

肉用牛ゲノミック評価を活用した 地域リーディングブランドの確立

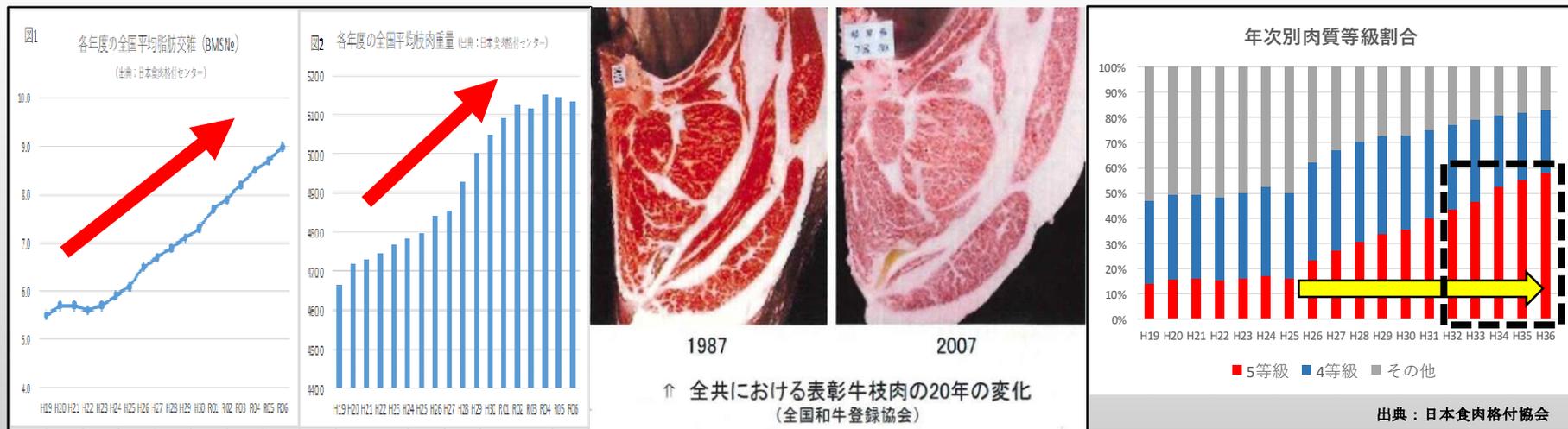
令和8年2月20日（金）

JAみやざき 高千穂地区本部
畜産部 生産課 原田 竜哉

I. はじめに ~和牛の現状について~

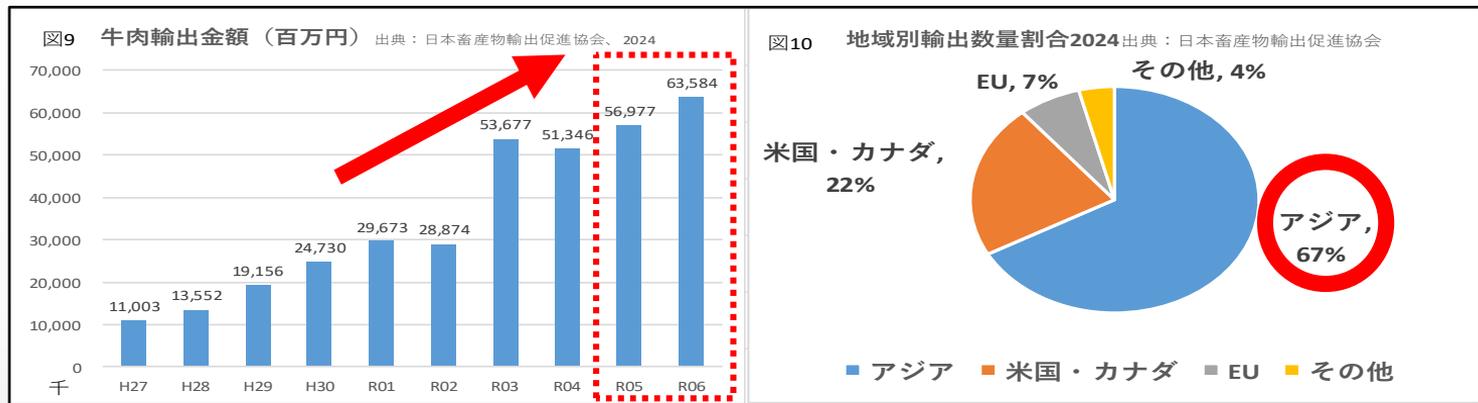
I. 生産面（和牛生産者）

- ・和牛は、平成3年度の牛肉輸入自由化以降、輸入牛肉との差別化を図るため、ここ20年で脂肪交雑で**4ポイントアップ**、枝肉重量で**80キロ増加**するなど産肉能力の改良が進められている
- ・特に**脂肪交雑の遺伝的育種改良**により近年霜降り肉である**5等級発生割合**が急速に上昇している



2. 消費面（和牛消費者）

- 外国人観光客や特にアジア圏を中心とした霜降り肉への根強い人気により和牛肉の輸出とインバウンド需要を後押ししている



- 国内牛肉消費者嗜好性の変化により脂身の少ない肉を好む消費者が増加傾向

国産牛肉に関する意識調査

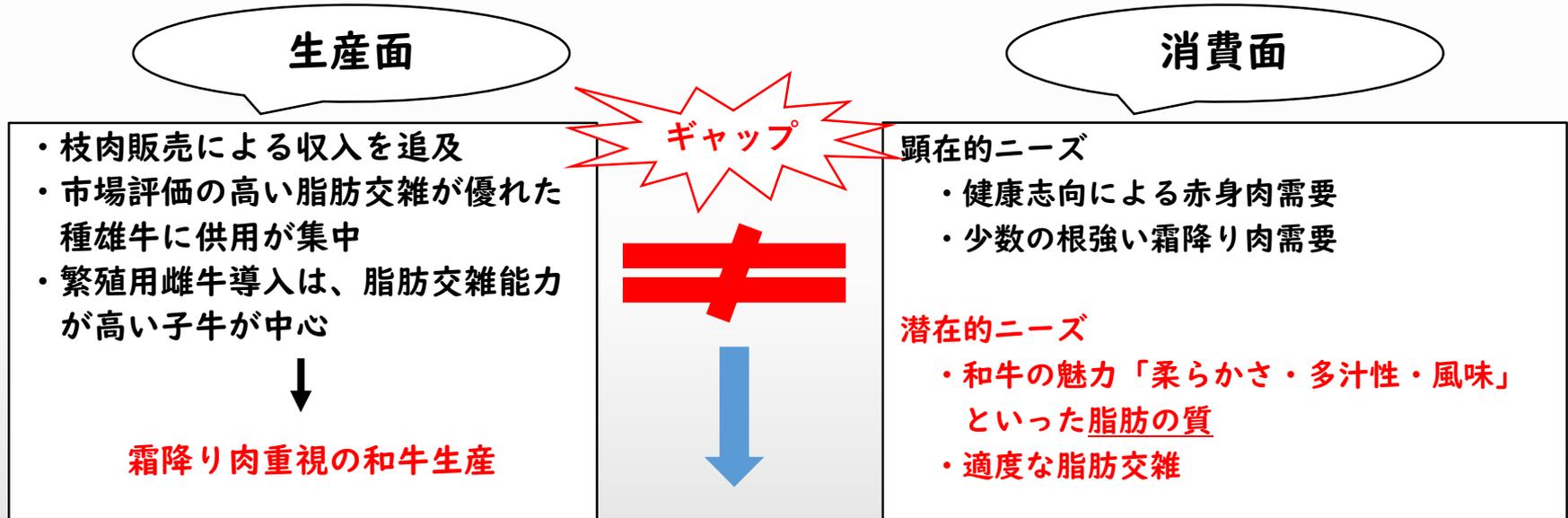
出典：日本食肉消費センター

| | | | | | |
|-------|----------------|----------------|----------------|-------|--------------|
| いつも赤肉 | 普段は赤身 たまに霜降 | 赤身と霜降 たまに赤身 | 普段は霜降 たまに赤身 | いつも霜降 | 国産牛肉 購入せず |
| 17.6% | 31.6% | 13.7% | 12.3% | 5.6% | 19.2% |

消費者の約5割は普段は赤身肉を購入

Ⅱ. 事業プランの全体像

1. 事業プランのイメージ



これらの生産面と消費面のギャップを解消するため、
「**肉用牛ゲノミック評価**」を活用した
和牛改良を進め和牛の魅力である脂肪の質など新たな価値観を提供する

Ⅲ.背景

1. 内部環境分析（生産面の強み）

- ・ 強固な生産者組織
（H27高千穂牛地域団体商標登録）
- ・ 第12回全共脂肪の質評価群
（日本一の内閣総理大臣賞を獲得）
- ・ JA肥育センター（生産対策）
- ・ JAレストラン、ミートセンター（出口対策）



2. 外部環境分析（消費面の強み）

- ・ 国内有数の観光地である高千穂町
- ・ 世界農業遺産 高千穂郷、椎葉山地域
（H27認定）



3. クロスSWOT分析から見えてきた戦略！！

(1) S×O【強みを活かして機会をつかむ】

肉用牛ゲノミック評価を活用して脂肪の質遺伝能力が高い母牛群の構築

(2) W×O【弱みを補いながら機会を活かす】

観光産業などインバウンド需要を取り込んで脂肪の質に特化した牛肉販売

(3) S×T【強みを活かして脅威を回避】

肥育施設を活用した地域内一貫体制による多様な消費者ニーズに対応した牛肉販売

(4) W×T【弱みを克服しながら脅威から防衛する】

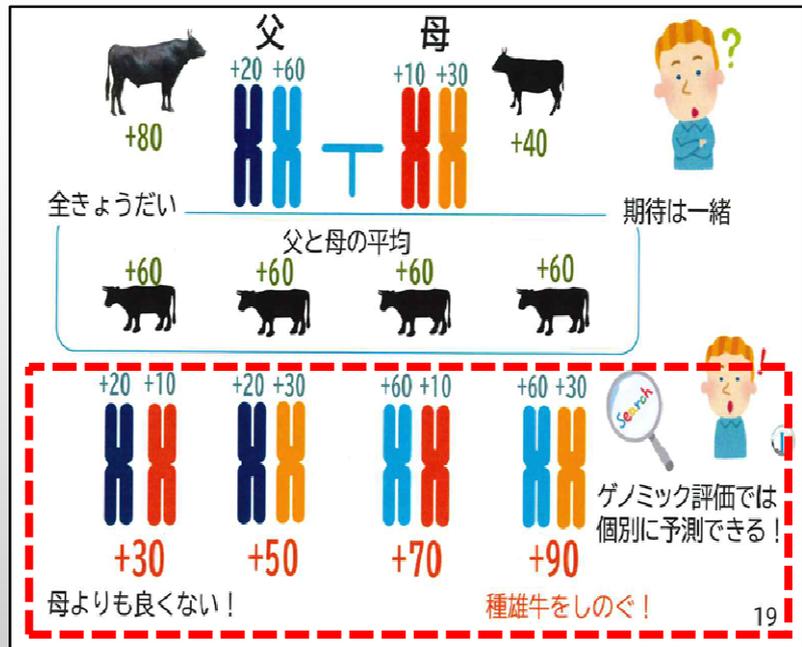
世界農業遺産など地域資源とタイアップしてより付加価値のある牛肉販売



**肉用牛ゲノミック評価による脂肪の質に特化した
和牛改良と多様な生産方式の活用**

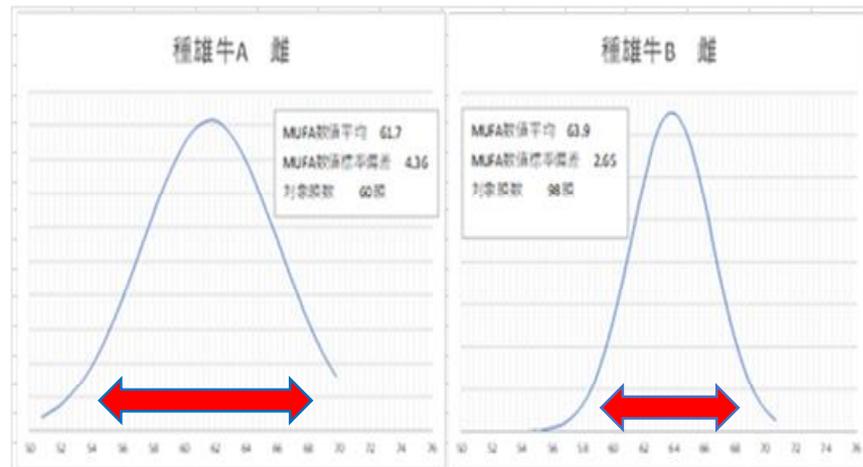
4. 肉用牛ゲノミック評価とは

- ・雌子牛のDNA情報を解析することで脂肪の質に関係する脂肪酸2形質「MUFA割合・オレイン酸割合」の遺伝能力も早期に推定可能な技術



5. 脂肪の質とは

- ・脂肪の質には一価不飽和脂肪酸 (MUFA) が関与することから、MUFA数値は質 (組成%) と量 (多さ) が重要
 - ・枝肉光学測定によるMUFA数値分析 (2.588頭データ) 同一種雄牛産子でも脂肪の質にバラツキがある
- ★これは、母牛側の影響もあると考える★



このバラツキを小さくすることが最も重要!!

IV. 具体的戦略プラン

1. 生産面の販売戦略

顧客ターゲット ～セリ市生産者～

～肉用牛ゲノミック評価の導入～

雌子牛にゲノミック評価を実施



脂肪の質に関する遺伝能力の高い牛を特定



生産者へ地域内補助金等を活用した導入推進



脂肪の質遺伝能力の高い繁殖雌牛群の構築

顧客ターゲット ～セリ市購買者～

～子牛セリ市において情報開示～

肉用牛ゲノミック評価で解析された脂肪の質（脂肪酸2形質）の遺伝能力を子牛市場名簿に情報開示し購買者へ付加価値を提供

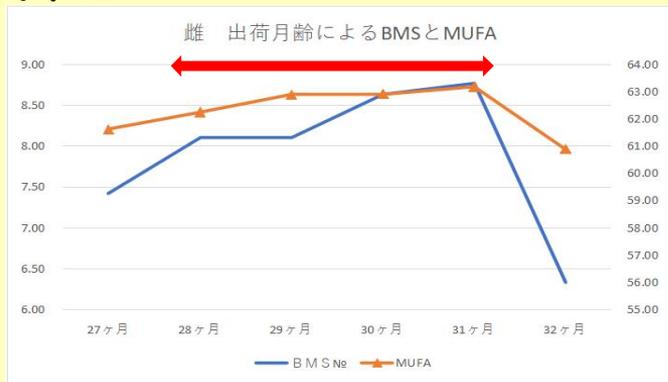
| 高千穂家畜市場 | | | |
|--|----|------------------|-----------|
| 令和〇年〇〇月市 | | | |
| 子牛 〇〇月〇〇日(〇)～〇〇月〇〇日(〇) | | | |
| 成牛 〇〇月〇〇日(〇) | | | |
| 子牛せり市出場牛名簿 | | | |
| *セリ開始時間 子牛・成牛とも 9:30* | | | |
| 子牛 | 成牛 | 〇〇月〇〇日(〇)～〇〇日(〇) | 〇〇月〇〇日(〇) |
| <small>牛一頭につき一紙の遺伝情報名簿を、必ず持ち込んで下さい。万一の備忘録用紙に於ては、 本簿の記載事項を必ず記載して下さい。</small> | | | |
| <small>主催 株式会社高千穂家畜市場</small> | | | |
| <small>TEL 0982-72-2470 FAX 0982-72-5974</small> | | | |
| <small>http://takashio-farm.co.jp/</small> | | | |
| <small>市場コード【0982722470】</small> | | | |
| <small>本簿の印刷は、本市場専用紙に於て行われます。 主催 株式会社高千穂家畜市場 〒982-0101 岩手県高千穂市高千穂 〒982-0101 岩手県高千穂市高千穂 TEL 0982-72-2470 FAX 0982-72-5974</small> | | | |

生産者と購買者のコンセンスを獲得

～開示された情報をもとに2ヶ所の肥育センター施設を活用した多様な生産方式～

【第1肥育センター】

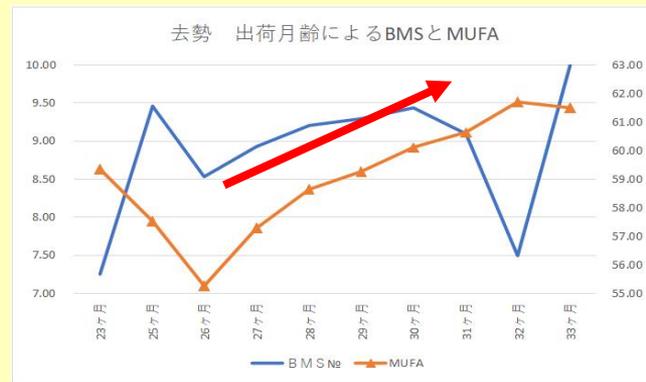
- ・ 若齢出荷でもMUFA数値が高い雌牛を早期出荷による短期肥育生産
- ・ 飼料費低減と出荷頭数増による経営の効率化



適度な脂肪交雑を追及

【第2肥育センター】

- ・ 肥育期間によりMUFA数値がより上昇する去勢牛をインバウンド需要に対応した長期肥育生産



最高級の熟成肉を追及

2.消費面の販売戦略

顧客ターゲット ～高千穂牛レストラン和・ミートセンター利用顧客～

～MUFA数値を商品に表示し、和牛の魅力である**脂肪の質**を食して体験～

MUFA数値が異なる牛肉の食べ比べ試食会
(いい肉の日)

MUFA数値が一定基準値以上の牛肉は
プレミアム高千穂牛として提供

体 験

世界農業遺産の農村風景を巡る体験に
食事を含めたガストロミーリズム
料理の背景にある伝統的な農業による
物語や神楽などの農村文化体験

EC事業JAタウンを活用してMUFA数値
が異なる牛肉の食べ比べセットを提供

～和牛肉の新たな価値観の提供～

V. おわりに

この戦略は肉用牛ゲノミック評価を活用して「**脂肪の質による牛肉のおいしさ**」の均一化と見える化を進めることで、他ブランド牛肉との差別化を図り、地理的条件が不利な中山間地域においても持続可能な畜産経営に貢献できると確信している。

ご清聴誠にありがとうございました。