

新たな肉用牛の改良増殖目標のポイント

現状と課題

- 国内需要に加え、経済連携協定の進展等による輸出環境の改善に伴う国外需要に応えるため、生産基盤強化を一層推進する必要がある。
- 消費者ニーズが多様化する中、これまでの脂肪交雑を重視する和牛肉の価値観だけではなく、食味に関連する脂肪酸組成など新たな価値観に着目した改良も必要である。

対応の方向

- ・肉用牛の日齢枝肉重量や歩留まりなどの産肉能力や繁殖性などの更なる改良を進め生産性を強化する。
- ・多様な消費者ニーズに対応するため、不飽和脂肪酸（オレイン酸等）など食味に着目した改良も推進する。
- ・ICTの活用等により1年1産に近づけることを目指すとともに、肥育期間については、系統、地域でのブランド化や経済性も踏まえつつ、適期での出荷に努める。

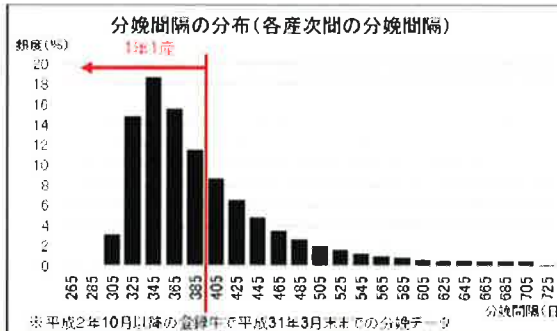
効率的に肉が取れる牛づくり

- ・脂肪交雑だけではなく、日齢枝肉重量の他、歩留基準値、ロース芯面積等、肉量に関する形質を更に改良。



繁殖性の高い牛づくり

- ・適切な繁殖・飼養管理を通じ、1年1産を目指す。
- ・ICT（情報通信技術）の活用等による確実な発情発見や授精適期の把握、繁殖性に関するデータ収集、分析を推進。



食味の良い牛肉づくり

- ・食味に関連する不飽和脂肪酸（オレイン酸等）の向上を図る種畜の選抜・利用。



脂肪酸組成の測定の様子

【オレイン酸とは】
牛肉の脂肪中に含まれる一価不飽和脂肪酸の一つ。この割合が高いと脂肪の融点が高くなり、口触りが滑らかで、口溶けがよいほか、風味にも影響するとされる。

遺伝的多様性の確保

- ・遺伝的多様性に配慮するため、多様な育種資源の確保・利用を推進。



希少系統の遺伝子を保有する候補種雄牛

和牛遺伝資源の海外への不正流出の防止

- ・和牛は我が国固有の貴重な財産であることから、和牛の遺伝資源の適正な流通管理と知的財産としての価値の保護を推進。

ゲノミック評価の活用

- ・脂肪交雑等の産肉能力だけではなく、繁殖性や脂肪酸組成などその他の形質における活用を推進。

