

「美津秀吉」の検定成績等

「美津秀吉」号の産子28頭を畜産試験場、上場営農センター及び県内の肥育農家で肥育して枝肉重量や肉質を検定したところ、去勢産子11頭においては、これまでの県産種雄牛13頭の中で歴代最高のロース芯面積、歩留まり、脂肪交雑（以下BMS）を記録しています。特に、BMSについては、県産の肥育素牛（去勢）の平均8.9と比べて10.6と高い数値となりました。また、雌産子17頭においては、枝肉重量とBMSが県平均を上回り、牛肉の食味に関連するオレイン酸含有率についても良好な結果となりました。

表1 検定牛の枝肉格付等

性別	種雄牛	頭数	枝肉重量 (kg)	ロース芯 面積 (cm ²)	バラの 厚さ (cm)	皮下脂 肪厚 (cm)	歩留まり (%)	BMS
去勢	美津秀吉	11	547.7	74.4	8.7	2.8	75.5	10.6
	県産素牛	2,573	511.8	70.7	8.0	2.7	75.4	8.9
雌	美津秀吉	17	485.0	68.5	8.4	3.6	74.7	9.0
	県産素牛	1,620	458.3	69.0	7.7	2.7	75.4	8.6

※1 県産素牛平均はR5年度の数値



出荷者；畜産試験場
性別；去勢
格付；A5
枝肉重量；557kg
ロース芯面積；79cm²
BMS；12
血統；美津秀吉-

写真：「美津秀吉」号産子の枝肉断面

【用語の説明】

1. 種雄牛とは；肉量や肉質など優れた産肉能力を持つ雄牛のことで、精液を採取・凍結して、人工授精に使われる。
2. 佐賀県和牛改良検討会とは；本県和牛の改良方向を協議する会議で、学識経験者や農業団体職員、農家の代表者、県職員等で構成される。
3. 枝肉重量とは；牛の生体を解体処理する際に頭や皮、内臓などを取り除いた枝肉の重量で、黒毛和牛の場合一頭分で約 400～600 kgで、大きい方が望ましい。
4. ロース芯面積とは；枝肉にした時のロースの部分の大きさで、大きい方が望ましい。
5. バラの厚さとは；枝肉にした時のバラの厚さ。カルビ等になり大きい方が望ましい。
6. BMSとは；肉質の評価で重要とされる指標。霜降りの度合いにより、BMS 値 (Beef Marbling Standard) で 12 段階に区分される（下図参照）。
7. オレイン酸とは；脂肪を構成する脂肪酸組成の一種。オレイン酸含有率の数値が高いものは牛肉の風味や口溶けがよいといわれる。

※図：JAさがHPより抜粋

肉質等級	5					4		3	2	1		
脂肪交雑 BMS値	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ブランド区分	← 佐賀牛 →						← 佐賀産和牛 →					