

宮崎牛

<http://www.miyazakiken-chikusan.jp/>

8

Miyazaki Gyu

2018

No.77



第69回宮崎県学校農業クラブ連盟大会 家畜審査競技会入賞者
黒毛和種の部(中央) 西水流 直稀 君 (小林秀峰高等学校)
(左) 金政 圭吾 君 (高鍋農業高等学校)
(右) 折田 菜々美 さん (小林秀峰高等学校)



宮崎県歴代最高 BMS 10.3 全国第2位 「満天白清」号



JA宮崎経済連和牛枝肉共進会グランドチャンピオンに輝いた
株式会社吉岐ファームさんと購買者の大淀河畔みやちくさん。



岩切治俊さん・辰江さん夫妻 農林水産大臣賞受賞！
～第4回全国自給飼料生産コンクール～ (前列中央 岩切治俊さん)

contents

第 69 回宮崎県学校農業クラブ連盟大会 『家畜審査競技会』開催される 牛に学ぶ高校生 審査眼を競う！	From 全和県支部	… 1
JA宮崎経済連和牛枝肉共進会を開催	From 経済連	… 3
今年の「東京食肉市場まつり2018」は「宮崎牛」！	From 経済連	… 3
宮崎牛料理レシピ紹介～宮崎牛ロースの梅しそ&チーズ巻き～	From 経済連	… 4
マレーシアにて宮崎牛イベントを開催しました！！	From 経済連	… 5
宮崎ブーゲンビリア空港にお肉屋さんがオープンしました☆	From 経済連	… 5
宮崎県産牛肉、過去最高の輸出量を達成！	From 宮崎県	… 6
岩切治俊さん・辰江さん夫妻 農林水産大臣賞受賞～第4回全国自給飼料生産コンクール～	From 宮崎県	… 6
第6回肉用繁殖牛の飼養管理のポイント 「子牛の下痢予防～非感染性編～」	From 宮崎県	… 7
防疫を標準装備に！	From 宮崎県	… 10
種雄牛 現場後代検定 枝肉成績判明～宮崎県歴代最高 BMS 10.3 全国第2位「満天白清」号～	From 事業団	… 11
新規種雄牛紹介	From 事業団	… 13
平成30年度牛マルキン事業について～肉用牛肥育経営安定特別対策事業～	From 畜産協会	… 14
「新宿みやざき館KONNE」リニューアルオープン！！	From 宮崎県	15

第 69 回宮崎県学校農業クラブ連盟大会 『家畜審査競技会』開催される

牛に学ぶ高校生 審査眼を競う！



第69回宮崎県学校農業クラブ連盟大会が宮崎農業高等学校を事務局として開催されました。そのうち家畜審査競技会は、小林秀峰高等学校を担当校として高原町出口畜産振興センターで去る平成30年6月14日に開催されました。県内から都城農業高等学校、小林秀峰高等学校、高鍋農業高等学校、高千穂高等学校の4校の生徒が黒毛和種の部に48名、ホルスタイン種の部に26名がエントリーし、それぞれ4頭の牛について審査を行い、これまで培ってきた審査技術の成果を競いました。



黒毛和種の審査競技の設問は、4頭の牛について、黒毛和種種牛審査標準に照らした牛の相対的な評価の序列と、後躯、品位、資質の3項目の序列について出題されました。生徒たちは4頭の牛を1頭1頭様々な角度から何度も見比べ、また牛に触って毛や皮膚の感触を確かめながら審査に取り組んでいました。

競技の結果、黒毛和種の部は小林秀峰高等学校の 西水流 直稀 君が、ホルスタイン種の部は高鍋農業高等学校の 荒川 龍也 君がそれぞれ第1位に輝きました。黒毛和種の部第1位の西水流君と第2位の高鍋農業高等学校 金政 圭吾 君は、来る平成30年10月24日鹿児島県で開催される『日本学校農業クラブ全国大会』への出場キップを手に入れました。西水流君は「1位と聞いて驚きました。全国大会では宮崎県の代表として日本一になります！！」と力強く語ってくれました。

閉会行事においては、選手を代表して小林秀峰高等学校3年の 坂下 翔也 君から、本日の家畜審査競技会が盛会に開催されたことに対し、協力して頂いた生産者の方々並びに各関係者にお礼の言葉を述べられました。

宮崎県学校農業クラブ事務局を代表して小林秀峰高等学校の 星衛 俊一郎 校長が『審査競技会は知識、技術、経験を発揮する場であるが、競技に臨む姿から懸命さが良くわかった。この経験を今後に活かしてもらいたい。』と挨拶されました。



家畜審査競技会を振り返り、担当校の小林秀峰高等学校の生徒たちの頑張っている姿がとても印象的でした。会場は、隅々まで清掃が行き届き、万全の防疫体策が施されてありました。受付の生徒たちは大きな声で挨拶され温かく関係者を迎えていました。牛の引手を務めた生徒たちは、生産者や技術員の指導のもと一生懸命に牛を立てていました。他にも消毒液の入れ替えや除糞など、それぞれの役割をしっかりと行っている姿

から競技会を成功させようという想いが伝わってきました。

選手たちの競技に臨む姿や事務局生徒たちの頑張りに感銘を受けました。そして、愛牛を提供頂いた農家の人たちやご指導頂いた先生や各関係者が一体となった素晴らしい競技会でした。

西水流君と金政君の全国大会での活躍を期待するとともに、農業クラブの生徒たちが今後大きく飛躍されることを熱望いたします。



左から2位、1位、3位

黒毛和種の部	1位	西水流 直稀 君	(小林秀峰高等学校)
	2位	金政 圭吾 君	(高鍋農業高等学校)
	3位	折田 菜々美 さん	(小林秀峰高等学校)

JA 宮崎経済連和牛枝肉共進会を開催

平成 30 年 6 月 19 日（火）JA 宮崎経済連和牛枝肉共進会が（株）ミヤチク高崎工場で開催されま



した。県内より選抜された 105 頭の出品牛の中から、JA 児湯の株式会社壱岐ファームがグランドチャンピオン賞に輝きました。同社は、2009 年と昨年 10 月の県畜産共進会でも優等一席を獲得しています。壱岐代表は、「プレッシャーがあった。県主催だけでなく、JA 系統の共進会でも結果を残せて、大変うれしい」と喜びを語りました。セリでは大淀河畔みやちくが 1 キロあたり 8,880 円で競り落としました。その後、大淀河畔みやちくではグランドチャンピオン牛＆入賞牛フェアを開催しました。

グランドチャンピオンに輝いた枝肉

上位入賞者成績

入賞	農協名	出荷者名	性別	血統			枝肉重量	歩留等級				BMS No.	単価
				父	母の父	母の祖父		ロース芯	バラ厚	皮下脂肪	推定歩留		
グランドチャンピオン賞	児湯	(株)壱岐ファーム	去	秀正実	勝平正	安福久	579.1	102	10.3	1.8	80.7	12	8,880
優秀賞	児湯	(株)山畜	去	耕富士	忠富士	福之国	535.0	85	10.8	3.3	78.0	12	5,550
優秀賞	はまゆう	稲本民雄	去	秀菊安	美穂国	福之国	518.0	98	9.3	2.5	79.6	12	5,130
優秀賞	都城	畑中浩二	去	福安照	秀菊安	忠富士	532.6	82	8.8	2.6	76.9	12	4,620
優良賞	児湯	金崎均	去	義美福	勝平正	安平	521.4	67	9.6	3.7	74.7	12	4,500
優良賞	こばやし	元沢操雄	雌	義美福	忠富士	糸秀	443.8	88	9.5	2.0	79.9	12	4,330
優良賞	西都	柳田国男	去	耕富士	忠富士	日向国	580.1	81	10.0	3.0	76.7	12	4,050
平均							526.6	72.7	9.1	3.0	75.6	9.3	3,381

今年の「東京食肉市場まつり 2018」は「宮崎牛」！

「東京食肉市場まつり」は、品川駅近くの東京食肉市場で開催される年に 1 回の食肉の祭典です。今年は「宮崎牛」が推奨銘柄牛として選ばれました。会場が「宮崎牛」一色に染まります。期間中は、宮崎牛の無料試食や宮崎県物産販売コーナー、ステージイベント等、イベントが盛りだくさんです。東京オリンピック・パラリンピックに向けて、東京でブランドイメージの定着を目指します。

日時：2018/10/13（土）10：00～16：00

14（日）10：00～15：00 まで 入場無料

場所：東京都中央卸売市場食肉市場（東京都港区港南 2 丁目 7-19）



宮崎牛料理レシピ紹介

宮崎牛ロースの梅しそ&チーズ巻き



材料（4人前）

お弁当にも☆

牛ロース	8枚	バター	小さじ 1/2
青しその葉	16枚	卵	1個
梅肉	適量	小麦粉	適量
チーズ	8枚	パン粉	適量
サラダ油	大さじ2	にんじん	1本
砂糖	小さじ 1/3	グリーンアスパラ	2束

作り方

1. にんじんは皮をむいて細長い千切りにしサラダ油でソテーし、砂糖と塩こしょうを入れて味を整える。



2. アスパラガスは根元の部分を5mmほど切り落とし、根元の堅い皮をむいて四等分に切る。



にんじん・アスパラは
つけあわせとして☆

3. 塩を加えた熱湯で色よくゆでてざるに上げ、ゆで汁をきる。熱いうちにバターと合わせて全体になじませる。



4. 肉は下味をつけ青しその葉とチーズと梅肉を海苔巻きの要領でくるくると巻き、つまようじでとめる。



しっかり巻かないと
チーズが溶けて出て
きます！

5. 肉に小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつける。



6. 揚げ油を中温に熱し、色よく揚げる。熱いうちにとめておいたつまようじを抜き、つけあわせとともに器に盛る。



より良き宮崎牛づくり対策協議会のホームページにもレシピ載っています（^^）
<http://www.miyazakigyu.jp/>



マレーシアにて宮崎牛イベントを開催しました！！

マレーシアへの牛肉輸出が平成 29 年 11 月に解禁となり、そのような中で、ハラル処理された



宮崎牛を、マレーシア国内で販売する流通経路が確立しました。今回、「宮崎牛」のマレーシアにおける PR のため、関係者が現地へ訪問し、6月26日にリッツ・カールトンホテルにて宮崎牛イベントを開催しました。ディナーイベントに先立ち、メディア向けにラ

ンチが振る舞われました。参加メディア数は 40 社にも及び、日本一の宮崎牛が注目を浴びました。

また、宮崎牛を使ったディナーはお客さまにも大変好評で、さらに、マハティール首相への宮崎牛のプレゼンテーションにも成功しました。



リッツ・カールトンホテルにて宮崎牛プレゼン風景
(左から、恩田氏（輸出者）、(株)西ノ原牧場中西社長（生産者代表）、
J A 宮崎経済連肉用牛課押川課長、J A 宮崎経済連香港事務所佐藤所長)



宮崎牛レリーフ像を手にするマハティール首相
(左からイスマイル氏（輸入元業者）、恩田氏（輸出者）、
マハティール首相)

宮崎ブーゲンビリア空港にお肉屋さんがオープンしました☆

宮崎ブーゲンビリア空港に食肉専門店「Moo Boo Cook（モーブークック）」が7月20日にオープンしました。空港施設での食肉専門店設置は全国で初めてとなります。(株)ミヤチクはじめ県内業者3社がテナントとして入り、宮崎牛や宮崎ブランドポークなどを空港利用者に売り込んでいます。宮崎ブーゲンビリア空港の利用者は2016年度から300万人を超え、海外からの利用者也増えました。そのような中で、宮崎県の玄関口として、今後さらに多くの人に宮崎ブランドの魅力を伝えていきます。



全国初となる空港内の食肉専門店
「モーブークック」
(宮崎ブーゲンビリア空港)



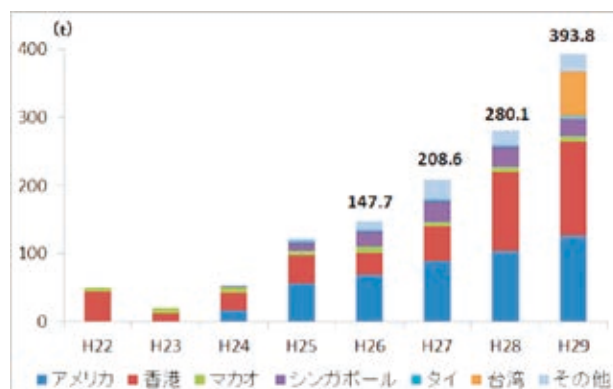
宮崎県産牛肉、過去最高の輸出量を達成！

宮崎県農政水産部
畜産新生推進局畜産振興課

宮崎牛をはじめとする県産牛肉の海外への輸出は、今から28年前の平成2年度から始まりました。BSEや口蹄疫の苦難を乗り越えて、平成24年度から輸出量は順調に伸び、平成29年度には過去最高の394tを達成しました。現在、県内の肉用牛生産者が丹精込めて育てた県産牛肉は、日本国内はもちろん、アメリカ、香港を中心とした様々な国に届けられています。

これは、海外での販路を広げるために、県やJA宮崎経済連、株式会社ミヤチクが一体となった同行営業や各種イベント・フェアでのPR等、数多くの取組が実った成果であります。そのような中、昨年度は、第11回全共宮城大会で三大会連続となる内閣総理大臣賞を受賞したことを好機と捉え、日本産牛肉の輸入が16年ぶりに再開された台湾へ、日本一早い宮崎牛の輸出を実現するとともに、アカデミー賞授賞式のアフターパーティーで提供された料理に宮崎牛が採用されるなど、世界各国のメディアを通じて宮崎牛を広くアピールする絶好の機会を創出できました。

今後は、既輸出国において、販路を広げる活動を継続するとともに、EUをはじめ新たな国・地域を開拓するなど、畜産関係団体と連携のもと輸出拡大に向けて尽力してまいります。



県産牛肉の輸出量の推移

岩切治俊さん・辰江さん夫妻 農林水産大臣賞受賞 ～第4回全国自給飼料生産コンクール～

平成30年3月5日に開催された一般社団法人日本草地畜産種子協会主催の「第4回全国自給飼料生産コンクール賞状授与式」において、宮崎市（佐土原町）の、肉用牛繁殖経営の岩切さん夫妻が、県内初の最優秀賞である農林水産大臣賞を受賞されました。

岩切さんは、飼料用稲栽培に平成6年から取り組み、現在は地域内の約半分（20ha程度）の水田を耕作しており、地域水田の維持に貢献されています。また、平成26年度からは、関係機関と連携し、粳米サイレージの生産・調製・給与を行うなど、飼料増産へ積極的に関わり、母牛の粗飼料自給率は100%を達成されています。

こうした取組に加え、生産技術や繁殖成績も良好で安定した経営を実現されていることが地域を代表する畜産経営、自給飼料生産体系の事例として高く評価されました。



粳米サイレージ



授与式の様子

第6回肉用繁殖牛の飼養管理のポイント

「子牛の下痢予防～非感染性編～」

1 はじめに

肉用繁殖牛の飼養管理のポイント第6回目は、「子牛の下痢予防～非感染性編～」についてです。図1に示すように、子牛の下痢の原因は、感染性と非感染性に分かります。今回は、日頃の飼養管理で対応できる非感染性の下痢予防について説明します。

子牛が下痢等の病気になると、発育が悪くなり、子牛セリ市で高値で売れないという経験をした方もいると思います。元気で発育の良い子牛を育てるために、非感染性の下痢予防を、ぜひ、実践してください。

感染性

○病原体の感染

- ・ロタウィルス、コロナウィルス
- ・大腸菌、クロストリジウム
- ・クリプトスポリジウム
- ・コクシジウム
- ・乳頭糞線虫 等

○感染に対抗する力

=免疫力

非感染性

○初乳の不足

- ・免疫抗体の量

○子牛の消化不良

- ・母乳の質
- ・飼料のバランス

○環境ストレス

- ・不潔な牛舎
- ・暑熱・寒冷 等

図1 子牛の下痢の原因

2 消毒槽を設置しましょう

病気の予防の第一は、消毒です。「踏込消毒槽はありますか？」写真1に示すように、水洗槽と消毒槽を設置し、水洗槽でブラシをかけて、長靴の汚れを落として、消毒槽で消毒しましょう。薬液が汚れた時は、すぐに交換し、作業終了後は、長靴を漬け置き消毒しましょう。また、農場専用の長靴を来客用も準備して、農場防疫を徹底しましょう。



写真1 踏込消毒槽

3 初乳を十分に飲ませましょう

牛は、人と違い、胎盤を通じて、親から子へ免疫を受け渡すことができません。このため、子牛に必要な免疫は、すべて初乳に入っています。ただし、初乳が不足したり、初乳を飲むまでに時間がかかってしまうと、病気から身を守ることができません。図2に示すように、免疫の吸収率は、時間の経過とともに下がりますので、子牛が自力で立って、乳を飲むかどうかを確認した上で、生後6時間以内に初乳を飲ませましょう。

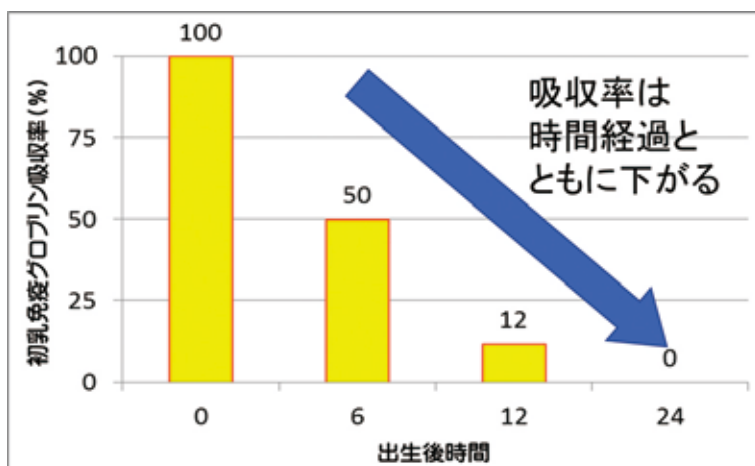


図2 免疫の吸収率

4 良質な母乳と水と飼料を与えましょう

子牛は、生後3週齢ころまで、発育に必要な栄養を主に母乳から摂取します。このため、母乳の質は、

子牛の発育に大きな影響を与えます。

例えば、母牛の栄養管理が不十分で、エネルギーが足りない場合、母牛は、体脂肪を使って母乳を生産します。この体脂肪を使った母乳は、消化が悪く、その母乳を飲んだ子牛が下痢をすることがあります。写真2のように、分娩後にやせた母牛の母乳は、注意が必要です。

妊娠末期（2カ月前）から授乳期の母牛の養分要求量を図3に示しています。この時期は、お腹の胎子の成長や母乳の生産等のために養分要求量が増えますので、増し飼いを実施しましょう。また、母牛に給与する粗飼料は、カビが発生したり（写真3）、刈り遅れで栄養価の低いものではなく、良質なものを給与しましょう。

授乳中の子牛にも新鮮で清潔な水が必要です。給水器の掃除をしてい



写真2 やせた母牛

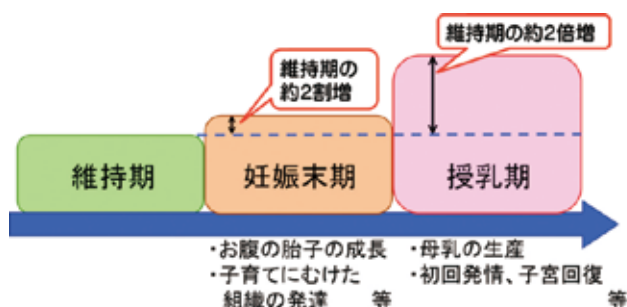


図3 母牛の養分要求量

ますか？写真4のようなウォーターカップになっていませんか？水質は、水の種類、時間帯、気温等の条件により変わります。特に、梅雨時期や夏場は要注意です。給水器の掃除を



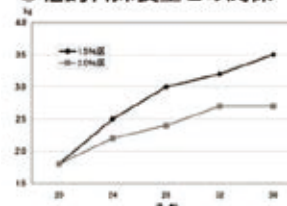
写真4 汚れた給水器



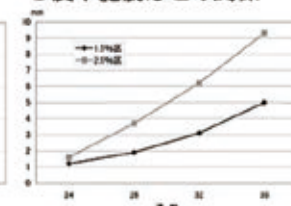
写真3 カビの発生した粗飼料



◎粗飼料採食量との関係



◎皮下脂肪厚との関係



出典：島根県畜産試験場研究報告

1.5%区：濃厚飼料を体重の1.5%を給与
2.0%区：濃厚飼料を体重の2.0%を給与
粗飼料採食量は、1.5%区が2.0%区より有意に多い
皮下脂肪厚は、2.0%区が1.5%区より有意に厚い

図4 濃厚飼料の給与量と発育の関係

しょう。

離乳後の子牛は、粗飼料と濃厚飼料のバランスが崩れると消化不良を起こし、下痢をすることがあります。粗飼料の質が悪かったり、濃厚飼料が多給だったりしていませんか？濃厚飼料の給与量と発育の関係を図4に示しています。濃厚飼料を多給しても、健全な発育にはつながりませんので、各地域の給与マニュアル等に基づいた飼料給与を行いましょう。

5 快適な飼養環境を作りましょう

下痢1グラムには、100万個ほどの大腸菌がいます。写真5のような床になっていませんか？床が湿ってベチャベチャの状態だと、病原体は増えてしまいますので、敷料はこ



写真5 ベチャベチャの床



写真6 乾燥した床

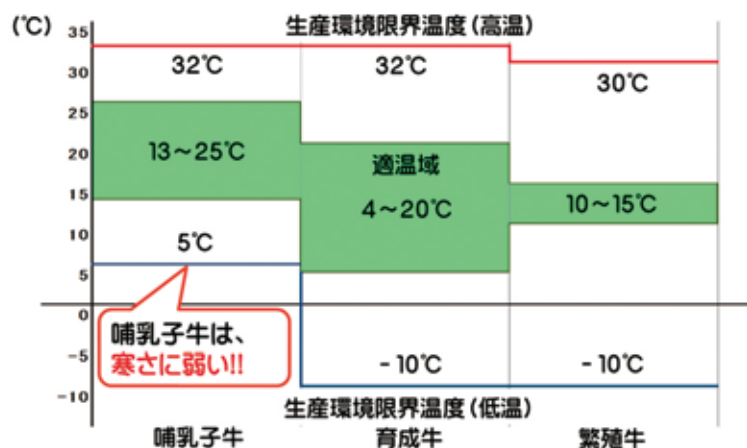


図5 肉用牛の適温域と生産環境限界温度

活用して、子牛を保温しましょう。ヒーターの代わりに、投光器を使っている農場を見かけますが、投光器は、照明器具



写真7 下毛の長い子牛



写真8 保温箱

であるため保温効果はほとんどありません。更に、電気代のロスや火災の原因となることがありますので、保温器具としては使用しないようにしましょう。

夏場は、熱中症による発熱や下痢にも注意が必要です。扇風機や換気扇を活用し、風通しをよくしたり、牛体に風を当てて、体感温度を下げたりする等の対策を実施しましょう。

また、換気も疾病予防のために、とても重要です。換気をしないと、アンモニア等のガスが充満し、呼吸器病（風邪等）の蔓延につながります。まず、朝、牛舎に入ったら、牛舎を開放して、新鮮な空気を取り込みましょう。

6 飼養管理のポイント

今回の飼養管理のポイントです。

- ①免疫力を高めるために、初乳を十分に飲ませましょう。
- ②良質な初乳と母乳を生産するために、母牛の分娩前後は、増し飼いをしましょう。
- ③消化不良をさせないために、飼料は、バランスよく給与しましょう。
- ④病原体の除去と免疫力の低下予防のために、快適な飼養環境を作りましょう。

子牛の下痢予防は、日頃の飼養管理を見直すことで、対応できるものもたくさんあります。

子牛を大切に育てることが、経営にもプラスに働きますので、今回の下痢予防を、ぜひ、実践してください。

しかし、飼養管理を改善しても、病気になる子牛はでてくると思います。病気を早期発見することは、早期治療につながりますので、日頃から子牛の健康状態の観察も徹底しましょう。

宮崎県農業経営支援課 専門技術指導担当 大山 佐喜子

防疫を標準装備に！

中国、韓国、モンゴルなどのアジア地域では継続的に口蹄疫が発生しています。

このような中、訪日外国人旅行者数は年々増加しており、国内へ口蹄疫ウイルスが持ち込まれるリスクは非常に高い状況です。

口蹄疫の発生から8年が経過しました。消毒等がおろそかになっていませんか？

改めて農場での防疫対策を徹底しましょう!!!



車両消毒



長靴消毒



牛舎消毒

- ◇ 不必要に人を立ち入らせない。
- ◇ 農場に持ち込む物品、車両を消毒する。
- ◇ 踏み込み消毒槽を設置する、もしくは農場専用の長靴を用意する。
- ◇ 立入者の記録を付け、保管する。
- ◇ 定期的に畜舎の清掃・消毒をする。
- ◇ 飼養牛に異常（発熱、食欲不振、よだれを流す、口・蹄・乳房の水ぶくれ、乳量低下）が認められたら、かかりつけの獣医師もしくは最寄りの家畜保健衛生所へ連絡する。

県では、毎年4月を「特別防疫月間」と定め、防疫協定締結団体への水際防疫協力要請や、口蹄疫の発生を想定した防疫演習等を実施しました。

また、4月から家畜保健衛生所職員による農場巡回も開始しています。

農場に入る車両の消毒、農場に持ち込む物品や長靴の消毒、立入記録簿の記入等、農場の防疫対策の徹底をお願いします。

なお、県では家畜伝染病発生に関する情報を「宮崎県防災・防犯情報メールサービス」により配信しています。宮崎県庁ホームページ、または、下記のQRコードから登録し、情報収集に御活用ください。

「メールサービスQRコード」



空港の国際線搭乗ゲートの大きな消毒マット



防疫演習

- | | | | |
|-------------|--------------|---------|--------------|
| ◇ 宮崎家畜保健衛生所 | 0985-73-1377 | (日南駐在) | 0987-64-2212 |
| ◇ 都城家畜保健衛生所 | 0986-62-5151 | (小林駐在) | 0984-22-7011 |
| ◇ 延岡家畜保健衛生所 | 0982-32-4308 | (高千穂駐在) | 0982-72-2511 |

種雄牛 現場後代検定 枝肉成績判明

やすふくみや
田尻系 安福宮 黒15025(82.4)



生年月日／平成25年7月21日
産 地／宮崎市
生 産 者／田宮 岩吉

測尺値 (59.2 ヶ月)
体 高／150.2cm
体 長／174.8cm
胸 囲／200cm
体 重／638kg

安平	安福(宮崎)	田安土井	田福土井
		かずよ	安千代土井
	きよふく	安福(岐阜)	安谷土井
えいこ	大将	きよしげ	茂富士
		菊安(宮崎)	菊茂土井
	みどり	まさみつ	第5永将
		安平	安福(宮崎)
		さくら	福茂

●改良期待点／发育、前軀幅、尻の形 ●交配注意点／ヤヤ体伸、肘後、下膝

現場後代検定成績 (H30.2.9 判明)	頭数	枝肉重量	ロース芯面積	バラ厚	皮下脂肪厚	推定歩留	BMS	上物率(A-4, 5)
	去勢 12 頭	480.4kg	70.9cm ²	7.7cm	1.8cm	76.1%	5.7	75.0%



やすみくに
田尻系 泰美国 黒原5821(83.0)



生年月日／平成25年7月7日
産 地／綾町
生 産 者／瀨本 一美

測尺値 (59 ヶ月)
体 高／150.2cm
体 長／173.2cm
胸 囲／211cm
体 重／753kg

安平桜	安平	安福(宮崎)	田安土井
		きよふく	安福(岐阜)
	ひめはなえ	隆桜	隆美
あやか	福之國	第1はなえ	菊正(宮崎)
		北国7の8	第7糸桜
	あきこ2	ふみさかえ	福茂
		福桜(宮崎)	隆桜
		やえみ	安平

●改良期待点／体積、尻、体上線 ●交配注意点／毛質、肩後、下膝

現場後代検定成績 (H30.3.9 判明)	頭数	枝肉重量	ロース芯面積	バラ厚	皮下脂肪厚	推定歩留	BMS	上物率(A-4, 5)
	去勢 12 頭	503.6kg	72.4cm ²	8.3cm	2.3cm	76.0%	8.2	100%



宮崎県歴代最高 BMS 10.3 全国第 2 位

平成 30 年 6 月 29 日、(株)ミヤチク都農工場において種雄牛「満天白清」号の現場後代検定枝肉立会が行われ、宮崎県歴代最高となる BMS 10.3(去勢 12 頭平均)という素晴らしい結果が判明しました。

満天白清は昨年宮城県で開催された全国和牛能力共進会の第 8 区において内閣総理大臣賞を受賞しています。枝肉講評では(公社)全国和牛登録協会の勝田課長より、『枝肉重量があり、ロース芯面積、形状および脂肪質が良好で皮下脂肪が薄く無駄のない枝肉であった』と高い評価の説明がありました。

田尻系 まんてんしらきよ 満天白清 黒15024(81.8)



生年月日／平成25年7月21日

産 地／西都市

生産者／楠瀬 美恵子

測尺値 (59 ヶ月)

体 高／149.8cm

体 長／181.0cm

胸 囲／213cm

体 重／788kg

安平	安福(宮崎)	田安土井 かずよ	田福土井 安千代土井
	きよふく	安福(岐阜) きよしげ	安谷土井 茂富士
ゆきのはな	白清85の3	飛騨白清	安福(岐阜)
		やす19の3	安福(岐阜)
	ゆき	福桜(宮崎) ひらみち8	隆桜 糸秀

●改良期待点／発育、資質、肋腹

●交配注意点／均称、体上線、体下線

現場後代検定成績 (H30.6.29 判明)	頭数	枝肉重量	ロース芯面積	バラ厚	皮下脂肪厚	推定歩留	BMS	上物率(A-4, 5)
	去勢 12 頭	525.4kg	82cm ²	8.3cm	2.3cm	77.0%	10.3	100%

枝肉重量 484.1kg
ロース芯 69cm²
バラ厚 8.3cm
BMS No. 12

満天白清×勝平正×福桜



満天白清×福之國×忠富士



枝肉重量 548.1kg
ロース芯 101cm²
バラ厚 8.0cm
BMS No. 12

枝肉重量 582.0kg
ロース芯 100cm²
バラ厚 8.2cm
BMS No. 12

満天白清×秀菊安×忠富士



満天白清×美穂国×忠富士



枝肉重量 577.2kg
ロース芯 85cm²
バラ厚 10.7cm
BMS No. 12

新規種雄牛紹介（改良期待点及び交配注意点は登録時）

田尻系 ^{きよまさひで} 清正秀 黒15392(82.8)



- 改良期待点／毛味、皮膚、腹容、骨味
- 交配注意点／肩後、肋張、肢勢

生年月日／平成28年10月3日 測尺値（20.9ヶ月）
産地／宮崎市 （発育評価+0.2σ）
生産者／清水 一郎 体高／137.0cm
体長／158.8cm
胸囲／193cm
体重／573kg

秀菊安	安平	安福(宮崎)	田安土井
		きよふく	安福(岐阜)
	きくの233	隆美	美福10
みさこ		ひらふく	第20平茂
	安福久	安福165の9	安福(岐阜)
		もとじろう	紋次郎
	みさと	勝忠平	平茂勝
		みき	安平

試験交配
平成30年7月

糸桜系 ^{てるひゅうが} 照日向



- 改良期待点／腹容、内腿、骨味、毛の密度
- 交配注意点／発育、背幅、肘後、後肢

生年月日／平成28年11月15日 測尺値（18.0ヶ月）
産地／高千穂町 （発育評価-0.8σ）
生産者／池田 良 体高／131.2cm
体長／153.2cm
胸囲／186cm
体重／526kg

奥日向	日向国	北国7の8	第7糸桜
		たかみや	隆美
	はつたけ	上福	谷福土井
てるふく		たけふく2	福桜(宮崎)
	福桜(宮崎)	隆桜	隆美
		きよふく	安福(岐阜)
	ゆきくに	日向国	北国7の8
		かみゆき	上福

試験交配
平成30年8月

田尻系 ^{きよふくてる} 清福照



- 改良期待点／発育、体積、体伸、前軀幅
- 交配注意点／肘後、後肢、やや上肋の張り

生年月日／平成28年10月26日 測尺値（18.7ヶ月）
産地／宮崎市 （発育評価+1.4σ）
生産者／清水 一郎 体高／140.0cm
体長／162.2cm
胸囲／195cm
体重／596kg

福安照	福栄	安福(岐阜)	安谷土井
		はるみ	菊照土井
	もりひら	安平	安福(宮崎)
みちよ		もりあき	菊照土井
	安福久	安福165の9	安福(岐阜)
		もとじろう	紋次郎
	みちこ	平茂勝	第20平茂
		みちる	富金

試験交配
平成30年10月予定



第3業務対象年間（平成28年度～平成30年度）

肉用牛肥育経営安定特別対策事業 (牛マルキン事業)

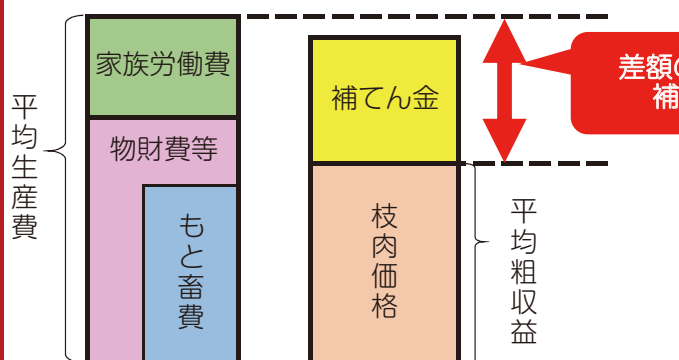


平成30年度 生産者積立金単価（宮崎県）

品種	肥育牛1頭 当たりの積立額	積立金内訳			
		機構(3/4)	生産者(1/4)	(生産者負担)	(県助成)
肉専用種	40,000円	30,000円	10,000円	(8,900円)	(1,100円)
交雑種	52,000円	39,000円	13,000円	(12,600円)	(400円)
乳用種	44,000円	33,000円	11,000円	(10,400円)	(600円)

肉専用種：満25ヶ月齢、交雑種：満22ヶ月齢、乳用種：満18ヶ月齢の月末までに、協会からの積立金請求書に基づき納入すること。

1. 補てん金の発動の仕組みについて



① 肥育牛1頭当たりの「平均粗収益」が「平均生産費」を下回った場合に、生産者と国の積立金から差額の9割（※）を品種別に補てんします。

（※平成30年度に限り補てん率を8割→9割として実施）

② 宮崎県の平均生産費と平均粗収益については、肉専用種は地域算定、交雑種と乳用種は全国算定を採用しています。

2. 登録申込について

- ・登録申込は生後6ヶ月から14ヶ月に達する日までにすること
- ・登録申込者の牛である証拠書類があること（購入伝票等）
- ・肥育牛は全頭加入すること
- ・トレサ転入報告がなされていること

3. 補てん金の交付について

- ・宮崎県内で概ね10ヶ月以上連続した期間、肥育されていること
- ・販売があった翌月末までに委託先等へ届出が完了していること
- ・販売の証拠書類があること（販売伝票等）
- ・個体登録日を迎えていること（生後17ヶ月齢）
- ・生産者積立金が納付されていること
- ・トレサ転出報告がなされていること

注意事項

- ① 繁殖雌牛、種雄牛、搾乳牛、妊娠牛（種付け含む）は事業対象となりません。
- ② 全廃棄牛（枝肉0円）、現金での売買は補てん対象となりません。
- ③ 繁殖供用牛の販売報告を行った場合は契約解除となり、無事戻しも受けられなくなります。

詳しくは、（県内各農協、県配合飼料価格安定基金協会）または、宮崎県畜産協会までお問い合わせください。

宮崎畜産ひろば

検索



今後の予定表

登録日
子牛セリ市開催日

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
			南郷・日南	南郷・大東												敬老の日		東国富	諸高岡・綾	県多頭		秋分の日	振替休日						
	小林			児湯						串間		都城			延岡		高千穂												

10月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	
							体育の日			西上野・田原	白高千穂・五ヶ瀬	杵日之影・岩戸			西小林	えびの	須木	高原	西諸県			小林	第10回宮崎県肉畜共進会	野尻								
			小林										宮崎		都城		児湯															

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金
11月																													

12月	1 土	2 日	3 月	4 火	5 水	6 木	7 金	8 土	9 日	10 月	11 火	12 水	13 木	14 金	15 土	16 日	17 月	18 火	19 水	20 木	21 金	22 土	23 日	24 月	25 火	26 水	27 木	28 金	29 土	30 日	31 月	
			都 城								西 臼 杵																					
			山田・西岳	高城・庄内	志和池・中央						高千穂・五ヶ瀬	日之影・岩戸	上野・田原										天皇誕生日	振替休日								
				南郷・大東	南郷・日南																											
							児 湯		宮 崎			小 林		都 城																		

「新宿みやざき館KONNE」リニューアルオープン

東京オリンピック・パラリンピックを契機に益々高まる首都圏の活力を取り込み、本県の経済活性化に繋げるため、「新宿みやざき館KONNE」を4月28日（土）にリニューアルオープンしました。リニューアルの目玉は「食」の発信。2階に誕生したレストラン「くわんね」では、宮崎の旬の食材を使用した郷土料理が楽しめます。

