

第13回全国和牛能力共進会審査基準

I. 「種牛の部」若雄・若雌の区

[1] 基本方針

1) 審査標準の価値観（審査得点）に基づく序列化を図る。

[2] 審査基準

- 1) 各品種の審査標準によって審査を行い、審査得点に基づく予備的序列を決定する。なお、個体間に差がない場合は、種牛性が優れていると見なされるものを上位とする。
- 2) 発育については発育曲線の平均から上限の範囲にあるものを優先する。これを超えたものは、審査要領による減率加算を適用し、序列に反映させる。ただし、24ヵ月齢未満で $\pm 2\sigma$ を超えたものは、優等賞の中位以下とする。
- 3) 栄養度は原則として4～6の範囲にあるものとする。この範囲を超えたものは、審査要領による減率加算を適用し、優等賞の中位以下とすることを基本にするが、その過肥の程度を考慮し序列を決定する。
- 4) 最終序列の決定は、審査委員の合議によって行うものとする。

II. 「種牛の部」群出品の区（繁殖雌牛群・高等登録群・総合評価群（種牛群））

[1] 基本方針

- 1) 審査標準の価値観（審査得点）に基づく序列化を図る。
- 2) 序列化にあたっては「群」のレベルを第一義的に考慮するが、群内のばらつきを考慮して序列を決定する。

[2] 審査基準

- 1) 各区とも審査標準によって個体の審査を実施する。
- 2) 「群」のレベルを第一義とし、群の斉一性やばらつきを考慮して予備的序列を決定する。なお、上記において「群間」に差がない場合は、種牛性が優れていると見なされる群を上位とする。
- 3) 発育については発育曲線の平均から上限の範囲にあるものを優先する。なお、24ヵ月齢未満で $\pm 2\sigma$ を超えたものおよび24ヵ月齢以上で $\pm 1.5\sigma$ を超えたものを含む「群」については、優等賞の中位以下とすることを基本とするが、その超過の程度を考慮して序列を決定する。
- 4) 栄養度は原則として4～6の範囲にあるものとする。この範囲を超えたものは、審査要領による減率加算を適用し、この範囲を超えたものを含む「群」は、優等賞の中位以下とすることを基本にするが、その過肥の程度を考慮し序列を決定する。
- 5) 最終序列の決定は、審査委員の合議によって行うものとする。

Ⅲ. 「肉牛の部」群出品の区（総合評価群の肉牛群含む）

[1] 基本方針

- 1) 現在の枝肉の価値観を形成している肉量と肉質ともに尊重しつつ、今後の和牛肉に求められる改良の方向性を示す新たな価値観となりうる脂肪の質等の評価を取り入れた基準により、序列化を図る。
- 2) 肉量、肉質、脂肪の質に対し、それぞれを1 : 1 : 1の重みで序列化を図る。
- 3) 平均値による序列を第一義とし、群内のばらつきを考慮して序列を決定する。

[2] 審査基準

- 1) 枝肉取引規格に基づく枝肉の評価を実施する。その際に、筋間脂肪の厚さを記録する。
- 2) 予備的な総合序列（以下「予備的序列」）は、肉量については部分肉割合を表す歩留基準値による歩留順位、肉質については肉質得点による肉質順位、脂肪の質については、筋間脂肪を部位とする光ファイバー分光測光法による一価不飽和脂肪酸の予測値（以下、MUF A予測値）による脂肪の質順位によって決定する。
- 3) 肉質得点は、脂肪交雑（BMS No.）、BCS、肉の光沢、しまり、きめに対して、別に定める「肉質得点数量表」に示す、重み付けした数値の和として算出する。なお、肉質得点を計算する上での重みとして、総合評価群ではBMS No.10~12までを、脂肪の質評価群ではBMS No.8~12までを同値とする。

4) 予備的序列の決定方法

(1) 予備的序列は、以下の方法で決定する。

①歩留順位、肉質順位、脂肪の質順位の合計により決定し、合計の小さい「群」を上位とする。

②合計が同じ「群」の序列の決定は、肉質順位が上位にあるもの、さらに肉質順位が同列の場合は、脂肪の質順位が上位にあるものとする。

(2) 予備的序列に関わる各順位については、以下の方法で決定する。

①対象形質（歩留基準値、肉質得点、MUF A予測値）について、群を主効果とする分散分析を実施する。

②それぞれの形質について、「群」の多平均値間の差の検定を実施する。

③それぞれの形質について、平均値が大きいものを上位とするが、群平均値間の有意差の無いグループ内では、ばらつきも考慮する。

5) 「群」平均枝肉重量が390kgに達しない場合は、優等賞の中位以下とする。

6) 「群」平均筋間脂肪が7cmを超え、筋肉の割合が相対的に小さい場合は、序列を下げることもある。

7) 瑕疵のある枝肉を含む「群」については、序列を下げることもある。

8) 序列決定にあたっては、光ファイバー分光測光法によるロース芯の一般成分（水分、粗タンパク質、粗脂肪含量）の予測値および交雑脂肪の形状の客観的な評価値として粗脂肪含量相対値（RFV）を考慮する。

9) 最終序列の決定は、審査委員の合議によって行うものとする。

IV. 「肉牛の部」単品の区（去勢肥育牛）

[1] 基本方針

- 1) 現在の枝肉の価値観を形成している肉量と肉質ともに尊重しつつ、今後の和牛肉に求められる改良の方向性を示す新たな価値観となりうる脂肪の質等の評価を取り入れた基準により、序列化を図る。
- 2) 肉量、肉質、脂肪の質に対し、それぞれを1 : 1 : 1の重みで序列化を図る。

[2] 審査基準

- 1) 枝肉取引規格に基づく枝肉の評価を実施する。その際、筋間脂肪の厚さを記録する。
- 2) 予備的序列は、肉量については部分肉割合を表す歩留基準値による歩留順位、肉質については肉質得点による肉質順位、脂肪の質についてはMUF A予測値による脂肪の質順位によって決定する。
- 3) 肉質得点は、脂肪交雑（BMS No.）、BCS、肉の光沢、しまり、きめに対して、別に定める「肉質得点数量表」に示す、重み付けした数値の和として算出する。なお、肉質得点を計算する上での重みとして、BMS No.10~12までを同値とする。
- 4) 予備的序列の決定方法
 - ①歩留順位、肉質順位、脂肪の質順位の合計により決定し、合計の小さい個体を上位とする。
 - ②合計が同じ個体の序列の決定は、肉質順位が上位にあるもの、さらに肉質順位が同列の場合は、脂肪の質順位が上位にあるものとする。
- 5) 枝肉重量が390kgに達しない場合は、優等賞の中位以下とする。
- 6) 筋間脂肪が7cmを超え、筋肉の割合が相対的に小さい場合は、序列を下げることもある。
- 7) 瑕疵のある枝肉については、序列を下げることもある。
- 8) 序列決定にあたっては、光ファイバー分光測光法によるロース芯の一般成分（水分、粗タンパク質、粗脂肪含量）の予測値および交雑脂肪の形状の客観的な評価値として粗脂肪含量相対値（RFV）を考慮する。
- 9) 最終序列の決定は、審査委員の合議によって行うものとする。

V. 「総合評価群」

[1] 基本方針

- 1) 和牛の価値観、すなわち種牛性並びに産肉性に優れたものを上位とする序列化を図る。
- 2) 総合評価においては、種牛群と肉牛群の重み付けは対等とする。

[2] 審査基準

- 1) 種牛群は、II. 「種牛の部」群出品の区の審査基準により序列を決定する。
- 2) 肉牛群は、IV. 「肉牛の部」群出品の区の審査基準により序列を決定する。
- 3) 総合評価の予備的序列は、種牛群の序列と肉牛群の序列を合計し、その数値の少ないものから上位とし、合計した数値が同じ場合は、種牛群と肉牛群の序

列の差が少ないものを上位とする。

4) 最終序列の決定は、審査委員の合議によって行うものとする。

VI. 「高校及び農業大学校の部」特別区

[1]基本方針

1) 審査標準の価値観に基づく出品牛の評価と、出品校の取り組み発表の評価を総合して序列化を図る。

[2]審査基準

1) 出品牛の審査は、I. 「種牛の部」若雄・若雌の区の審査基準により序列を決定する。

2) 取り組み発表の評価は別に定める評価基準により行う。

3) 総合評価の予備的序列は、出品牛の審査序列と出品校の取り組み発表の順位換算の値を合計し、その数値の少ないものから上位とする。合計した数値が同じ場合は、出品牛の審査序列が上位の学校を優先する。

4) 最終序列の決定は、審査委員の合議によって行うものとする。

VII. 補足

粗脂肪含量相対値 (Relative Fat Value: R F V) とは、B M S Noごとに求めた粗脂肪含量の平均値 (ave*)と標準偏差(sd*)を用いて、粗脂肪含量の予測値を標準偏差単位に変換した数値を言う。同じB M S Noの平均値と標準偏差を用いることにより、同じ脂肪交雑レベルにおける相対的な粗脂肪含量の程度を表すことができる。なお、同じB M S Noにおいては、粗脂肪含量相対値が低いほど小ザシの傾向にあることが示されている。

$$\text{粗脂肪含量相対値} (\sigma) = (\text{粗脂肪含量予測値} - \text{ave}*) / \text{sd}*$$

※B M S Noごとの粗脂肪含量の平均値 (ave*)と標準偏差(sd*)については、令和6年度までの測定値に基づき、あらかじめ算出された数値 (別に定める) を用いる (平成25年10月～令和〇年〇月までの****頭により算出)。

肉質得点数量表

1) 総合評価群および去勢肥育牛

等級 項目	1	2	3		4			5				
No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
基準値	0	0+	1-	1	1+	2-	2	2+	3-	3	4	5
脂肪交雑	-	-1.487	-1.206	-0.859	-0.512	-0.087	0.337	0.762	0.787	0.812		
No.	その他	7	1		2		6	3		4		5
B C S	-	-	-0.095		-0.015		(-0.015)	0.021		0.014		-0.001
肉の光沢	-	-0.407	-0.243		-0.078			0.085				
しまり	-	-0.641	-0.376		-0.111			0.154				
きめ	-	0.041	0.074		0.107			0.140				

2) 脂肪の質評価群

等級 項目	1	2	3		4			5				
No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
基準値	0	0+	1-	1	1+	2-	2	2+	3-	3	4	5
脂肪交雑	-	-1.487	-1.206	-0.859	-0.512	-0.087	0.337	0.762				
No.	その他	7	1		2		6	3		4		5
B C S	-	-	-0.095		-0.015		(-0.015)	0.021		0.014		-0.001
肉の光沢	-	-0.407	-0.243		-0.078			0.085				
しまり	-	-0.641	-0.376		-0.111			0.154				
きめ	-	0.041	0.074		0.107			0.140				

3) 粗脂肪含量相対値 (R F V) に用いる脂肪交雑No. 毎の粗脂肪含量の平均値と標準偏差 (仮※)

脂肪交雑No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
平均(ave*)	-	30.1	32.3	36.4	39.4	41.8	43.7	46.1	48.6	50.3	51.9	56.0
S D (sd*)	-	5.3	4.6	4.7	5.0	4.7	4.6	4.9	4.7	4.7	4.7	5.4
頭数	0	12	90	256	342	441	417	356	319	227	190	211

平成25年10月～令和5年8月までに測定した2861頭にて算出

(※令和6年度までの測定値により再算出する)

「高校及び農業大学校の部」 取り組み発表評価基準

取り組み発表の評価は、事前に配布された取り組み報告書の内容を予備評価するとともに、審査当日行われる口頭発表の内容と合わせて、取り組み発表評価基準に基づき、総合的に評価する。

取り組み発表の評価順位は、審査委員の評点を平均し、下表による順位換算を行う。

【 取り組み発表の評価順位換算表 】

審査項目評点	評価	順位換算
40点～50点	A	1
30点～39点	B	3
20点～29点	C	5
10点～19点	D	7
～9点	E	9

【 取り組み発表評価基準 】

		項目の内容	配点
審査項目	報告と発表の内容	【取り組みの目的】 出品にあたって目的を持って取り組んだか。 発表はその目的を伝える内容であったか。	10点
		【主体性・創意工夫】 学生自らが主体性をもって取り組んだか。 学生らしい創意工夫を持って取り組んだか。 取り組み報告書は活動内容をよく伝え、上手くまとめられたものであったか。	10点
		【仲間作り・活動の広がり】 取り組みを通じて仲間作りができたか。 活動の輪を広げることができたか。 学校全体や地域との関係を深めることができたか。	10点
		【全共テーマとの繋がり】 第13回全共のテーマ「魅力発信 新しい力でつなぐ 和牛の未来」に繋がる内容であったか。	10点
	発表方法	発表の準備は十分にされていたか。 発表のしかたに創意・工夫がなされていたか。 発表は分かりやすかったか。 発表からは熱意が伝わってきたか。	10点
			合計：50点