

平成17年度試験研究成果書

区分	普及	題名	肉質・歩留に優れた日本短角種種雄牛「大野 00013」の作出		
[要約] 日本短角種産肉能力検定（間接法）の結果、「大野 00013」が脂肪交雑、ロース芯面積、歩留基準値等で優れたので、人工授精用基幹種雄牛として選抜した。					
キーワード	日本短角種	産肉能力検定	大野 00013	畜産研究所	家畜育種研究室

1 背景とねらい

肉質および肉量等の改良を目的とし、産肉能力検定（直接法および間接法）を実施した。これにより、産肉能力を正確に把握するとともに、検定成績の優れた種雄牛については凍結精液を生産し、その能力を広く伝達する。

2 成果の内容

(1) 大野 00013 は増体、歩留基準値、脂肪交雑で優れていたため、人工授精用基幹種雄牛として選抜した。

(2) 大野 00013 の概要は以下のとおり。

生年月日	H12.2.1	
登録番号	日短本第1435号	
生産地	九戸郡大野村	
生産者	肉牛生産公社	
H17年度供用地	下閉伊郡岩泉町	
近交係数	1.69%	
直接検定成績	日増体量	1.25 kg/日 (1.19)
()内は同期牛平均	365日齢補正体重	509.8 kg (446.0)
血統	父	川福(本第1026号)
	母の父	松藤(本第625号)
	祖母の父	笹光(本第771号)

3 成果活用上の留意事項

(1) 間接検定の枝肉格付は日本食肉格付協会によるものではないため、成績を一般出荷牛のものと同様直接比較することはできない。

(2) これらの牛を供用する際には、血統などを精査し、近交係数が急激に上昇しないよう留意する。

(3) 肥育期間は308日間とし、間接検定用配合飼料を期首体重比1.8%、オーチャードグラス主体の乾草を飽食給与した。

4 成果の活用方法等

(1) 適用地帯又は対象者等
日本短角種飼養地帯

(2) 期待する活用効果
日本短角種の改良促進
凍結精液500本生産

5 当該事項に係る試験研究課題

(237) 日本短角種産肉能力検定（間接法）、S48 - H22、令達

6 参考資料・文献

日本短角種産肉能力検定検討会資料 独)家畜改良センター奥羽牧場他, 2005

7 試験成績の概要（具体的なデータ）

調査牛No	1	2	3	4	5	6	7	8	平均 ± 標準偏差	
調査牛名簿	佐大	大山	大野	幸野	若野	大勝	大川	大館	±	
母の父名号	秋川	秋川	川辰	幸秀	清藤	波幸	秋川	秋川		
開始時日齢	316	306	302	297	289	276	275	267	291.0 ± 17.2	
体重	開始時	313.0	310.3	324.7	303.3	302.7	303.0	234.0	277.3	296.0 ± 28.4
	終了時	696.7	676.0	700.3	628.3	669.7	707.7	614.0	607.7	662.5 ± 40.4
1日平均増体重	1.25	1.19	1.22	1.06	1.19	1.31	1.23	1.07	1.19 ± 0.09	
終了時体高	136.0	133.8	138.0	131.0	133.4	139.0	129.6	135.8	134.6 ± 3.3	
肥育度指数	512.3	505.2	507.5	479.6	502.0	509.1	473.8	447.5	492.1 ± 22.9	
枝肉重量	左半丸	211.9	206.6	212.6	188.2	204.4	213.2	188.6	186.2	201.5 ± 11.8
	右半丸	214.4	209.6	211.6	188.0	200.2	210.2	187.4	184.4	200.7 ± 12.4
	合計	426.3	416.2	424.2	376.2	404.6	423.4	376.0	370.6	402.2 ± 24.1
枝肉歩留	61.2	61.6	60.6	59.9	60.4	59.8	61.2	61.0	60.7 ± 0.6	
胸最長筋面積	49	49	49	43	52	55	48	49	49.3 ± 3.4	
皮下脂肪の厚さ	2.0	1.9	2.2	1.8	2.1	2.6	1.9	2.8	2.2 ± 0.4	
バラの厚さ	6.3	6.0	6.4	5.9	5.7	6.5	6.3	6.5	6.2 ± 0.3	
歩留基準値	72.8	72.8	72.8	72.6	73.1	73.3	73.5	73.0	73.0 ± 0.3	
筋間脂肪	5.4	6.2	6.8	5.8	5.0	5.5	5.7	6.0	5.8 ± 0.5	
歩留等級	A	A	A	A	A	A	A	A		
脂肪交雑	BMS	1.00	1.67	1.33	1.00	0.67	1.33	0.67	1.00	1.08 ± 0.34
	等級	3	4	4	3	3	4	3	3	3.4 ± 0.5
肉の色沢	色（BCS）	4	3	3	4	3	3	3	3	3.3 ± 0.5
	光沢	3	4	4	3	3	4	3	3	3.4 ± 0.5
	等級	3	4	4	3	3	4	3	3	3.4 ± 0.5
肉のしまり きめ	しまり	3	4	4	3	3	4	3	3	3.4 ± 0.5
	きめ	3	4	4	3	3	4	3	3	3.4 ± 0.5
	等級	3	4	4	3	3	4	3	3	3.4 ± 0.5
脂肪の色沢と質	色（BFS）	3	3	3	3	3	3	3	3	3.0 ± 0.0
	色沢と質	4	4	4	4	4	4	4	4	4.0 ± 0.0
	等級	4	4	4	4	4	4	4	4	4.0 ± 0.0
肉質等級	3	4	4	3	3	4	3	3	3.4 ± 0.5	
枝肉格付	A-3	A-4	A-4	A-3	A-3	A-4	A-3	A-3		