 韓国・露・独相次ぐ 1/11:注意喚起 ●農林水産省 お茶の有機栽培増産に支援 1/11:ピンポイントで補助策強化
- ●東京食肉市場 牛豚相場前年割れ 仲卸在庫多く年末年始安価に 1/11:世相
- ●農政事務所 北海道農業生産額2.2%増1.2兆円全国1位 1/11:底力
- JA全農 中国でアリババと提携しコメのネット販売開始 1/12:手法
- ●映画ロケ地誘致で国内外制作会社に補助 1/14:インバウンドとの連携

- ●百貨店売り場10年で2割減 閉店や賃貸へ 1/14:地方が無くなる
- 植物検疫統計17年度花き輸入拡大、カーネーション・菊 1/17:輸入とは
- ●農林水産省 ジビエで地域供給体制整備補助策 1/18:対象獣種減少始まる
- ●うなぎ稚魚 歴史的不漁 1/19:残念だけど代替食材しかないね
- ●気象庁 ひまわり8号+スパコン京でリアル気象速報 1/18:正解度高まるね
- ●農産物トレンド調査 3年連続で安全安心・気象・値頃感 1/22:考え方の基盤
- ●日中の東京で大雪22cm 帰宅困難・交通混乱 1/23:スタットレスタイヤいるね
- ●リンゴ輸出減 需要の大玉減少が台湾輸出減 1/23:規格があるのだね
- ●日本食肉格付協会 豚肉のサシ(PMS)判定開始 1/23:和豚生産が始まるかも
- キッコーマン北海道大豆100%の豆乳販売拡大へ 1/24: 新規需要の拡大余地
- ●コンビニ17年販売最高更新 中食食品好調 1/24:需要の世相反映
- ●米国アマゾン レジなし食品店「アマゾンゴー」開店 1/24:不思議な仕組み
- ●特許庁 地域団体商標マーク作成 1/25:お墨付きになるか
- ●もったいない大賞にSMユニー 食品残さを飼料堆肥化に 1/25:企業意識
- ●家畜改良事業団 肉牛育種でゲノミックス評価を実用レベルに 1/26:予想確定
- ●農林水産省 脱脂粉乳の輸入枠を昨年比倍2.7万tに 1/26:見込みはあるの ●農林水産省 イノシシの肉骨粉を飼料化に 1/26:野生獣種のリスク評価は
- ●海運会社3社 業績回復 世界景気拡大顕著1/26:モノの動きが反映
- ●よつ葉乳業 幕別酪農家生産のAWFパッケージ牛乳販売 1/29:AWF意識浸透?
- ●総務省 若者中心に東京圏1極集中明確 1/30:地方は老齢化に
- 食肉輸入量17年 200万t超え 1/31:実態認識が必要

東京直近NEWS (1/30 Shi-REPORT)

ホルス 2月枝肉相場は若干の下げを見込み。しかしながら、産地は枝肉仕切り建値では買いきれずプレミア上乗せ状態。販売は、1月年始製造玉から不足状態続き、時に赤身関係がタイト。年末需要から、日常アイテムに切り替わり、ホルスの引き合いが復活するが、頭数不足が顕著で供給は欠品状況。2月も販売は決して好調ではないが、頭数不足から供給不足継続可能性大。不足感大きくパーツ価格の値上げも進んでいるが、上げ幅は弱い。今後も、ホルスの頭数不足感は大きくなる恐れ。

経産牛 枝肉相場は高値安定状態。パーツ販売状況は、赤身系を中心に切落し関係の問い合わせも多くなっている。以前として、バラ系とカタロースの動きが鈍く特にバラは鈍化している。挽き材は、引き合いが強いわけではないが、特定産地パッカーのものは定期販売で大きく変化はない。産地側も在庫的に重くない状況のようで、定量販売を維持している模様。年度末が近いが、在庫処分的な聞こえてこない。ホルス同様に、相場が堅調で頭数の減少傾向から今後値上げの可能性も有り。



左先生の畜産学研究NEWS

新聞の正月特集に平成30年を振り返る記事があり、平成の始まりは時代の大きな転換点で、日本人社員の多くがただ働くだけのサラリーマンと化して皆が自分でものを考えず、判断は上の者に委ねていると嘆いていました。これが日本の一番の「国難」だと言う論旨です。「社是」がしっかりと機能していれば不正も起きなかったでしょう。「環境リサイクル肉牛協議会」も今年で18年になり、資源循環型牛肉生産シンポジウムも13回を迎えます、日本の牛肉生産体制を持続可能にするための方法を生産・流通・消費等から多核的に考える情報提供が趣旨です。この点は国連の活動の一つであるSDGs(地球環境の悪化防止で人々の生活を持続可能にするための17の目標)の考えと一致しています、大量消費の成長モデルは限界で、地球が悲鳴をあげていると言います。e-びーふNews50号の学術情報は以下の通りで、昨年の積み残しからです。

1.北畜草学会第6回大会講演要旨5:2, (2017.9.2-9.4) 於: 道総研 畜 試

I-6 黒毛和種牛へのコーンサイレージ給与が肥育期のルーメン発酵 および細菌叢に及ぼす影響(橋本拓弥他、北大院農)

黒毛和種肥育牛にコーンサイレージと飼料用米のTMRを給与し、経口採取したルーメン内容物の細菌叢を検討しました。

その結果、コーンサイレージTMR給与はデンプン分解菌叢が変化し酢酸濃度が増加したと思われました。

I-9 牛の放牧がエゾシカの装置への進入の頻度と行動に及ぼす影響 (木富正裕ほか、北大院農)

牧草地への肉用種育成牛(41頭)や母子牛群(78頭)の放牧がエゾシカの 進入抑制効果の有無を自動撮影カメラで検討しました。 その結果、滞牧10日前後でも放牧中にはシカの草地内出現頻度や草地内への進入頭数割合からみて、肉牛放牧中はエゾシカに進入抑制効果がみられるものの放牧後まで効果が持続するとは思われませんでした。

2. 畜産技術#750, (2017.11):研究レポート

TMRの発酵貯蔵が貯蔵口および牛第一胃内分解特性に及ぼす影響(宮地慎、北農研セ)

発酵TMRは乳牛用飼料とされてきましたがその混合材料によって飼料特性や貯蔵ロスなどが変化します。粗飼料源にはライ麦やアルファルファサイレージを、穀実に分解速度が速い玄米を用いるとトウモロコシより発酵産物の乳酸やエタノール含量が高まり、デンプンの貯蔵ロスが大きくなります。肉牛飼料に発酵TMRを利用するにはこのことを考える必要があります。

3. 畜産技術#751,(2017.12):研究レポート

食肉のおいしさ指標?-脂肪の「しまり」「ねばり」が発現するメカニズム (本山三知代、食肉品質ユニット)

牛枝肉から「おいしいかどうか」の判断は難しいのですが、枝肉の脂を指で押して「しまり」や「ねばり」で良い枝肉を競り落とす技があるようです。 枝肉脂肪の「しまり・ねばり」と体感される質感を脂肪の結晶「マイクロストラクチャー」 構造の違いと考えて検討中です。「食肉脂肪の結晶マイクロストラクチャー」 解析が食肉のおいしさの科学的指標となり得るかは今後に期待されます。

国産牛 NEWS

2018年度 国産牛情報予想 全6回シリーズ① マルハニチロ㈱ 国産牛肉課 岩崎課長代理















