

仙台市中央卸売市場業開設 50 周年記念枝肉共進会

本日、仙台市中央卸売市場 開設 50 周年記念枝肉共進会が、盛大に開催されましたことに対し、心からお慶びを申し上げます。

また、当協会の格付事業推進につきましては日頃より、ご理解とご協力を賜わり、この場をお借りしまして厚く御礼申し上げます

この共進会は、生産者の皆様方が丹精込めて肥育された、和牛や交雑牛が一堂に会し、その成果を問う誠に意義深いものであります。

それぞれの生産者様の肉質向上への日々の努力と、共進会を主催された仙台市様、並びに開催にご尽力された関係各位に対し心から敬意を表す次第であります。

それでは、僭越ながら審査員を代表いたしまして出品牛の成績と審査結果についてご報告をさせていただきます。

格付は「牛枝肉取引規格」に基づき実施し、審査につきましては、「共進会開催要領」に則り、中立かつ公正にとり行いましたので併せてご報告いたします。

本日の共進会には、第 1 部 和牛去勢 160 頭、第 2 部 和牛雌 60 頭、第 3 部 交雑牛 30 頭、 合計 250 頭の出品がございます。

第1部 黒毛和牛去勢の結果を報告いたします。

各測定項目の平均でございますが

枝肉重量 581.4 kg

ロース面積 89.2 cm²

バラの厚さ 10.0 cm

皮下脂肪の厚さ 2.1 cm

歩留等級「A」 100%

BMSNo.の平均 10.2 という結果でございます。第 2 部黒毛和牛メスの結果を報告いたします

各測定項目の平均でございますが

枝肉重量	501.3 kg
ロース面積	81.3 cm ²
バラの厚さ	9.0 cm
皮下脂肪の厚さ	2.5 cm
歩留等級「A」	98.3%
BMSNo.の平均	10.5

第3部交雑牛の結果を報告いたします。
各測定項目の平均でございますが

去勢 枝肉重量	612.6 kg	雌 枝肉重量	519.3 kg
去勢ロース面積	63.1 cm ²	雌 ロース面積	66.1 cm ²
去勢 バラの厚さ	8.9 cm	雌 バラの厚さ	8.0 cm
去勢 皮下脂肪の厚さ	3.1 cm	雌 皮下脂肪の厚さ	3.1 cm
去勢 BMSNo.の平均	4.7	雌 BMSNo.の平均	5.1

今回の和牛去勢は、胸最長筋（ロース）面積、ばらの厚さが前回より大きくなったことで、平均歩留基準値が上がりました。

雌は、ロース芯面積が大きくなり、歩留基準値を底上げする結果となりました。それぞれの数値は昨年度の全国平均を上回っております。腿、ロース、ばら、肩の厚みに富んだ枝肉が揃っており、歩留基準値が80.0を超える枝肉も散見されております。昨年と同様、共進会のレベルの高さが窺えます。肉質につきましては、「脂肪交雑」が重要な役割を果たしておりますが、評価のポイントは脂肪交雑の形状であり、「流れザシ」より「小ザシ」の方が好まれます。

その他、「肉色・光沢」「締まり・きめ」「脂肪質」などは食味との関係から優れた品質が求められます。

また BMSNo.の平均は去勢で去年は「10.6」今回は「10.2」、メスで去年「10.3」今回は「10.5」高い平均値がでており、仙台牛とされる肉質「5」率が高く、仙台市場で開催される多くの共進会の中でも高い数値であります。

脂肪質につきましては、色、照り、粘りなどが求められますが、ほぼ「5」で判定しております。

以上の結果から、「歩留等級」や「肉質等級」ともに最上級品質の枝肉が揃っており、生産者様それぞれの技術力の高さに改めて驚かされました。

次に、交雑牛の成績を見ますと、雌、去勢ともに歩留「B」以上率は増加しました。測定値おける数値の向上がうかがえます。また、肉質の成績を見ますと、雌、去勢ともに、平均の BMSNo.が昨年より若干落ちましたが「3」以上率は高く、また、脂肪質も「5」等級と評価される枝肉が増加しました。脂肪質の評価は価格に影響されますので、口どけが良く、風味に優れた脂肪になるような取り組みを期待いたします。

次に、瑕疵の発生についてご報告いたします。

瑕疵については、全体で多く発生しております。

アタリや割除については、ケガや事故なく育てていただき、枝肉重量をしっかりとることが格付成績の向上につながりますので、よろしくお願いいたします。

それでは、入賞牛をご報告いたします。

第1部 黒毛和牛去勢 名誉賞

・上場番号 97号 川村ファーム 川村 大樹 様

枝肉重量：645.5 kg 胸最長筋面積：106 cm² ばら厚：9.4 cm 皮下脂肪：1.9 cm

歩留基準値：79.7 BMSNo.12

各部に厚みがあり、切開面においてはロース芯も大きく、きめも滑らかで、バランスも良く、皮下脂肪だけでなく、筋間脂肪も適度で歩留基準値が高く、まさに凛とした品位を醸し出す枝肉でした。脂肪交雑に優れ小ザシも万遍なく食欲を注ぐ肉質でした。肉色や光沢が艶やかで、締まり良く、きめ細やかで、脂肪は粘

りと光沢に優れ、名誉賞に相応しい枝肉でした。

最優秀賞 1 席

・上場番号 51 号 みやぎ登米農協 佐藤 昭彦 様

枝肉重量：622 kg、胸最長筋面積：108 cm²、ばら厚：11.2 cm 皮下脂肪：2.0 cm

歩留基準値：81.4、BMSNo.12

各部に厚みがあり、切開面においてはロース芯も大きく、きめも滑らかで、バランスも良く、皮下脂肪だけでなく、筋間脂肪も適度で歩留基準値も高い枝肉でありました。

第 2 部 黒毛和牛雌 名誉賞

・上場番号 230 号 新みやぎ農協 阿部 久子 様

枝肉重量：489 kg、胸最長筋面積：88 cm²、ばら厚：8.9 cm 皮下脂肪：2.1 cm

歩留基準値：78.8、BMSNo.12

ロース芯やバラの厚みが充実していることから、各部に厚みがあり優れた枝肉であります。特に肉質が良く光沢は艶やかで、締まりは特に良い枝肉です。

サシの形状が良く、脂肪質の大変良い枝肉でありました。

最優秀賞 1 席

・上場番号 220 号 みやぎ仙南農協 沼部 吉孝 様

枝肉重量：497.5 kg、胸最長筋面積：96 cm²、ばら厚：9.0 cm 皮下脂肪：1.6 cm

歩留基準値：80.2、BMSNo.12

ロース芯やバラの厚みが充実していて肉質よく、サシの形状も良くバランスが良い枝肉です。光沢は艶やかで締まりも良い枝肉でした。

第 3 部 交雑牛 名誉賞

・上場番号 15 号 有限会社 ダイコク 様

枝肉重量：529.5 kg、胸最長筋面積：76 cm²、ばら厚：8.0 cm 皮下脂肪：2.2 cm

歩留基準値：74.0、BMSNo. 8

ロース芯やバラの厚みが充実していて、各部に厚みがあり外観形質で優れた枝肉であります。特に歩留基準値は高く、他の共励会でも稀に見る充実ぶりです。

脂肪交雑も綺麗に入っており、肉色及び光沢は艶やかでありました。

本日、見事に入選されました生産者の皆さま方には心からお祝いを申し上げます。残念ながら今回は入賞を逃された生産者の皆さまは、次回 51 周年記念にご期待申し上げます。

最後になりましたが、本共進会の益々のご発展と、皆様方のご健勝を心からご祈念申し上げまして、審査講評とさせていただきます。

本日は、おめでとうございます。

令和 7 年 7 月 9 日

(公社) 日本食肉格付協会 東北支所長 金子 茂