

e-ビーフNEWS 北の牧場から

August 2017

十勝の麦

一段と寒暖の差が激しい7月でした。37℃超えで全国一となりNHKトップニュースになるほど昨年と打って変わり好天が続いています。農作物も順調の出来上がりで育っています。今まさにこげ茶色になった小麦の収穫時期です。農家は昼夜なく小屋ほど大きいコンバインを動かし刈り取っています。その後を追いかけるように畜産農家が小麦の葉茎をロールにしてゆきます。これは畑作農家に堆肥を還元し、代わりに麦わらをもたらって飼料や敷き料にする正に循環型の農業の絵柄です。

ちょっとした話：小麦収穫するタイミングは、水分含量が低いことが条件。晴ればかり続くと小麦は水分を体内に留め様とするためにナカナカ下がらない。そこで少しでも雨が降ると地中から水分を吸収できると思い体内の水分を放出、乾燥度が上がり収穫のチャンスが来るそうです。面白いですね。

さて、収穫された小麦は、乾燥され貯蔵、製粉会社で小麦粉になり昔はうどん原料、今はパン原料になります。地元産小麦が原料の食品が増えることは良いことですね。



活動のお知らせ

- 7月28日(金)～30日(日)・・・東京有楽町国際フォーラム 第2回オーガニックライフスタイルEXPO&アニマルウェルフェアサミット参加
9月2日(土)～9月4日(月)・・・道総研畜産試験場および十勝管内畜産関連施設 北海道畜産草地学会第6回大会
2日(土)・・・評議員会・一般講演・シンポジウム「北海道における搾乳ロボットとバイオガスプラントの現状と課題」
3日(日)・・・一般講演・総会・受賞講演・ワークショップ
4日(月)・・・現地見学会 農業生産法人シントクアユミルクほか
9月8日(金)～9日(土)・・・信州大学農学部伊那キャンパス(日本畜産学会第123回大会会場)日本産肉研究会第20回学術集会
8日(金)・・・シンポジウム「Only Oneで活路を見いだす牛肉の生産・販売戦略」<http://www.agri.tohoku.ac.jp/keitai/jssmp/index.html>
9日(土)・・・現地検討会として、長野県伊那市高遠町藤沢の耕作放棄地放牧事例
10月26日(木)～27日(金)・・・北見市農業会館 第22回北海道肉牛研究会大会
11月9日(木)・・・北海道畜産公社 道東事業所十勝工場 第5回北海道肉専用種枝肉共励会
とかちプラザ 視聴覚室 第18回資源循環型肉牛生産シンポジウム 2017



NEWSばか読み

- 総務省 家庭消費で調味料サシセソが減り、つゆダレが増加
7/2: 簡単調理生活
- 農林水産省 経営体数減少続く4.6%減130万戸割れ
7/2: 底見れず内容分析必要
- 都民ファースト都議会第1党に小池与党過半数超え 7/2: 庶民が求めるもの
- 和牛子牛相場2ヵ月連続下落80万円肥育農家の導入意欲減
7/3: 重荷が増える
- 大手百貨店全社で6月上増加 宝飾品高級ブランド好調 7/3: 誰誰? 買う人
- 16年食品売筋 健康、美容で乳酸菌配合ヨーグルト好調 7/3: 機能性重要
- あか牛枝肉共励会7/14アグリスワンで開催 田口先生評価
7/3: 評価基準たのしみ
- ふるさと納税で1位根室市 返礼品でカニウニ7/4: 納税も活用
- 日欧EPA交渉 GIで厳格ルールを適用7/6: 地域ブランドが差別化
- 14年度温暖化対策で日本最低ランク 5年前の25%増
7/6: 欠陥エネルギー政策
- ヒアリ対策でフマキラー30年ぶりに株価高騰 7/6: 防疫特需
- 総務省 17年人口調査30万人減少 東京集中加速 7/6: 地方過疎化深刻
- イオン2年ぶりに最終黒字 総合スーパーに改善の兆し
7/6: 消費減退底打つか
- セブンアイHD アマゾンと流通で提携7/7: 流通がキーポイント
- 日欧EPA 大枠で合意 ソフトチーズで免税枠設定7/7: 畜産
- クボタ住友化学 コメ生産コスト3割減の農法開発に着手7/11:

- 農林水産省16年インバウンド効果食品酒で3000億円7/11:
- ジャガイモ不足解消 本州産出荷増で卸値下落7/11:
- 牛肉需給バランス乱れ インド5月から食用用牛と畜禁止
7/12: インドのシェア大
- 十勝更別トラクターばんば開催で45台大型集合 女性も参加
7/12: 勇ましいね
- JAL農業ベンチャーと提携し日本農産物の輸出支援
7/13: インフラがネック
- 牛マルキン5月F1発動4ヶ月ぶり 7/14: マルキン潰けに
- 台湾 日本産牛肉9月輸入解禁 7/19: と畜処理条件が課題
- 農林水産省2月統計肉牛1.3%増166万頭F1が3.2%酪農1.6%減
132万頭 7/19: 生産の源流がより細く
- 丸紅 米国カンザス州で対中向けに高級牛肉会社を買収
7/20: 商社はグローバルに
- 子牛哺育給与方法で初乳加熱殺菌が普及 白血病対策で 7/21: 伝播を断つ
- 16年チーズ売上32万t2年連続で伸長 伸びは鈍化 7/21: 需要はシッカリ
- 米国でBSE牛8才雌確認 非定形型(自然発症) 7/21: 風評注意
- 総務省 移住相談件数1位長野3位北海道 7/24: 入るより出る人多く
- 米産国産の輸入急増 外食向け国産業務用の値上がり原因
7/25: 相場バランス
- 厚生労働省 猫を介しマダニ感染症で死亡発生
7/25: ペットの衛生環境注意
- 輸入冷凍牛肉8月からSG発動 米産に影響 7/27: トランプ動くか
- 農林水産省 飼料添加剤の硫酸コリスチンを指定外に
7/27: 耐性菌問題が浮上

東京直近NEWS (7/31 Shi-REPORT)

ホルス 7月相場は上げ戻して推移。梅雨入りと高温で需要動向は弱い。さらに夏休みに入り、給食関係の減少でさらに鈍く。頭数の減少から不足感は続いているが、需要減により赤身逼迫から解放。逆に交雑牛の相場低迷と荷余りから、交雑種の2等級下位のパーツと、ホルスパーツがバッティングを起しており、部位によっては余剰傾向になりつつある状況。産地は、枝肉価格に見合った部分肉価格評価がとれていない。直近のセーフガードから国産牛の環境にも少なからず影響はでてくる可能性も、どう展開するかが不透明。

経産牛 市場相場は上げ基調継続状況、頭数不足から相場は下げない模様。パーツも慢性的に欠品しており、特に赤身不足が顕著。セーフガード発動からバラ系の引き合いも強まる可能性あり。挽き材も、今時点では引き合い強くなく安価アイテムも流通しているとの情報あるものの、今後の動向では引き合い強まり価格も上げに転じる可能性強い。加工、外食筋の原料不足から需要高まり、頭数不足から更なる枝相場の上げに転じ、パーツの品薄強まるのでは。

左先生の畜産学研究NEWS

加計学園の獣医学部設置に絡む連日の報道で官邸と政府の関係が白日の下に曝されました。事の善悪が公平かどうかよりもそういう決め方で世の中が動いている事実を一般の国民が又も知ったことに大きな意味があります。「付度」という言葉も定着しました。それをどう判断するかは国民の次の選挙での判断にかかっています。一方でわが国の牛肉生産はビジネスの側面として、米国の反発が想像される米国産冷凍牛肉にセーフガードが発動され、BSE発生以来の日本産牛肉の禁輸解除の動き拡大等動きの早い展開です。日本の牛肉生産者にはビジネス感覚が求められ、確かな情報の下に賢く、機敏な対応が必要です。e-びーふNews44号の学術情報は以下の通りです。

1. 「北十勝ファームミーティング・勉強会」

2017.6.30-7.1(ネイパル足寄)

(1) 「北十勝ファームの現状からJAS有機へ」

(上田金穂:北十勝ファーム)

ホルスタインの肥育から日本短角種一貫生産までの牧場の歴史。自然農法、アニマルウェルフェアの推進、情報発信、デントコーン肥育試験等から有機畜産物への展望を述べています。

(2) 「世界のオーガニック事情と特別栽培」

(有福雄一:日本オーガニック農産物協会)

有機JAS法は表示規制法であり有機農法を推進するものではありません。JAS規格の示す有機畜産物生産についてオーガニック鶏卵を事例に有機飼料の条件などを解説しています。

(3) 「世界の畜産と飼料添加物の動向」(木村信照:日獣大名誉教授)

先進国の畜産食品消費と対照的に発展途上国のそれは激増し、畜産衛生意識が低く薬剤耐性菌汚染の原因とされています。五輪東京大会(2020)の食材調達を機に日本版畜産GAPが徹底されればモネンシンショックも防げるでしょう。

2. 2017.3.28-30 日畜第122回大会 (神戸大鶴甲第一キャンパス)

1) VI29-03 接触型電極を用いたインピーダンス測定による牛肉の脂肪酸組成の推定(石松朝輝,他 岩手大院)

日本短角種牛肉の筋肉内脂肪を接触型電極のインピーダンス測定で脂肪酸組成を推定する試みを行いました。その結果、1Hzのインピーダンスと腹筋筋のガスクロ分析の飽和、不飽和脂肪酸割合とは0.85-0.79の相関が得られました。

2) VI29-04 酸化臭に基づく赤身牛肉の脂質安定性の評価(今成麻衣,他 東北農研)

脂質過酸化度の進行が早いとされる赤身肉生産とされる日本短角種の半腱様筋の脂質過酸化度(TBARS)と官能検査で酸化臭を検討しました。その結果、TBARSが0.055以上で酸化臭を検知、0.094以上あれば「強い酸化臭」と判断されました。

3) VI29-06 黒毛和種肥育牛への飼料用米給与が牛肉の食味に及ぼす影響(浅野琢満,他 岐阜畜研)

黒毛和種去勢牛に飼料用米を60%配合した飼料で全期間肥育し、牛肉の食味性を検討しました。その結果、牛肉の香り・うま味の強さ、脂の質などは飼料用米を配合しない対照区と明確な差は認められませんでした。

4) VI29-20 黒毛和種および交雑種における6-7肋骨間ロース芯とモモの脂肪交雑の関連性(大谷允人,他 帯畜大)

黒毛和種及び交雑種雌牛枝肉の「モモ抜け」を6-7横断面とソトモスライスおよびウチモモ外觀の脂肪交雑との関連性を画像解析の脂肪面積割合から検討しました。その結果、6-7横断面とソトモスライスの脂肪面積割合との相関係数は高くなく、モモ抜けの予測は難しいと思われました。

道総研 畜産試験場NEWS

道産牛肉のおいしさ 全6回シリーズ①

道総研 畜産試験場 肉牛グループ 大井 幹記

