

最高峰のA5和牛を効率的に生産できる種雄牛「^{しげみつひろ}茂光洋」について

～ 常陸牛の切り札 8年ぶりに誕生 ～

茨城県畜産センター肉用牛研究所が、霜降り度合（脂肪交雑）に優れ、最高ランクの肉質となる確率が極めて高い子牛の生産を可能とする種雄牛「^{しげみつひろ}茂光洋」を完成させました。

昨年10月から本種雄牛の種の販売を開始しており、県内子牛生産農家からは大変すばらしい種雄牛の誕生に歓迎の声があがっています。販売を開始した10月の販売本数は、本県の主力種雄牛である「北国関7」を上回る売り上げがありました。



記

1 新たな種雄牛について

名 号 : 茂光洋 (しげみつひろ)

生年月日 : 平成22年3月2日

生産者 : 益子 光洋氏 (大子町 肉用牛飼養農家)

調査機関 : 畜産センター肉用牛研究所

調査結果 : ・茂光洋の子供16頭を試験的に育てて調べた結果、肉質等級5等級（最高ランク）の割合は94%（全国平均約30%、常陸牛約50%）、常陸牛率は100%
・霜降り度合は本県種雄牛歴代第1位。また、全国で同じ調査を実施した種雄牛約1,300頭のうち歴代ベスト3に入る成績（平成28年8月末現在）

種の販売状況 :

(単位 : 本)

	H28.10	H28.11	H28.12	計
茂光洋 (6歳)	651	311	297	1,259
北国関7 (14歳)	531	741	330	1,602

2 今後の展望

- ・「茂光洋」の子牛が県内で多く生産されると、霜降り度合の高い上質な常陸牛がたくさん生産されます。
- ・「茂光洋」の子牛は平成29年秋ごろに生まれ始め、その後肥育し、常陸牛となって消費者に届くのは3年半後の平成32年春頃になります。(妊娠期間約10か月、子牛の肥育期間約30か月)

※常陸牛とは

- ・県内の指定生産者が概ね30か月肥育した黒毛和牛
- ・枝肉が歩留A等級又はB等級かつ肉質等級が5等級と4等級

		肉質等級				
		5	4	3	2	1
↑ 歩留等級	A	常陸牛	常陸牛	A3	A2	A1
	B	常陸牛	常陸牛	B3	B2	B1
	C	C5	C4	C3	C2	C1

〈肉質等級〉

霜降りの度合，肉のきめ，脂肪の質等の等級
5等級が一番霜降りが入っている

〈歩留等級〉

1頭分からどのくらいの肉が得られるかの推定値による等級

A等級が一番肉がとれる