

# トウフ粕を利用した黒毛和種肥育

黒毛和種去勢牛に対して、16ヶ月齢から出荷までの間、トウフ粕を濃厚飼料の50%及び70%配合し、生で給与する場合と乳酸発酵処理して給与する場合を比較しました。その結果、50%配合の場合は生、乳酸発酵処理とも枝肉格付はA5となりました。一方、70%配合の場合は生で給与した場合がA4、乳酸発酵処理して給与した場合がA5となりました。

表1 濃厚飼料の配合割合および栄養成分

	配合割合（原物%）						栄養成分（乾物%）					
	トウフ粕	肉牛用市販配合	圧扁大麦	ヒートホップ	ふすま	圧扁トウモロコシ	粗蛋白質	粗脂肪	NFE	粗繊維	TDN	水分
50%生区	50	10	10	10	10	10	15.4	4.8	64.2	11.2	83.1	42.1
50%発酵区							14.8	4.7	66.2	9.7	82.9	45.1
70%生区	70	10	10	10	-	-	17.3	5.5	58.1	14.4	84.2	54.6
70%発酵区							17.8	6.4	58.4	12.8	87.9	56.8

※発酵区は、生区と同じ原料を1週間以上容器に密封して乳酸発酵処理したのち給与。生区は無処理。

表2 枝肉成績

	50%生区(3頭)	50%発酵区(3頭)	70%生区(2頭)	70%発酵区(3頭)
枝肉重量(kg)	467	502	442	476
歩留基準値	75.1 <sup>a</sup>	74.4 <sup>ab</sup>	73.4 <sup>b</sup>	74.7 <sup>a</sup>
ロース芯面積(cm <sup>2</sup> )	65.7	61.3	52.0	65.3
バラ厚(cm)	7.8	7.5	8.0	6.9
皮下脂肪厚(cm)	2.5	2.0	2.9	2.1
BMS No.	9.0 <sup>ab</sup>	8.7 <sup>ab</sup>	6.5 <sup>b</sup>	9.3 <sup>a</sup>
BCS No.	3.3	3.3	4.0	3.7
締まり・きめ	5.0	5.0	4.5	5.0
枝肉格付	A5, A5, A5	A5, A5, A5	A4, A4	A5, A5, A5

※異符号間に有意差あり (p<0.05)

※枝肉格付について

枝肉格付は、**歩留等級** (A~C) および**肉質等級** (5~1) により決定される。

**歩留等級**はAが最も良く、歩留基準値72以上のものに適用される。歩留基準値はロース芯面積、バラ厚、皮下脂肪厚などにより算出する。

**肉質等級**は5が最も良く、3が標準である。BMS No. (脂肪交雑、いわゆるサシの入り具合)、BCS No. (肉色)、肉の締まり・きめなどにより決定される。



図1 50%生区の肥育牛および枝肉



図2 50%発酵区の肥育牛および枝肉