

JA 全農いばらき

家畜市場通信 R6・12月(84号)

私たち全農グループは、生産者と消費者を
安心で結ぶ懸け橋 になります。

私たちは「安心」を3つの視点で考えます。

- 畜産と生活を支え、元気な産地づくりに取り組めます。
- 安全で新鮮な国産畜産物を消費者にお届けします。
- 地球の環境保全に積極的に取り組みます。

発行責任者：全農茨城県本部家畜市場所長

発行日：令和6年11月26日

インフォメーション



厳 しい 認 定 基 準

1. 茨城生まれ茨城育ち
2. 出荷時月齢が30ヵ月齢以上であること
3. 歩留等級A等級であること
4. オレイン酸比率が55%以上であること
5. 小ザシ指数が110以上であること

「じっくりと育て上げた美味しさ」

常陸牛の通常の飼育期間は28ヵ月程度ですが、さらに60日間、30ヵ月以上の期間をかけてじっくり育てることで、赤身のうま味やオレイン酸が増すだけではなく、より小ザシになりやすく、おいしい肉に仕上がります。

「オレイン酸」

オリーブオイルの主成分であるオレイン酸は、融点が約13度と低いため、口の中でさらりと溶けてジューシー感を生み出すとともに、赤身のもつ「うま味」や和牛特有の「香り」を口いっぱいに運び、おいしさを倍増させてくれます。

「小ザシ」

赤身に霜降り状に入った脂（サシ）がきめ細かく均一に入った「小ザシ」の牛肉「常陸牛煌」は、細かなサシがキラキラ煌いて見た目に美しいだけでなく、滑らかな舌触りとやわらかな食感を堪能できます。

「県内で一貫した生産体制」

茨城県では、肥育農家による飼育技術向上だけでなく、「常陸牛煌」を生産するための優れた母牛の育成など、繁殖農家による地道な育種改良の取組も行われています。「常陸牛煌」は子牛生産から肥育・出荷まで、県内で一貫した生産体制のものと、産地が丸丸となって取り組むブランド和牛です。

高額販売牛の血統と成績

11月市場

開催日：令和6年11月13日

(去勢牛)						(雌牛)					
番付	JA名	価格	父	生年月日	キロ単価	番付	JA名	価格	父	生年月日	キロ単価
	ET区分	千円	母の父	日齢	日単価		ET区分	千円	母の父	日齢	日単価
			母の祖父	体重	日増体重				母の祖父	体重	日増体重
横綱	常陸	725	紀多福	06.1.8	1.864	横綱	大子畜協	600	北美津久	06.1.11	1.917
	大宮		諒太郎	310	2.339		白鵬85の3		307	1.954	
	ET		百合茂	389	1.25		安福久		313	1.02	
大関	稲敷	714	北美津久	06.1.5	2.088	大関	常陸	596	北美津久	06.1.22	1.723
	江戸崎		安福久	313	2.281		大宮		美国桜	296	2.014
	ET		百合茂	342	1.09		ET		勝早桜5	346	1.17
関脇	水戸	714	福之鶴	06.1.4	2.028	関脇	稲敷	582	福之姫	06.2.11	1.617
	かつら		幸紀雄	314	2.274		江戸崎		安福久	276	2.109
	AI		安福久	352	1.12		ET		忠富士	360	1.30
小結	常陸	711	紀多福	06.2.9	1.997	小結	稲敷	553	福之姫	06.1.24	1.603
	大宮		美国桜	278	2.558		江戸崎		安福久	294	1.881
	ET		勝忠平	356	1.28		ET		第1花園	345	1.17
前頭1	常陸	702	勝早桜5	06.1.2	1.977	前頭1	稲敷	551	福之姫	06.1.11	1.727
	大宮		幸紀雄	316	2.222		江戸崎		美津百合	307	1.795
	ET		安福久	355	1.12		AI		平茂晴	319	1.04

- 1 この成績は、全農茨城県本部家畜市場で販売された成績です。
- 2 成績は、販売価格順です。同額の場合は、日齢の若い牛、日単価の高い牛を上位としています。
- 3 日増体重＝(体重÷日齢)
- 4 価格は税抜き。