

すざいっしょ！ひだか ~知ってる?! ひだかの肉牛~

【ひだかの肉牛 評価の高い理由】

理由1 繁殖牛の分娩間隔が短い！

多くの肉牛生産者では自ら繁殖牛を飼養し、人工授精や受精卵移植により「1年1産」を目指し子牛を生産しています。特に、分娩～次の分娩までの間隔（分娩間隔）の長短は生涯の生産頭数に影響を及ぼすため経営を左右します。

日高管内は全国的に見ても分娩間隔が短い生産者が多く、特に新冠町、新ひだか町静内、浦河町の3生産組合は近年では全国上位の成績をおさめる等、飼養管理技術の優れた産地となっています。

日高管内は、道内の中では夏涼しく冬暖かいため、牛にとってはストレスのかかりづらいことに加え、これらの3地区では約15年前から軽種馬生産者による黒毛和種導入が図られ、馬管理で培われてきた個体管理意識の強さが繁殖牛管理に活かされた結果と言えます。



ストレス無く横たわる繁殖牛

理由2 商品としての付加価値が高い！

日高管内の多くの生産者は毎月開催される素牛市場に10ヶ月齢の子牛を出荷しますが、発育成績はもちろん商品としての付加価値をつける取り組みを行っています。

出荷前の牛体のブラッシングや毛刈り、削蹄はもちろん、自主的な取り組みとして、出荷予定牛の衛生検査（糞便内の大腸菌等の検査）実施を行う等、付加価値を高める取り組みも行われています。

個体	1463653444	日齢	281日	体重	1.20 Kg
父名	勝早桜5	青種	(期) AAABBA		
母名	平茂勝	産地	静内		
曾父	金幸				
育本	右耳切れ	牛嫌気性	3種接種		
	削蹄済		衛生検査	証明書付	

様々な取り組みが記入された電光掲示板

理由3 美味しい牛肉づくり！

管内には和牛の2大ブランドがありますが近年は「肉の美味しさ」を追求する取り組みも行われています。

高級食材である和牛肉の美味しさは「脂肪分」ですが、「みついし牛」ではこの脂肪のうちオレイン酸（うま味成分）をはじめとする「不飽和脂肪酸」を自主的に測定し、枝肉の購買者にPRをしています。この値を左右するのは血統をはじめ飼料等いくつか要因があると言われます。血統改良や飼料給与など地道な取り組みではありますが、食べ飽きない牛肉生産を目指し、日々変化する消費者の嗜好に対応した牛肉生産が行われています。

普及センターでは、これまで軽種馬農家の経営安定化を目指した肉牛の導入推進やその後の経営安定化支援、粗飼料品質向上、飼養環境改善に向けた助言指導を行っています。現在では肉牛経営の重要な生産基盤である繁殖牛の計画的な更新を自家産中心で実施するよう推進しています。そのために、牛の産肉能力を示す育種価情報の活用を含む総合的な支援を行っています。



繁殖用候補牛の体測による選定助言