

食味に関する能力に優れた新たな県産種雄牛「^{ふくふくてる}福福照」

山形県農業総合研究センター畜産試験場

研究のねらい

「総称山形牛」のブランド力の向上と県内肉用牛経営の安定化を図るため、遺伝的に優れた能力を持つ雄牛と雌牛を交配して生まれた雄子牛の中から、高い評価の枝肉生産が期待できる新たな県産種雄牛「福福照」を選抜した。

研究の成果

- ① 「福福照」は牛肉中の一価不飽和脂肪酸、脂肪融点およびグリコーゲンに関して極めて高い能力を有している（表1）ため、「福福照」産子の牛肉はおいしくなることが期待される。
- ② 「福福照」は枝肉形質のロース芯面積、推定歩留、脂肪交雑に関して高い能力を有している（表2）ため、「福福照」産子の枝肉単価は高くなることが期待される。

*一価不飽和脂肪酸：牛肉の脂肪を構成するオレイン酸が主体の成分で、脂肪の口溶けに影響する。

脂肪融点：牛肉の脂肪が溶け始める温度のことで、不飽和脂肪酸が多いと融点が低く口溶けも良くなる。

グリコーゲン：牛肉の赤身に含まれ、甘みに影響する。

ロース芯面積：ロース肉の中心となる胸最長筋の第6～7肋骨間切開面での面積。

推定歩留：枝肉からとれる肉の割合を計算式により算出したもの。

脂肪交雑：筋肉（赤身）に入り込んだ脂肪の程度、霜降り度合。BMSナンバー（1～12）で表す。

表1 食味成分の遺伝的能力ランク

一価不飽和脂肪酸	脂肪融点	グリコーゲン
H	H	H

* Hランク: 上位10%以上

表2 枝肉形質の遺伝的能力ランク

枝肉重量	ロース芯面積	バラの厚さ	皮下脂肪厚	推定歩留	脂肪交雑
B	A	B	C	A	A

* Aランク: 上位25%以上

Bランク: 平均以上, 上位25%未満

Cランク: 平均未満



図1 「福福照」

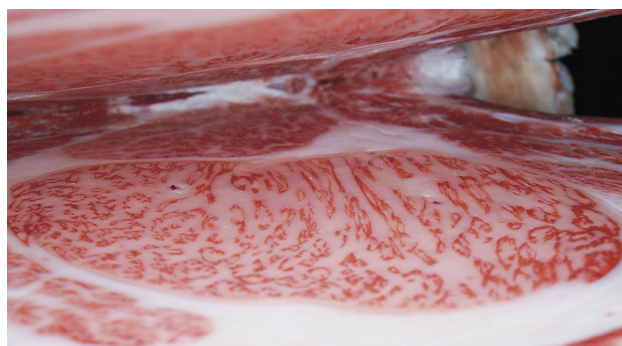


図2 「福福照」産子のロース