

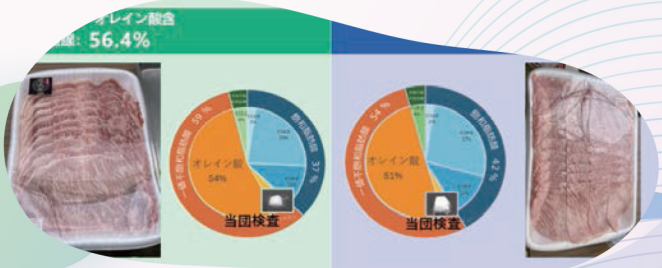
JRA
日本中央競馬会
特別振興資金助成事業

令和８年３月

ゲノミック評価活用による
和牛産地活性化モデル事業

Ⅰ 子牛のG評価情報を活用した市場、産地の活性化
Ⅱ 脂肪酸組成の見える化に取り組むブランドへの支援
Ⅲ G評価を活用した活用事例の普及、情報交換







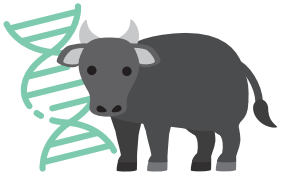


一般社団法人 家畜改良事業団

子牛のG評価情報を活用した市場、産地の活性化

- いままでには無かった去勢子牛のG評価を市場名簿に掲載
- 肥育農家は能力予測ができ効率的な肥育が可能
- 魅力ある情報の付加により購買者の増加が期待できる

繁殖農家



子牛の
G評価を実施

枝肉6形質
脂肪酸組成

子牛市場

市場名簿に
G評価情報を掲載





雌牛G評価に加え
去勢牛G評価も表示

肥育農家

G評価情報を持つ
子牛購入により、
予測能力に応じた肥育を実施。

肥育成績とG評価の関係性を
実感し、G評価情報を求めて
子牛市場へ戻ることが期待



市場活性化

市場頭数の増加・
購買者の増加による

家畜市場および産地の活性化

市場、産地の活性化

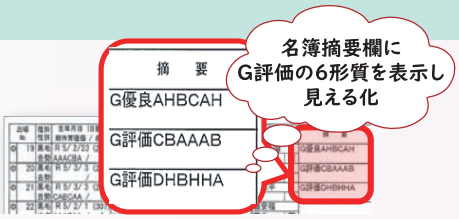
～秋田県、沖縄県の取り組み～

- 令和5年度より去勢子牛のG評価成績を市場名簿へ掲載した効果の検証に取り組んでいます。
- G評価が**「枝肉重量・ロース芯面積・脂肪交雑（BMS No.）」の3項目の育種価区分がA以上の子牛は名簿に「G優良」**と市場名簿へ表記し、情報提供を行っています。

G評価実施状況と市場出荷状況　R5.9～R8.1

去勢子牛G評価実施件数		各市場子牛出荷頭数			
市場名	G評価実施件数	G評価（G優良含）頭数	G優良頭数	未実施頭数	市場上場総頭数
あきた総合家畜市場	2,059	1,456	373	4,771	6,227
JAおきなわ宮古家畜市場	311	295	91	2,031	2,326
計	2,370	1,751	464	6,802	8,553

※上場頭数は欠場、本人取りは除く



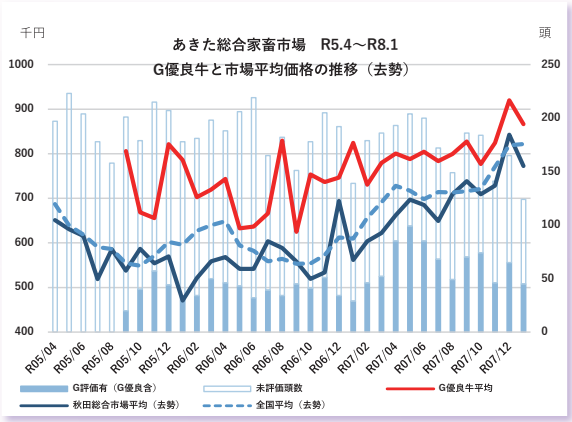
当団G評価でのアルファベット区分は
全国の基準集団の順位を以下区分で表示しています。

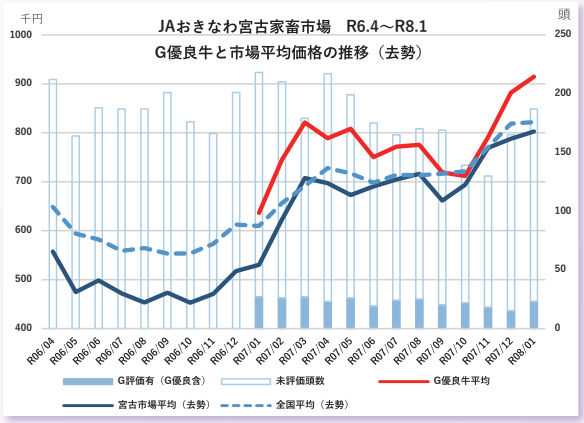
H：上位1/10以上
A：上位1/4以上、1/10未満
B：平均以上、1/4未満
C：下位1/4以上 平均未満
D：下位1/4未満



去勢子牛平均取引価格推移
＜G優良牛×各市場去勢子牛×全国去勢子牛平均＞

全国平均はALIC HPより

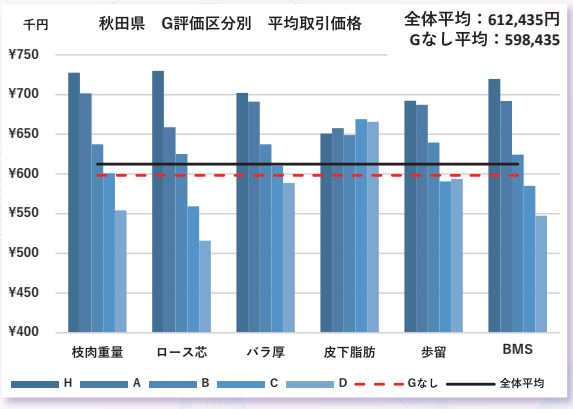


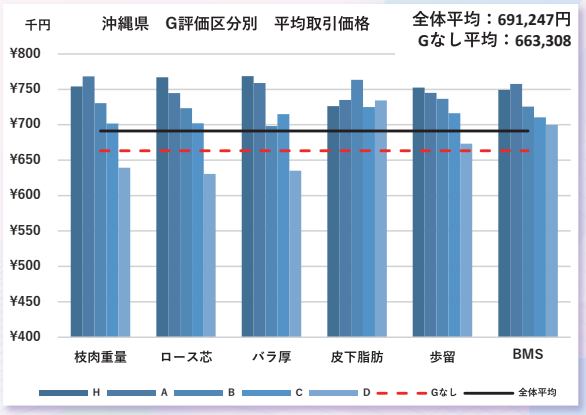




G優良牛は各市場平均より高く、全国平均と比較しても高い傾向だったよ！
G優良牛に係る形質は平均価格が高い傾向にあるよ。特に枝肉重量G評価が価格に影響しているよ！

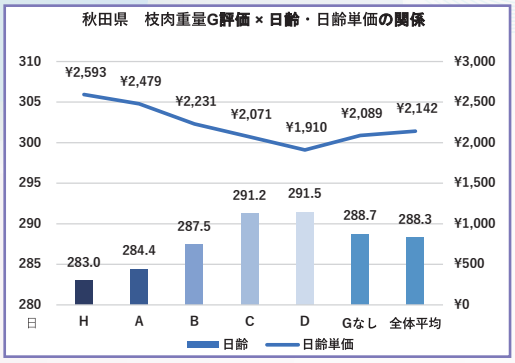
去勢子牛G評価区分別取引価格

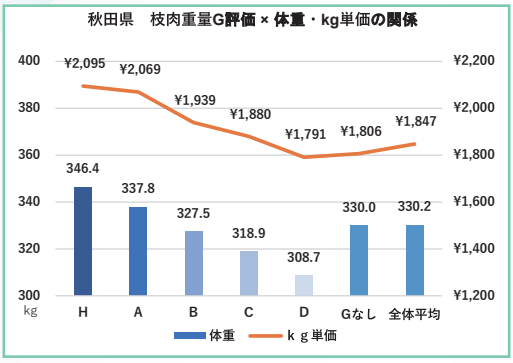




枝肉重量G評価区分と日齢、体重、日齢単価、kg単価の関係

あきた総合家畜市場

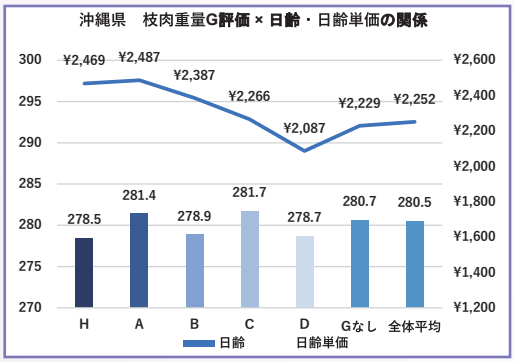


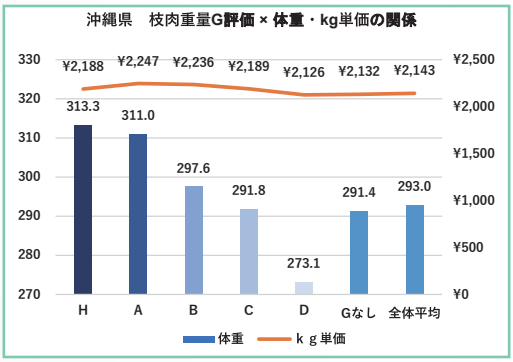


日齢単価格差(H⇒平均)
＋451円/日
2,593⇒2,142円/日
全体平均比＋21.1%

kg単価格差(H⇒平均)
＋248円/kg
2,095⇒1,847円/kg
全体平均比＋13.4%

JAおきなわ宮古家畜市場





日齢単価格差(H⇒平均)
＋217円/日
2,469⇒2,252円/日
全体平均比＋9.6%

kg単価格差(H⇒平均)
＋45円/kg
2,188⇒2,143円/kg
全体平均比＋2.1%

ポイント

1 体重は評価向上に伴い増加傾向。日齢は逆に減少傾向。「短い飼養期間で高体重＝高増体量」を実現可能。

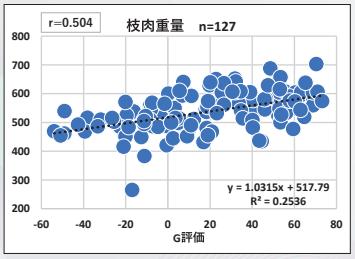
2 kg単価の格差より日齢単価の格差が大きい⇒「短い日数で多くの売上を生む効率の高さ」

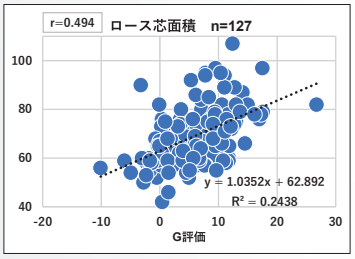
枝肉重量の遺伝的能力が高い ▶ 一日当たり増体量UP / 若い日齢で出荷が可能 ▶ **販売単価UPによる収益増 飼料費・労働費等コスト削減**

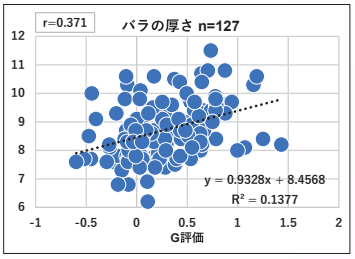


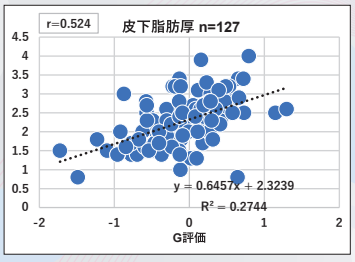
あきた総合家畜市場で取引されたG評価あり去勢子牛127頭の枝肉成績が判明

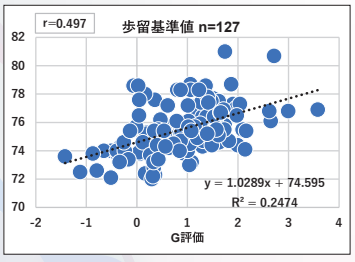
枝肉主要6形質の成績と出荷時のG評価との関係には正の相関が確認出来ました。

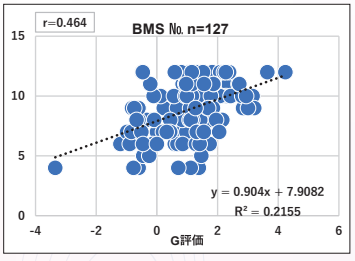










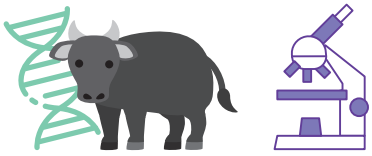


脂肪酸組成の見える化に取り組むブランドへの支援

- 計測した脂肪酸組成率を明示した牛肉の販売
- 脂肪酸組成の一定割合以上に差別化ブランド名を付与
- 消費者は差別化ブランド牛肉の口融けの良さの違いを実感

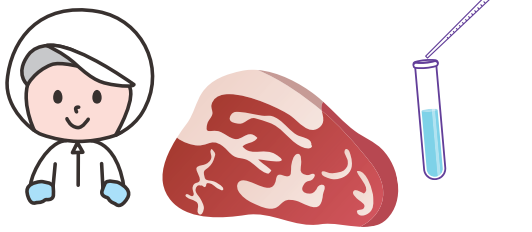
繁殖農家

母牛を**G評価**
・枝肉6形質
・脂肪酸組成
を意識した産子を
生産し、G評価を実施



地域の肥育農家

市場出荷牛の
脂肪酸組成を
分析し**見える化**



ブランド化検討

・産地、枝肉の質などの指標
・ブランドの**見える化**等の
支援方策の検討

ブランド化

小売牛肉に食味情報を
付与することで
消費者が差別化
ブランドの違いを実感

～愛知東農業協同組合での取り組み～

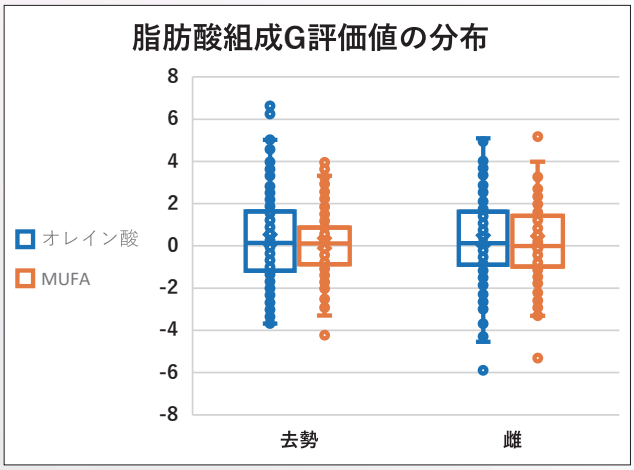
令和5年～6年度

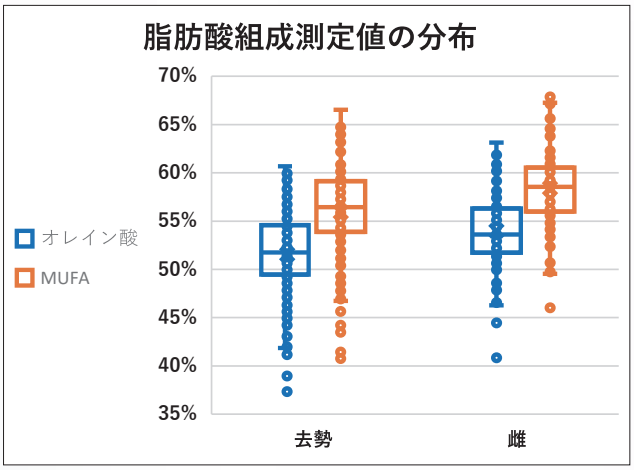
- 愛知県JA愛知東管内ブランド牛である「特産鳳来牛」の食肉市場出荷後に枝肉の脂肪から**オレイン酸含有量、MUFAを測定**し現状を確認しました。
- **肥育牛のオレイン酸含有量、一価不飽和脂肪酸（MUFA）のG評価値と測定値との関係を確認**しました。



G評価実績と脂肪酸測定実績

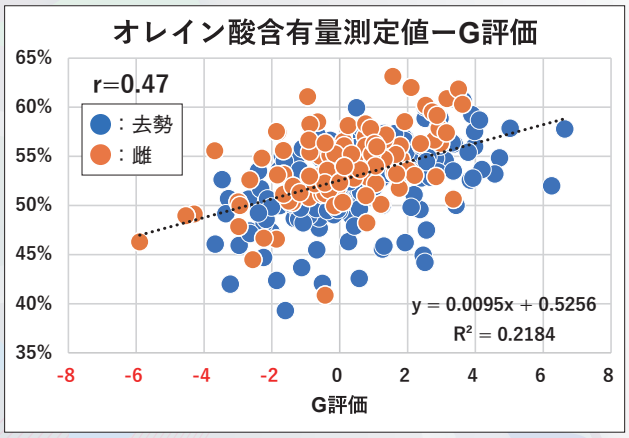
性別	脂肪酸組成G評価値			脂肪酸組成測定値		
	実施数	オレイン酸平均（%）	MUFA平均（%）	実施数	オレイン酸平均（%）	MUFA平均（%）
去勢	213	0.317	0.125	229	51.58	55.93
雌	118	0.228	0.193	114	53.98	58.42
総計	331	0.285	0.150	343	52.38	56.76

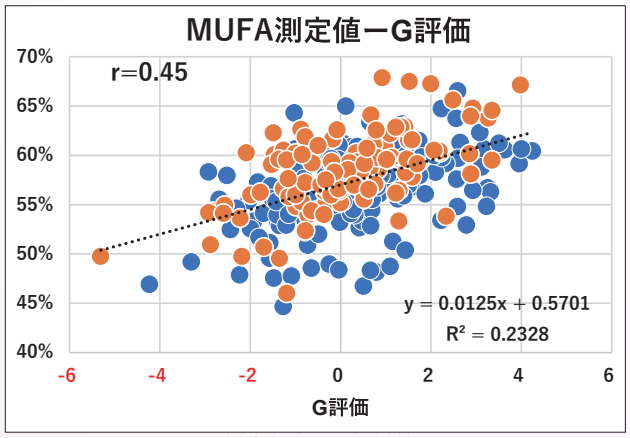




オレイン酸およびMUFAのG評価と測定値の関係

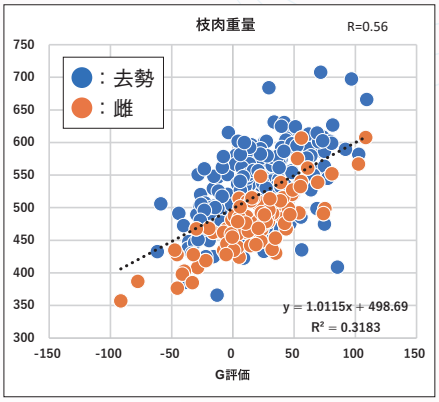
本牛G評価値が高いとオレイン酸、MUFAの測定値も高い傾向にありました。

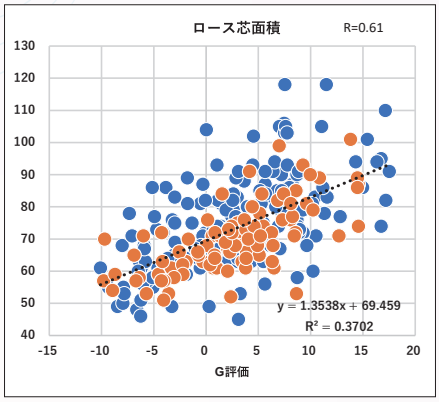


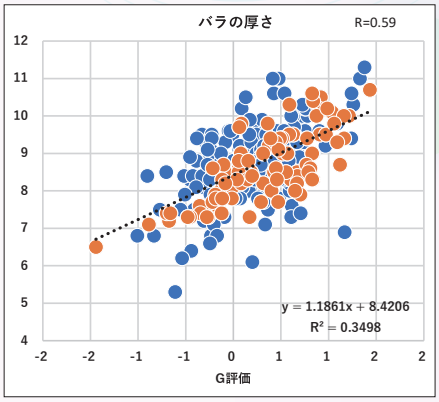


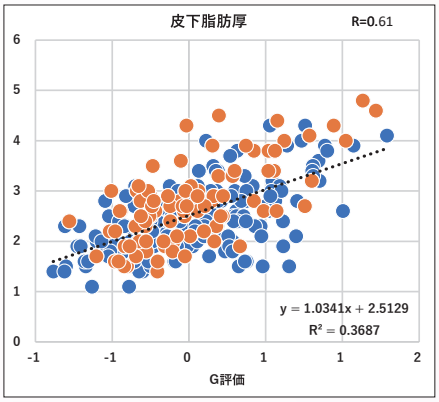
特産鳳来牛　枝肉6形質とG評価

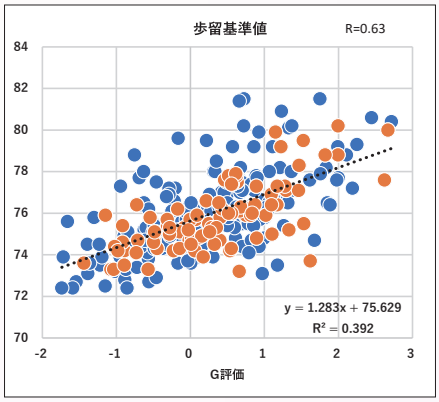
ここでも枝肉主要6形質の成績とG評価との関係には正の相関が確認出来ました。
枝肉主要6形質と脂肪酸組成の遺伝相関は低いため、両方を同時に改良も可能です。

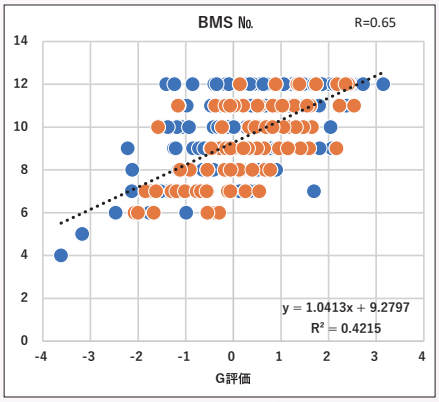




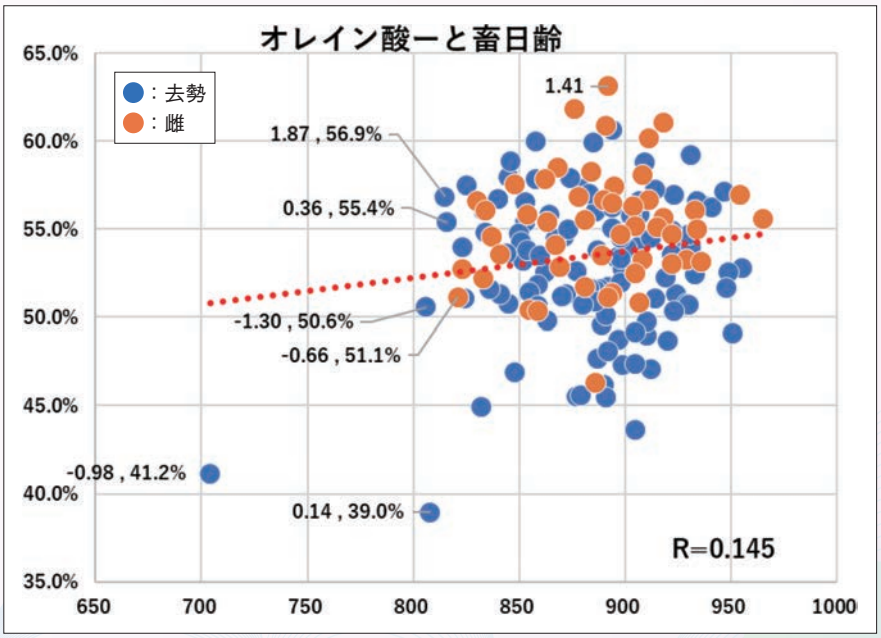








オレイン酸と日齢



- 800日齢程程度（26月齢）でも、オレイン酸Ｇ評価が高いと、オレイン酸含有量55%以上の個体も確認されました。
- 早期出荷でもオレイン酸の高い牛肉生産の可能性が示唆されました。
- データ収集継続が必要



G評価を活用した活用事例の普及、情報交換

- 全国または各地域の農協や生産者団体関係者を参集し情報交換会を開催
- 事業成果をまとめた普及資料の作成・配布
- HPや広報誌へ紹介記事を掲載するなど広報活動の展開

事業成果

・G評価活用による家畜市場および産地の活性化が進む
・脂肪酸組成を見える化した牛肉ブランドの差別化・見える化が可能となる

情報交換会開催

・農協等生産者団体や生産者から今後のニーズや課題の意見交換を行う
・G評価活用モデルとその効果を、広く周知・普及

広報活動

・事業概要、取組み成果をまとめたリーフレットを作成し配布
・LIAJ HPやSNS等に紹介記事を掲載
・広報誌への紹介記事を掲載

活性化に貢献

他地域でもG評価活用が拡大し、
産地活性化が進むことで

畜産経営の安定化、
食味観点から取組むブランドの増加

令和６年度G評価活用による和牛産地活性化モデル事業に係る産地活性化推進情報交換会

本事業で調査・実証した成果を広く周知・普及し、産地活性化やG評価に対する理解醸成を図るとともに、生産者や関係機関職員の方々から要望等の意見交換のために、全国各地で情報交換会を開催しました。

令和5年11月27日

現地情報交換会
開催場所：北海道札幌市
対象者：北海道の生産者および関係機関職員等38名

令和7年1月20日

現地情報交換会
開催場所：北海道札幌市
対象者：北海道の生産者および関係機関職員等17名

令和8年1月22日

現地情報交換会
開催場所：北海道北見市
対象者：道東地区生産者および関係機関職員16名





令和7年1月28日

現地情報交換会
開催場所：岩手県盛岡市
対象者：岩手県の生産者および関係機関職員60名

令和6年10月16日

現地情報交換会
開催場所：沖縄県宮古島市
対象者：沖縄県宮古島市の生産者および関係機関職員等72名



令和8年2月12日

現地情報交換会
開催場所：沖縄県宮古島市
対象者：沖縄県宮古島市の生産者および関係機関職員等75名

令和6年8月1-2日

中央情報交換会
開催場所：群馬県前橋市 一般社団法人家畜改良事業団技術研究所
対象者：37都道府県畜産課職員等47名

令和6年9月17日

現地情報交換会
開催場所：熊本県熊本市
対象者：九州地区の各県畜産課および農協等職員19名

令和8年3月10日

現地情報交換会
開催場所：熊本県熊本市
対象者：九州地区の各県畜産課および農協等職員26名

令和6年3月6日

現地情報交換会
開催場所：愛媛県松山市
対象者：四国、近畿地方の県畜産課、関係機関職員9名



令和7年2月23日

食べ比べ試食会
開催場所：愛知県新城市
対象者：一般消費者250名

令和7年11月22日

食べ比べ試食会
開催場所：愛知県新城市
対象者：一般消費者150名

令和6年8月2日

中央情報交換会
開催場所：東京都品川区
対象者：36都道府県畜産課職員等45名

令和7年7月15-16日

中央情報交換会
開催場所：東京都品川区
対象者：37都道府県畜産課職員等45名

鳳来牛　オレイン酸価値評価アンケート　総括報告

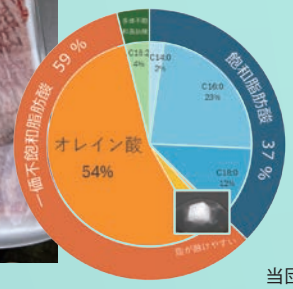
調査概要

第1回試食会調査（道の駅もっくる新城）	第2回試食会調査（道の駅もっくる新城）	レストラン調査（こんたく長篠）
対象：一般消費者（試食会参加者）	対象：一般消費者（試食会参加者）	対象：来店者
回答件数：225件	回答件数：137件	回答件数：91件
方法：試食後アンケート	方法：試食後アンケート	方法：食後アンケート
材料：オレイン酸含有量の異なる鳳来牛を試食	材料：鳳来牛vs輸入牛肉をローストビーフで試食	材料：オレイン酸含有量を店頭に表示した鳳来牛を使った料理

▶第1回試食会調査（道の駅もっくる新城）

BMS No. 8・オレイン酸含有量
検量線：56.4%



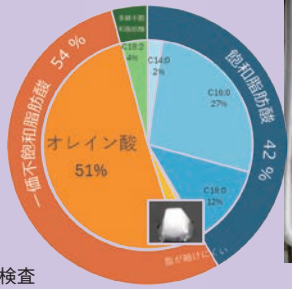


当団検査



BMS No.12・オレイン酸含有量
検量線：51.2%





当団検査

アンケート調査結果：Q どちらの脂が軽く感じましたか？

高オレイン酸 137 ｜ 85 低オレイン酸



オレイン酸・MUFAが高い肉を脂が軽いと評価する消費者が多くいました。

▶第2回試食会調査（道の駅もっくる新城）

評価項目	鳳来牛支持率	鳳来牛	輸入牛肉モモ	評価
食感（やわらかさ）	97.0%	129件	3件	★★★★★
香りの印象	97.0%	129件	4件	★★★★★
旨味の強さ	98.5%	131件	2件	★★★★★
甘みの強さ	96.2%	128件	4件	★★★★★
リピート意向	97.7%	130件	3件	★★★★★
総合評価	93.2%	124件	8件	★★★★☆

材料	オレイン酸	MUFA
輸入牛肉モモ	39.65%	43.65%
鳳来牛ランプ	44.95%	46.52%

全6項目で鳳来牛が平均96.6%の高い支持率を獲得。
特に「旨味」は98.5%と高く支持されました。



鳳来牛　オレイン酸価値評価アンケート　総括報告

▶レストラン調査（こんたく長篠）

消費者の圧倒的多数がオレイン酸に関する事前知識を持っていない事が確認されました。一方で、情報と食体験を併せることで高いポジティブ反応が得られることから、**「食べてから知る」アプローチ**も認知度向上に有効と考えられました。

オレイン酸認知度

消費者の約90%が牛肉のオレイン酸に関することを知らない。

Q 黒毛和種の豊富なオレイン酸



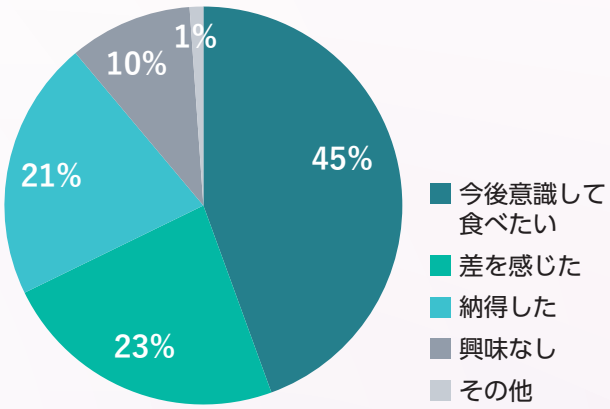
Q 口溶け･舌触りとの関係



食味評価と購買意向

オレイン酸情報提供により88%がポジティブな反応。購買意向79.1%と高い効果を確認

Q オレイン酸情報への感想(n=90)



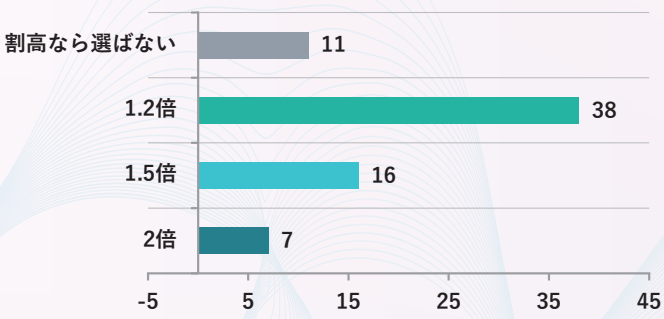
Q 購買意向(n=91)

選びたい	**79.1%**
興味なし	**12.1%**
未回答	**8.8%**

感想ポジティブ計 **80件(88%)**
- 今後意識して食べたい(44%)
- 差を感じた(23%)
- 納得した(21%)

価格許容度分析

Q 価格許容度(購買意向者のみn=72)



52.8%	22.2%	9.7%	15.3%
1.2倍 38件	1.5倍 16件	2倍	割高なら選ばない

1.2倍以上許容計:**61件(84.7%)**

購買意向者の75%が1.2～1.5倍の価格プレミアムを許容するとの回答が得られた。