

(様式1)

2026年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

(整理番号) 034	提案機関名 JA全農かながわ 畜産部
要望問題名 和牛の血統及び、出荷月齢の違いによる肉質（食味）の変化について	
要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模（面積、数量等） 】 これまで、和牛の育種改良に関して、BMSに偏った飼養管理、血統選抜がなされており、食味に関する価値基準が必要ではないかといった意見も出始めている。食味に関しては様々な要素が関係しているが、現時点で客観的な指標としては、脂肪酸組成といえる。そのため、血統と肥育期間が脂肪酸に与える影響を調査していただきたい。肥育期間の異なる牛を出荷することは、生産者では難しいと思うため、貴所のような機関に実施頂く必要がある。 【条件例】※予算に応じて 種雄牛：気高系、田尻系、藤良系の中で、県内で手に入りやすい種雄牛を各2血統 母 体：外部導入（種雄牛は統一する） 肥育期間：24か月、30か月、36か月 1区2頭として、合計36頭	
解決希望年限	①1年以内 ②2～3年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ③4～5年以内 ④5～10年以内
対応を希望する研究機関名	①農業技術センター <input checked="" type="checkbox"/> ②畜産技術センター ③水産技術センター ④自然環境保全センター
備 考	

回答機関名	畜産技術センター	担当部所	企画指導部
対応区分	①実施 ②実施中 ③継続検討 ④実施済 ⑤調査指導対応 ⑥現地対応 <input checked="" type="checkbox"/> ⑦実施不可		
試験研究課題名	(①、②、④の場合)		
対応の内容等	和牛肉の脂肪酸組成は、田尻系が藤良系・気高系より不飽和脂肪酸割合が高いこと、出荷月齢が高いほどMUFA（一価不飽和脂肪酸）割合が高い傾向にあることが報告されています。しかし、脂肪酸組成は性別や飼養管理等からも影響を受けることから、要因を明らかにするためには多頭数による試験が必要です。当所では飼養頭数に限りがあることから、提案いただいた研究課題の実施は困難です。 なお、関連の既報について備考欄を御参照ください。		
解決予定年限	①1年以内 ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内		
備 考	黒毛和種肥育牛皮下脂肪の脂肪酸組成は種雄牛の系統により異なる 三重県畜産研究所 研究成果情報, 2010 県内産黒毛和種肥育牛の脂肪酸組成の状況 愛媛県家畜研究センター研究報告 2:15-21(2014) 黒毛和種の胸最長筋内脂肪中のオレイン酸割合は、種雄牛の系統および筋内の粗脂肪含量の影響を受ける 佐賀県畜産試験場 研究成果情報, 2014 食味形質の遺伝的解析による美味しい牛肉生産に関する研究（第2報）岡山県総合畜産センター研究報告 17:33-38 (2008)		