

岡山和牛の育種改良を進めています

【背景・目的】

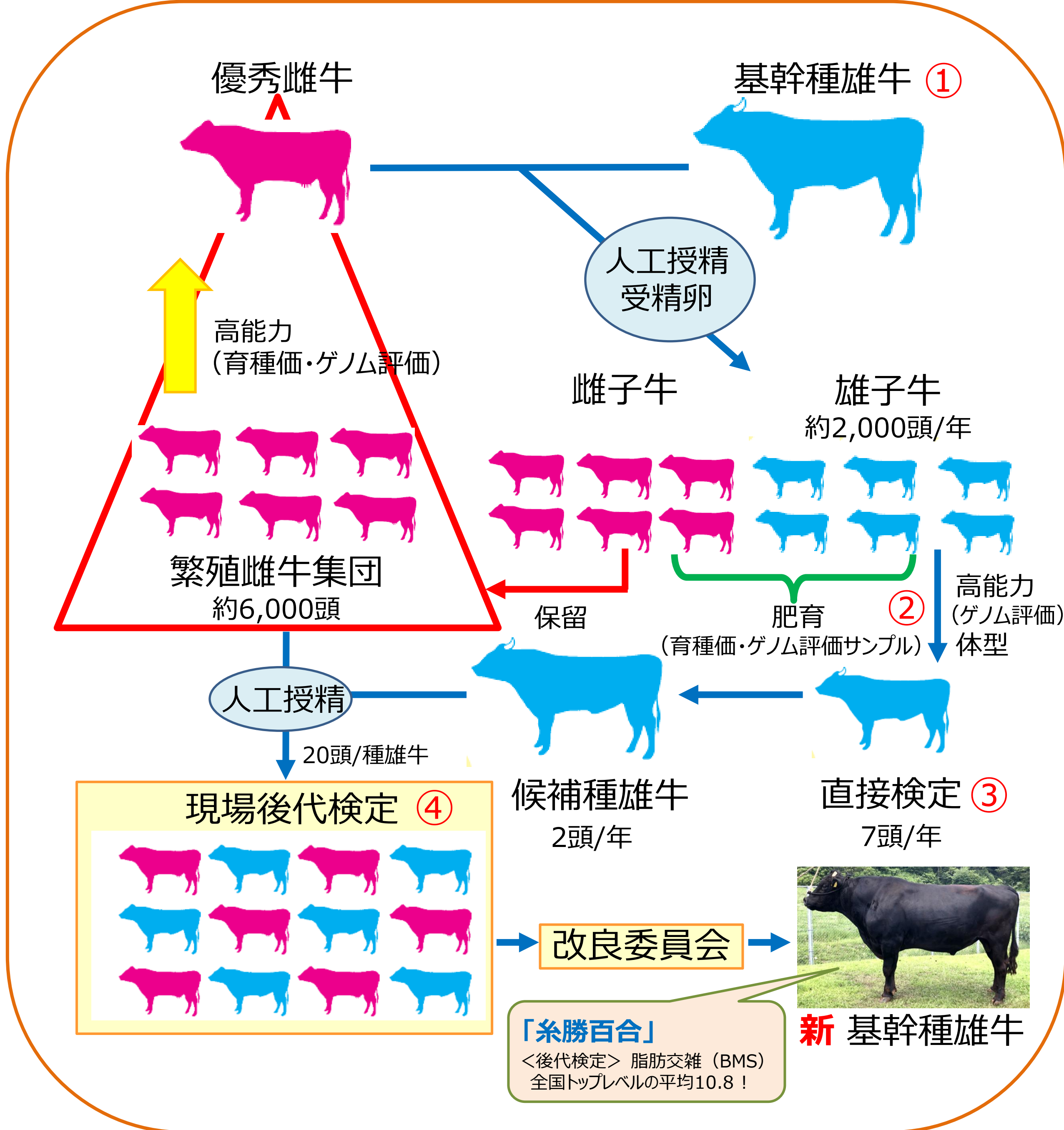
岡山和牛の生産性の向上や消費者に好まれる和牛肉生産が常に求められています。

そこで、高能力が期待できる雄子牛を対象として直接検定および後代検定を行って正確な能力を評価し、優秀な種雄牛を作出してその精液や受精卵を供給することで、ニーズに応じた岡山和牛の生産につなげます。

試験年度：S43～



【方法】 岡山県の種雄牛造成システム



① 基幹種雄牛

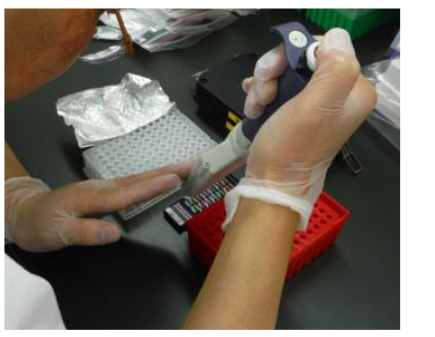
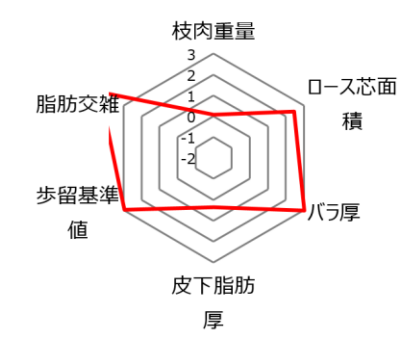
高能力が判明した種雄牛は基幹種雄牛として選抜し、優秀な次世代の作出のため凍結精液や受精卵を県内生産者へ供給します。



② 育種価評価・ゲノミック評価

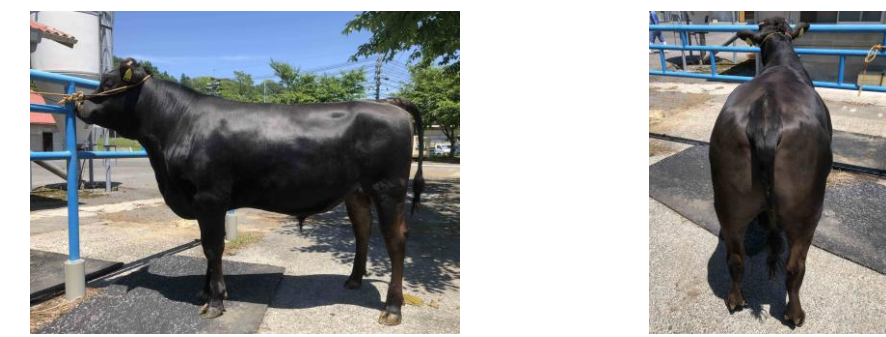
収集した枝肉成績から血縁情報やゲノム情報をもとにして、個体の遺伝的能力を数値化し推定します。ゲノミック評価は特に若齢個体の評価や全きよだいの能力判別に有効です。

形質	育種価	ランク
枝肉重量	53.638	B2
ロース芯面積	27.480	1%
バラ厚	1.773	1%
皮下脂肪厚	-0.410	B2
歩留基準値	4.785	1%
脂肪交雑	3.944	1%



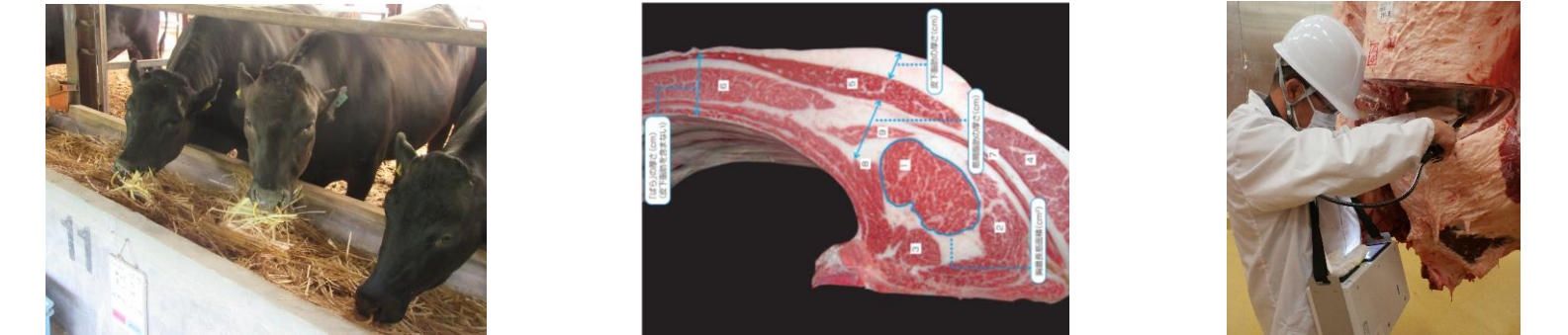
③ 直接検定

雄子牛を定められた方法で飼育し、本牛の発育や体型、飼料利用性などを調査します。



④ 現場後代検定

候補種雄牛の産子約20頭を通常肥育し、得られた肥育成績 (枝肉重量、ロース芯面積、脂肪交雑、脂肪酸組成、脂肪交雑形状 など) から、種雄牛の能力を評価します。



【結果】



岡山和牛の産肉性は飛躍的な改良を遂げることができました。

枝肉重量：530kg、脂肪交雑：BMS No. 9.4 (令和7年県内出荷の去勢肥育牛)

一方で、おいしさに関与する脂肪酸組成 (オレイン酸や一価不飽和脂肪酸) は、全国的にはまだ高いレベルではなく、今後の改良が必要です。

【今後の改良】

和牛肉のおいしさへの関心や行き過ぎた脂肪含量の低減に対するニーズが高まりつつあります。これらに関与する形質である脂肪酸組成や脂肪交雑形状 (粗ザシ、小ザシ) の育種価評価やゲノム評価、うま味物質や抗病性などに関与する遺伝子の型判定を行って、おいしさや生産性に優れた岡山和牛の改良を進めていきます。



お問い合わせ先

岡山県農林水産総合センター 畜産研究所
久米郡美咲町北2272

TEL. 0867-27-3321