

区 分	事 項 名	部 名
参 考 事 項	豚枝肉格付に影響を及ぼす要因	中小家畜部
1. 背景とねらい 県内の豚枝肉の上物格付率は47.3%で全国平均の42.6%と比較すると高いが、また格付率を向上するための潜在的可能性はあるものと思われる。昨年はまず枝肉重量を揃えるための技術を報告したが、今回は、どのような枝肉が上物になり易いかを検討したので参考に供する。 2. 技術の内容 (1). 枝肉格付規定では「上」以上の枝肉重量の範囲は56~78kgなので胸囲101~111cmのものを出荷するように懸ける。(参考文献・資料(3)) (2). 格付と枝肉の背脂肪の厚さとの間には0.5~0.6の有意な相関があり、背脂肪の厚い枝肉ほど格付は悪い。しかし、背脂肪(カク)屠体幅、屠体長は格付に対してさほど影響を及ぼしてはいない。(表-1, 表-2) (3). 格付に対して最も寄与している形質は背脂肪(セ)と(コシ)でこの2形質で格付の分散のうち39%が説明できる。具体的には背脂肪の厚さを$1.5\text{cm} < (\text{セ}) \leq 2.0\text{cm}$にすることにより上物格付率90%以上が期待できる。(表-2, 図-1) 3. 指導上の留意点 (1). 供試材料は第26回(昭和57年)県内肉豚共進会出品豚(去勢雄)で$\angle W \cdot D$, $\angle W \cdot H$ 158頭である。格付は日本食肉格付協会によるもので極上=1, 上¹=2, 上²=3, …並³=10として数値化し、枝肉重量は温屠体での重量、屠体測定は豚産肉		
能力後代検定方法により行なった。 (2). 生体で背脂肪の厚さを測定するための機械は超音波探傷機(約120万円)や超音波式背脂肪測定器(約30万円)があり、「皮はぎ法」で解体する場合、上記の値に皮の厚さ(3mm)を加えた値が望ましい範囲となり、体長の1/2で測定すれば良い。 (3). 背脂肪の厚さ(セ)が1.5cm以下になると約半数(6/12)が薄脂(カリ)豚、あるいは軟脂豚と判定され、格落ちする可能性がある。 (4). 格付は背脂肪の厚さのほか、枝肉の均称、肉づき、肉色等によって決定されるので、飼養している豚の能力を把握し、それに合った飼料給与、飼養管理技術を確立することが大切である。 4. 当該事項にかかる試験研究課題 第26回岩手県肉豚共進会における出品豚の体尺並びに枝肉調査 5. 参考文献・資料 (1) 日本食肉格付協会；豚枝肉出荷都道府県別格付結果(昭和57年1~12月) (2) 日本食肉格付協会；牛・豚枝肉取引規格の解説書 昭和54年 (3) 岩手畜試研究会議資料；去勢肉豚の胸囲からみた枝肉重量の簡易推定法；昭和57年12月		

6. 試験成績の概要

表-1, 枝肉測定値と格付との関係 $N=158$

形質	格付	枝肉重量	背脂肪カ	背脂肪セ	背脂肪コシ	屠体長	屠体幅
格付		.16*	.47**	.58**	.57**	-.02	.20*
枝肉重量			.17*	.19*	.24**	.43**	.26**
背脂肪カ				.60**	.58**	-.03	.33**
〃セ					.71**	-.24**	.25**
〃コシ						-.17*	.09
屠体長							.32**
平均値	4.46	70.4 ^g	3.99 ^{cm}	2.14 ^{cm}	3.07 ^{cm}	96.6 ^{cm}	34.4 ^{cm}
標準偏差	1.93	3.8	0.49	0.43	0.43	2.9	1.4

*: $P < .05$ **; $P < .01$

表-2, 枝肉測定値による格付の推定

形質例	背脂肪セ	背脂肪コシ	屠体長	背脂肪カ	枝肉重量	屠体幅	R^2	R
1	1.499* 43.7%	1.406 40.7	.082 9.0	.350 4.2	-.025 1.6	.044 0.7	.41	.64
2	1.547 45.8%	1.368 37.1	.089 10.8	.385 5.0	-.024 1.4		.41	.64
3	1.511 62.9%	1.318 15.9	.073 13.7	.396 7.4			.41	.64
4	1.697 52.0%	1.455 38.0	.081 9.9				.40	.63
5	1.572 54.8	1.452 45.2					.39	.62
6	2.582						.34	.58

注) *印は偏回帰係数 (小数字は相対重要度)

R^2 : 格付の分散のうち重回帰で説明される割合

R: 重相関係数

図-1, 背脂肪の厚さ別 枝肉格付の分布

