

まーさん・畜産・ウチナームン!!

～11月は県産!畜産!まーさん月間です～



「まーさん印」は県産お肉の目印です!

皆さん、お肉は好きですか? また、お肉の中で好きなのは牛肉? 豚肉? それとも鶏肉ですか? 実は沖縄では牛も豚も鶏もたくさん飼われていて、県産の牛肉、豚肉、鶏肉はいつでも量販店で手に入ります。これはすべての都道府県で出来ることではなく、畜産業が盛んな地域でのみ可能なことなのです。第一次産業である農業の中でも、お肉を生産する畜産業は、県内のあちこちで営まれており、昔から県民の大切なタンパク源として、食卓を賑わせてきました。そんな沖縄県産のお肉には、「まーさん印」をデザインした「まーさんシール」が貼られています。もちろん、お肉に貼られているラベルには、産地をはじめ品種や部位など様々な情報が記載されていますが、小さなお子さんからご年配の方までこのシールを見ればすぐに県産のお肉と分かるように貼られているのです。



肉用牛の種雄牛作出に向けた県の取組

肉用牛とは
肉用牛は食肉を得るために飼養されている肉用専用種のことです。「黒毛和種」「褐毛和種」「日本短角種」「無角和種」の4品種が日本で飼養されている代表的な肉用専用種。「和牛」と言われています。

和牛の95%を「黒毛和種」が占めており、赤身と脂肪の部分が細かく入り混じったおいしい霜降り肉がとれます。



沖縄県では「黒毛和種」が主に飼養されています。平成26年12月現在で7万頭飼養されており、国内第4位の子牛出荷頭数を誇る繁殖地域として発展を遂げました。

●種雄牛ができるまで

沖縄県畜産研究センターの「種雄牛」は、肉量・肉質で優れた雄牛をつくるため、全国和牛登録協会の定めた種雄牛産肉能力検定法の直接検定と現場後代検定を行い、見事検定をクリアした雄牛だけが種雄牛となります。

※食肉用・乳用それぞれの目的にかなった優れた遺伝子を持つ雄牛

①直接検定

種雄牛候補牛について、検定期間中(112日間)における増体量などを調査し、候補牛の発育能力などの基礎資料とする検定のことです。

②現場後代検定

直接検定をクリアした種雄牛候補牛の子牛を農家などで肥育して、肉量・肉質のデータをもとに検定することです。

この2つの検定が終了するのに、種雄牛候補牛が生まれてから約6年間かかります。種雄牛を作るのはこれだけの期間がかかります。

現在、沖縄県畜産研究センターでは4頭の種雄牛と24頭の種雄牛候補牛の計28頭が飼養されています。

●スーパー種雄牛「北福波」

沖縄県では、肉量・肉質の両方を備えたスーパー種雄牛「北福波」が平成10年に宮古島市で誕生し、県歴代最多3万8千頭を超える子牛がセリ市場で取引され、販売額は152億円を超える実績を残しています。沖縄県だけではなく、全国でも枝肉共助会(肉量・肉質の品評会)で優秀な成績を収め活躍しています。しかし、高齢なため「北福波」の後継牛の作出が強く求められていました。



福福波



光北福



ポア種

●おきなわ山羊を増やそう

を実施したところ、大変好評でした。美味しい山羊肉の生産や新たなレシビは、山羊肉の消費拡大に大きく貢献するものと期待されます。

山羊は秋に繁殖期を迎え、年に1回の分娩で、平均1.78頭の子山羊を生産するのが普通です。沖縄県では山羊の飼養頭数が減少し、約6割の山羊肉を輸入に頼っている現状にあり、生産頭数の増頭が課題となっています。そこで、沖縄県畜産研究センターでは、分娩後約40日以内に再び妊娠させ、年に2回分娩をするための技術を確認する研究をしています。年に2回分娩して子山羊を3から4頭生産することににより山羊農家さんの所得向上へと導きます。また、双子以上の生産や年2回分娩は、母山羊に多くの負担がかかるため、その管理技術の確立を図ります。



おきなわブランド山羊を目指した取組

「北福波」の後継牛として伊江村から「福福波」、宮古島市から「光北福」が誕生しました。両種雄牛とも父の「北福波」に負けず劣らずの検定成績を収め、平成29年に宮城県で開催される全国和牛能力共進会(和牛のオリンピック)の出品候補交配種雄牛に決定し、期待されています。

この他、沖縄県の種雄牛として「勝群星」や「勝安福」が飼養されており、期待されています。

●「種雄牛の作出」

沖縄県で作出された種雄牛は、石垣牛・おきなわ和牛・山城牛・もろびと牛など、沖縄県独自のおきなわブランドの基になる肉用牛の改良、県民や観光客に喜ばれる美味しい県産牛肉の生産に大きく貢献し、肉用牛農家の所得向上と産地活性化が期待されます。

沖縄県では、昔から山羊肉を食べる食文化があり、「山羊汁」、「山羊サシ」が主な料理メニューです。この食文化を維持しながら、山羊の香りが苦手な方や観光客向けに美味しい山羊肉の生産やメニュー開発が必要になっています。平成24～26年度にかけて、沖縄県畜産研究センターで、肉用山羊の「ポア種」と在来山羊を交配させ、飼養管理にこだわり、香りが少なく、肉質の良い山羊を育成しました。

また、この山羊の肉を活用し、新たなレシビ開発(41品目)と試食会

を実施したところ、大変好評でした。美味しい山羊肉の生産や新たなレシビは、山羊肉の消費拡大に大きく貢献するものと期待されます。

～お知らせ～ **11月29日は『うちな～いい肉の日』**

沖縄県産のお肉を消費者の方々にもっと知ってもらいたい、味わってもらいたい、という生産者の願いを込めて、「うちな～いい肉の日」は制定されました。今年の「うちな～いい肉の日」には、名護市内でイベントを開催し、乳搾り体験ツアーやアグーに会いに行くバスツアーなどを予定しています。もちろん、イベント会場では県産のお肉を食べてもらったり買っただけのブースを設け、生産者の皆さんが安心・安全なお肉を直接お届けします。県産のお肉に貼られている「まーさんシール」をお持ちいただければ、あぐ～の丸焼き他、美味しい試食と交換出来たり、各種イベントに参加できる企画となっていますので、皆さま是非「まーさんシール」を会場にご持参下さいね。

また、名護には行けないという方でも大丈夫! 「まーさんシール」3枚一口で、県産食肉が当たる懸賞キャンペーンも実施します。詳しくは店頭ポスターまたは(公財)沖縄県畜産振興公社HPをご覧ください。

お問い合わせ 県畜産課 電話:098-866-2269 FAX:098-866-8411