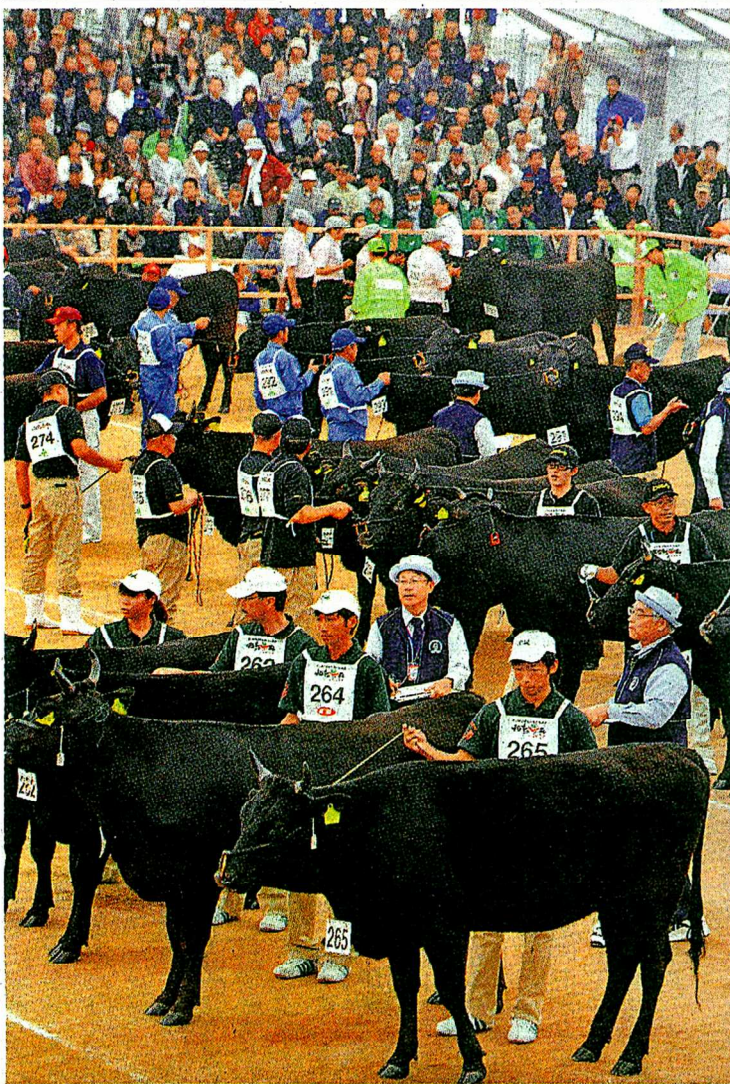




会場を牛が埋め尽くすように並んだ第7区の審査。多くの人々が訪れ、会場は熱気に包まれた(27日、長崎県佐世保市で)



第10回
和牛全共 長崎県大会

肉牛の部 審査開始

長崎県で開かれている第10回全国和牛能力共進会の最終比較審査(長崎全共)で27日から肉牛の部(7~9区)の審査が始まった。会場となる佐

世保市の食肉地方卸売市場では、出品者らが枝肉の状態を確認。メイン会場の同市のハウステンボスでは、種牛の部の3、4、7区の審査があり、九つの審査区全ての1回目の審査が終了した。

(3、11面に関連記事)

オレイン酸含有率が高い和牛の肥育に取り組み第7区(総合評価群)肉牛群に出品した鳥取県智頭町の岸本真広さん(33)は「初めての全共だったが、オレイン酸が60%近くの高い数値になり、良かった」と手応えを実感。餌に米ぬかを混ぜるなどの工夫が奏功したという。

長崎全共から「脂肪の質」が審査項目に加わったため、脂肪交雑(BMS)などの他、機器で「脂

肪の質」を測定。肉のおいしさに関わるとされるオレイン酸など、脂肪中の一価不飽和脂肪酸の含有率を測った。また、メイン会場では、第7区種牛群を4頭1群で審査した。

第4区(系統雌牛群)は、将来にわたる和牛の生産と改良に向けた基盤づくりを目的とする大会テーマ「和牛維新!」に深く関わる。出品する各県が同系統の4頭を出品した。審査は、審査標準に加え、出品者が事前に申請した三つの特色項目を見た。

長崎県の五島和牛育種組合は体の伸び、尻の形、体上線が特徴の「こま系」を出品。同区に2頭を出品する五島市の山下正人さん(53)は、「県内で披露したときにも、品位があり大柄だと評価された」と自信を見せる。各区の序列に当たる等級は、第4区を除き、28日に決まる。29日には第4区の等級と、種牛の部、肉牛の部それぞれの最高位から名賞賞が決まる。

あすから