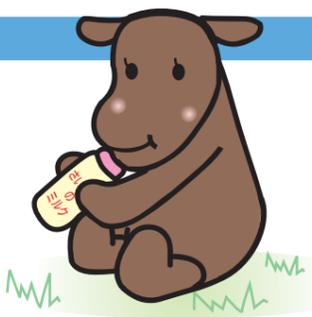


『子牛をもう1頭もらっちゃおう』

技術紹介 超早期母子分離技術

超早期母子分離方式について

分娩直後に母牛と子牛を分離させて飼育・管理。
 子牛は、カーフハッチやカーフケージで個別管理。
 子牛は3ヶ月齢までは人工哺乳・哺育を行い、4ヶ月齢以降は育成期とし、胃袋づくり重視の飼養管理に心がける。
 母牛舎では子牛を母牛と同居させない。
 昼間に分娩させるために給餌は夕方1回とします。

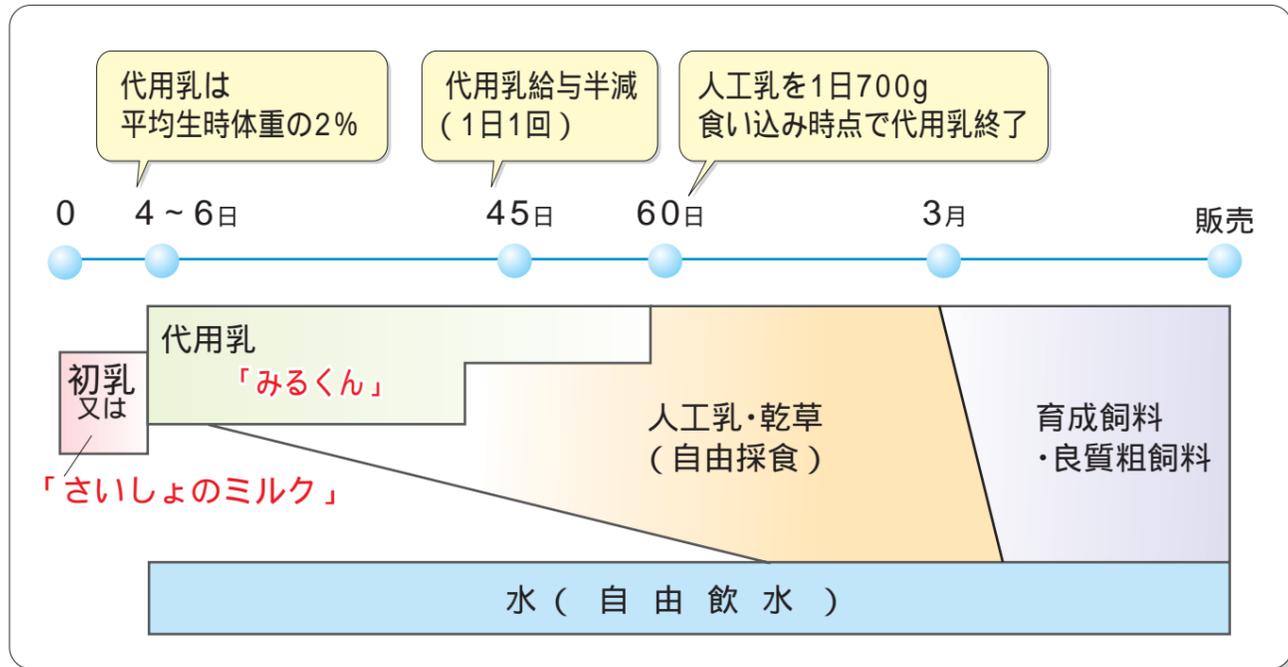


超早期母子分離方式の効果

母牛は授乳しないので、ホルモンバランスが変わり、発情回帰が早くなることで分娩間隔が短くなり、11ヶ月1産の実現が可能になります。
 子牛を個別管理するので、子牛どうしの感染が予防でき、下痢などの発生が減少し育成成績が向上。
 授乳の増し飼いがいなくなるので母牛の栄養管理が単純化し作業能率が向上。
 母牛を分離して飼育するので特に母牛舎の構造が簡素化できます。
 子牛の哺乳・哺育作業は増加するが、子牛の疾病治療作業の減少と母牛の管理作業の省力化で全体としては大幅な省力化ができます。

詳しくは、最寄りのJA、経済連までお問い合わせ下さい。

子牛の哺乳・哺育



平成16年度たねでも作れる宮崎牛料理コンテスト出品作 (より良き宮崎牛づくり対策協議会主催)



一般の部 最優秀賞受賞

作品名

宮崎の旨幸ぎゅうぎゅうバスケット



【材料】(4人分)

牛モモスライス	400g(A)
牛ロース	160g
椎茸	2枚
カキ	4ヶ
大根	1本
味噌・バター	適量
小麦粉・卵・パン粉	適量
柚子皮(飾り用)	適量
サワークリーム	1/2cup
マヨネーズ	1/2cup
味噌	大さじ3
MILK	1/3cup
柚子表皮(すりおろし)	1個

【作り方】

- 1.牛ロースは、食べやすい大きさの拍子切り、椎茸はスライスする。
- 2.フライパンに油を熱し、1.の肉、椎茸を炒め味噌・バターを絡めて、別の器に移す。
- 3.2のフライパンでカキを軽く炒めておく。
- 4.(A)の材料をよく混ぜ合わせた中に2.・3.を和えておく。
- 5.牛モモスライスで、4等分にした大根を包み小麦粉・卵・パン粉の順で衣付し、からりと揚げ、中の大根を抜き取り器を作る。
- 6.5.の器に4.を入れ200℃に温めておいたオーブン(上段)で表面に焼き色が付くまで、焼く。
- 7.飾り用の柚子皮をのせて出来上がり。

POINT

器の部分と具のグラタン部分と共に食べます。
 グラタン以外にマッシュポテト、肉じゃが等いろんなアレンジをお好みで楽しめます。



かい しんこ 甲斐 真子さん (宮崎市)

学生の部 最優秀賞受賞

作品名

イタリア風牛ロールシチュー



【材料】(4人分)

牛もも	700g
生ハム	4枚
にんにく(スライス)	2片
パセリの茎と葉	12枚
ローリエ	1枚
トマトソース	700cc
コンソメ(固形)	2個
玉ねぎ	1/2個
オリーブオイル	40cc
塩こしょう	少々
イタリアンパセリ	16枚
小麦粉	少々
パスタ	2束
カリフラワー	

【作り方】

- 1.牛ももを肉たたきなどで3~4mmの厚さに伸ばす。
- 2.肉の中にパセリとにんにくを入れ端の方からきっちり巻いていく。
- 3.きっちり巻いたら肉の周りに生ハムをかぶせ、たこ糸で巻く。
- 4.表面に小麦粉をまぶしオリーブオイルで炒める。焼く時は、転がしながら焼き出てくる油は取り除く。
- 5.こんがり焼き色になったら赤ワインを入れる。
- 6.アルコールをとばしたらトマトソース、コンソメ、玉ねぎ、ローリエを混ぜ合わせソースを作る。作ったソースを肉と一緒にふたをして10分ほど煮込む。
- 7.別の鍋でパスタとカリフラワーを別々にゆでる。
- 8.皿に肉をうつし、塩こしょうをソースに加え整えたら、パスタとカリフラワーを盛りつけイタリアンパセリをあしらう。

POINT

ソースは中火で煮込む。 肉は2cmぐらいの間隔で切る。



いの りょうた 猪野 良太さん (宮崎市)



黒毛和種牛の肥育は、非常に難しい技術です。理由は、良好な枝肉成績を得るためには飼料の摂取が極めて重要です。しかし、この能力は導入する素畜によって非常にバラツキが大きいです(遺伝能力と繁殖農家の管理によります)。加えて、肥育では飼料摂取を阻害する要因が多いです(暑熱、群飼、移動、飼料変更、削蹄未実施・遅延及び牛床不快によるストレス) 良質な肉質を得るためには十分なでん粉の摂取と低ビタミンA状態が必要です。しかし、ともに諸刃の剣で失敗すると枝肉重量も肉質も不良になります。肥育全期にわたって気が抜けませんがとりわけ前期は重要です。この時期、相反する粗飼料と濃厚飼料を食わせ込む必要があります。そのため相当な管理が必要です。良好な肉質とバランスの良い枝肉を得るためには、各個体の成長に合った濃厚飼料摂取量であることが必要です。群飼ではこれが非常に難しいです。

これだけ難しい肥育ですから、当然、多くの誤解も生じます。肥育名人は例外なく、常に理論を学びメカニズム(ある現象が起きる理由)を捉えようと努力しています。加えて、実践でそれを確認しています。最高の肉質であった牛の現象だけを見て暗黙的に模倣することはしません。以下に肥育現場でこれまで遭遇した誤解を紹介します。何が起きてても生後22ヶ月齢まではビタミンAを投与してはいけません。肉質の向上にはカルシウムを制限すべきである。強肝剤のウルソでサシが抜ける。濃厚飼料の摂取量を増やすために稲ワラの給与を制限すべき。良好な肉質を得るためには仕上期の牛の摂取量は減少すべき。濃厚飼料の絶食はやってはいけない。マニュアルの給与プログラム通りに行うべきである。尾枕のついた牛でも飼い直しをすればサシの遺伝能力を最大限に発揮できる。除角は肥育ではすべきではない。粗飼

料より濃厚飼料を先に給与しても悪影響はない。肥育前期は肋腹を作る時期なので濃厚飼料は少なくても構わない。日によって、濃厚飼料を給与する時間帯を変更しても悪影響はない。飼料中に脂質含量を増やしても悪影響はない。稲ワラの代替としてバミュダヤストロー系の粗飼料を給与しても問題はない。ルーメンブラシを給与すれば稲ワラ給与は少なくても構わない。蹄葉炎(ツツパリ)の予防として重曹を給与すると良い。血液検査でマグネシウムが参考値より低い(欠乏値ではない)場合はマグネシウム剤を投与すれば良い。枝肉のドリップ(締まりが悪い)は肥育におけるビタミンEの補給で防げる。枝肉成績は血統で決まる。肥育農家の皆さん、どうでしょう。思い当たる誤解がありませんか?ただでさえ難しい黒毛和種牛の肥育管理。誤解は禁物です。

(NOSAI連宮崎
リスク管理指導センター 足立)

今後の行事予定		登録日	子牛セリ市開催日	青文字: 黒毛和種雌牛登録検査日程																														
3月	1 火	2 水	3 木	4 金	5 土	6 日	7 月	8 火	9 水	10 木	11 金	12 土	13 日	14 月	15 火	16 水	17 木	18 金	19 土	20 日	21 月	22 火	23 水	24 木	25 金	26 土	27 日	28 月	29 火	30 水	31 木			
									宮崎 西白杵 田原・上野 高千穂五ヶ瀬 児湯	佐土原	田野・清武					児湯	都城	川南	延岡		春分の日湯	振替休日		西都	小林	高千穂				南那珂 南郷・日南	串間・大東			
	4月	1 金	2 土	3 日	4 月	5 火	6 水	7 木	8 金	9 土	10 日	11 月	12 火	13 水	14 木	15 金	16 土	17 日	18 月	19 火	20 水	21 木	22 金	23 土	24 日	25 月	26 火	27 水	28 木	29 金	30 土			
					東諸県 国富	綾・高岡	東郷・南郷	北郷・西郷	椎葉・諸塚				宮崎			東白杵 北浦・北川・北方	延岡・門川・日向	都城					小林				高原		西諸 えびの	西小林	みどりの日			
		5月	1 日	2 月	3 火	4 水	5 木	6 金	7 土	8 日	9 月	10 火	11 水	12 木	13 金	14 土	15 日	16 月	17 火	18 水	19 木	20 金	21 土	22 日	23 月	24 火	25 水	26 木	27 金	28 土	29 日	30 月	31 火	
				西 小林	憲法記念日	国民の休日	こどもの日	野尻					須木		串間		都城		宮崎					小林		梅安 北久・五 姫城	高崎	志和池・祝 吉水	三股・山 之口	高城・庄 内		山田・西 岳		

お知らせ

すべての母牛の繁殖・子牛生産情報を分析し、生産者のみなさんへお届けする「肉用牛経営支援事業」への参加をお願いします。

