

肥育後期の丸粒トウモロコシ給与が黒毛和種去勢牛の産肉性に及ぼす影響

山田真希夫・櫻井由美^{*2}・小林正和・井口明浩^{*1}・神辺佳弘^{*2}・笠井勝美^{*3}・
飯島知一^{*3}・矢口勝美^{*3}・浅田 勉^{*4}・林 征幸^{*5}・甫立京子^{*5}

Effects of Whole-shelled Corn Feeding in the Finishing Period on Growth Performance and
Carcass Measurements in Japanese Black Steers

Makio YAMADA, Yumi SAKURAI^{*2}, Masakazu KOBAYASHI, Akihiro IGUCHI^{*1}, Yoshihiro KANBE^{*2}, Katsumi KASAI^{*3},
Tomokazu IJIMA^{*3}, Katsumi YAGUCHI^{*3}, Tsutomu ASADA^{*4}, Masayuki HAYASHI^{*5} and Kyoko HODATE^{*5}

要 約

丸粒トウモロコシの給与が肥育後期の産肉性に及ぼす影響を調べるために、19カ月齢の黒毛和種去勢牛42頭を供試して、39週間の肥育試験を実施した。丸粒トウモロコシ給与区(丸粒区:13頭)、挽割り大麦給与区(挽麦区:15頭)、加熱圧片大麦給与区(圧麦区:14頭)の3試験区を設定し、試験穀類を濃厚飼料中に各30%ずつ配合し、濃厚飼料と粗飼料(切断稲ワラ)の比率が92:8の混合飼料として給与した。飼料摂取量は、丸粒区が挽麦区より多かった(9.7kg、8.7kg P < 0.01)。終了時体重は圧麦区が最も重い傾向を示した。枝肉重量と皮下脂肪の厚さは圧麦区が高かった(P < 0.05)。肉質等級は丸粒区が挽麦区や圧麦区より優れていた(4.2、3.7、3.2 P < 0.01)。肉質分析では、丸粒区の総色素量がやや低い傾向を示した。と畜後の内臓所見では、丸粒区は他の2区より第一・二胃壁の異常が少なかった(P < 0.05)。以上の結果、丸粒トウモロコシを濃厚飼料中に30%混合給与すると圧片大麦や挽割り大麦給与より、第一・二胃壁の異常が少なく、肉質等級の高い牛肉が生産されることが明らかになった。

日本畜産学会報、79巻1号、51-58、2008

* 1 山武農林振興センター
* 2 栃木県畜産試験場
* 3 茨城県畜産センター-肉用牛研究所
* 4 群馬県畜産試験場
* 5 畜産草地研究所