

“三ツ星”若狭牛の開発(平成25~27年度)

現 状

○各県がブランド牛作りに力を入れ、産地間競争が激しくなっている。
若狭牛ブランド化から25年経過し、新鮮味が薄れてきている。

○最近の和牛肉の評価は、脂肪交雑だけでなく、脂肪の質で評価されるようになってきている。

若狭牛牛肉のオレイン酸の現状
筋間脂肪 50.9% (H23~24年: 22頭調査)

○若狭牛飼料の県内自給率は通常10%程度にとどまる。



課 題

- 1 食肉の美味しさの新たな評価指標「オレイン酸」を向上のために、県内飼養牛の飼養管理の関係要因の解明が必要
- 2 食味に関するオレイン酸を改善する美味しい牛肉の生産技術開発と県内産飼料資源の有効活用が必要
- 3 黒毛和種の美味しさに関する遺伝子(SCD遺伝子など)があり、これを活用した牛づくりが必要

オレイン酸: 脂肪の融点が低く、風味の良い不飽和脂肪酸
SCD遺伝子: オレイン酸の合成に関連する遺伝子

研究内容

福井県の新たなブランド牛肉 “三ツ星”若狭牛の肥育技術を確立

1 オレイン酸割合向上技術の開発

- 1) オレイン酸変動要因の解明
H25~26年
飼料、飼養管理技術、月齢等の要因解明
→ 若狭牛出荷牛全頭調査

＜食肉脂質測定装置＞
枝肉の状態で瞬時に
オレイン酸割合を測定。



2) 県内飼料資源の活用による飼養技術の開発

- H26~27年
米ぬか、生糞米サイレージ等活用した飼料給与面からのオレイン酸向上技術の開発
＜肥育試験＞
飼料摂取量、血液性状、官能評価など

2 遺伝子調査による優良牛の選定技術の確立

- H25~27年
県内牛の遺伝子調査と和牛系統別のオレイン酸含量との関連
→ 年間100頭調査

＜遺伝子検出装置＞
おいしさに関わる遺伝子を検出。



研究目標

○福井県独自の新ブランド牛肉
“三ツ星”若狭牛(☆旨味成分、☆安全安心)飼育技術の確立



- ①オレイン酸55%以上
②県産飼料55%以上

- 1 “三ツ星”若狭牛生産技術により、5割以上をオレイン酸55%以上に
- 2 肥育期間の県内産飼料利用割合を55%以上に
- 3 県内全域への優良子牛等の供給

期待される効果

- 1 “三ツ星”若狭牛肉の付加価値向上
枝肉単価 2,500円/kg目標(A5)
- 2 県内産飼料を活用した安全安心な食材として若狭牛のグレードアップ
(県産飼料率 10%→55%)
- 3 優良子牛(受精卵)の供給による若狭牛全体の美味しさ向上
- 4 美味しい“三ツ星”若狭牛流通システムの構築とブランド化