

さがみ農協藤沢市養豚部肉豚共進会開催される

令和元年6月26日に、さがみ農協藤沢市養豚部主催による肉豚共進会が開催されました。豚コレラやPED等の病気が県外で流行しているため、同共進会を枝肉部門のみで審査することとし、神奈川食肉センターで、当所を始めとする関係機関により審査を行いました。7農場から各1頭ずつの出品があり、枝肉の格付け、重量の確認や肉色、背腰長、背脂肪厚の測定、枝肉の写真撮影を行い、それらのデータを基に順位付けを行いました。

また、7月12日には、藤沢市用田にて褒賞授与式が行われ、湘南家畜保健衛生所からは共進会前日に採材した、出品豚の鼻や肺の衛生検査による萎縮性鼻炎やマイコプラズマ性肺炎の発生状況の報告がありました。その後、関係機関を代表して当所から全体的な総評、撮影写真を使った解説を交えながら審査報告をしました。出品豚は全体的に幅や深みがあり、かつ中軀やモモ張りが充実した枝肉が多く、その中でもバランスのよいもの、ランジリ（尻の部位）の脂肪交雑のよいものを上位に選出しました。

昨今、流行している病気の影響で養豚農家の勉強会は実施しづらくなっていますが、褒章授与式には部員をはじめ、さがみ農協や関係機関の職員など約30名が参加し、各生産者が目指す枝肉の方向性を確認する格好の機会となりました。当所は、今後とも出品された枝肉の形状の評価データを活用しながら、各農場の生産物の品質向上の支援に努めていきます。



枝肉の審査風景