

## 口之島野性化牛の保護と活用

|       |   |
|-------|---|
| メタデータ | 言語: jpn<br>出版者:<br>公開日: 2015-03-06<br>キーワード (Ja):<br>キーワード (En):<br>作成者: 紙屋, 茂<br>メールアドレス:<br>所属: |
| URL   | <a href="http://hdl.handle.net/10232/2758">http://hdl.handle.net/10232/2758</a>                   |

# 口之島野性化牛の保護と活用

紙 屋 茂

(農学部附属農場)

## はじめに

日本で飼育されている和種の大半を黒毛和種が占めており、その他に褐色和種、無角和種などが飼育されている。これらの和種は明治に導入された洋種ブラウンスイス、シンメンタールアバディーンアングス、デボン種と日本在来和種との交配、在来種との戻し交配によって今日の和種の基牛となった。鹿児島県口之島に野生の状態で見息している野生化牛は山口県見島の見島牛と同様に和種の祖先と考えられる、見島牛は学術的に調査されているが、野生化牛についても鹿児島大学農学部によって形態や特徴等が明らかにされつつある。また農学部内、附属農場入来牧場において保護や形態について調査を行っている。

## 形態と特徴

野生化牛は鹿児島島の南200kmのトカラ列島の北に位置する口之島に生息しており明治のころ放牧している牛が山に逃げ込み、今日まで改良されることなく野生の状態で見息している。(第2図)。農学部家畜管理教室の調査で約50頭が確認されている。過去3年間も頭数の変動は少なかった。体格は黒毛和種に比べ小柄で前駆前軀は発達しているが後軀は貧弱で腰角幅、カン幅、座骨幅が狭く豚尻になっている(第3図)。又雄では頭の大きさが目立っている(第4図)。毛色は黒色、黒色白斑、褐毛、褐毛白斑が生息しており、平安絵巻物に出てくる牛には黒色白斑、褐毛白斑が描かれている。性格は憶病で人になつきにくい。場合によっては向かってくることもある。

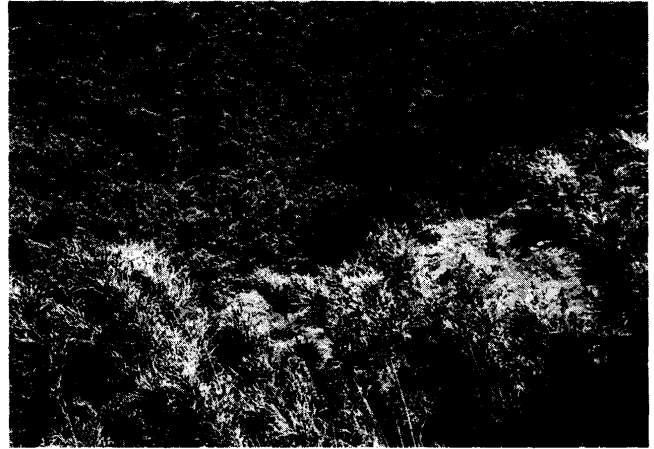
## 考 察

野生化牛は純度の高い在来種であり、厳しい条件の中で生息しているが保護対策もなく絶滅の恐れが在る。貴重な野生化牛を保護して行かなくてはならない。附属農場入来牧場では平成7年から保存、保護の目的で口之島より野生化牛を導入し増殖を行っている(第5図)。

肥育試験の結果、肉質等級、歩留もB2、B2、C2で枝肉重量も軽く食味性に於いても黒毛和種と比較すると少し劣る傾向があった(表1)。



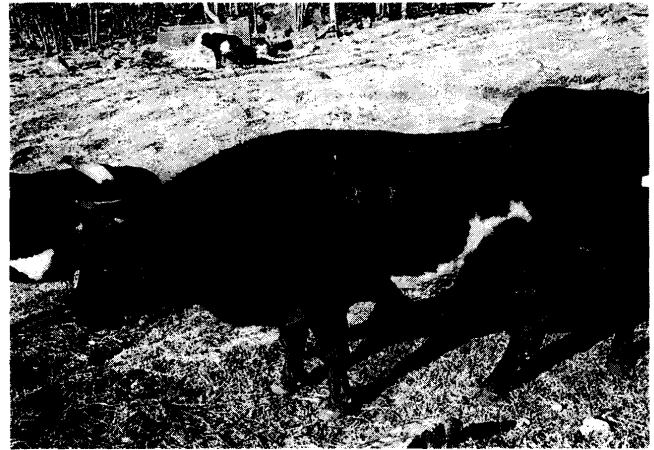
第1図 鹿児島県十島村口之島



第2図 野生化牛の生息地



第3図 野生化牛の体型



第4図 野生化牛の頭型



第5図 入来牧場での飼育状況

第1表 野生化牛の枝肉成績

| 等級 | 歩留                       | 1号牛         |       |       | 2号牛 |   |   | 3号牛 |   |  |
|----|--------------------------|-------------|-------|-------|-----|---|---|-----|---|--|
|    |                          | B           | C     | B     | C   | B | C | B   | C |  |
| 肉質 |                          | 2           | 2     | 2     | 2   | 2 | 2 | 2   | 2 |  |
| 歩留 | 右半丸枝肉重量(kg)              | 158.0       | 149.8 | 164.5 |     |   |   |     |   |  |
|    | 胸最長筋面積(cm <sup>2</sup> ) | 40.0        | 28.0  | 36.0  |     |   |   |     |   |  |
|    | ばらの厚さ(cm)                | 5.4         | 5.5   | 4.9   |     |   |   |     |   |  |
| 質  | 皮下脂肪の厚さ(cm)              | 2.8         | 3.2   | 3.4   |     |   |   |     |   |  |
|    | 歩留基準値(%)                 | 71.8        | 70.1  | 70.2  |     |   |   |     |   |  |
|    | BMS                      | 2           | 3     | 2     |     |   |   |     |   |  |
| 肉  | 脂肪交雜等級                   | 2           | 3     | 2     |     |   |   |     |   |  |
|    | BCS                      | 6           | 5     | 5     |     |   |   |     |   |  |
|    | 光沢                       | 2           | 2     | 2     |     |   |   |     |   |  |
|    | 等級                       | 2           | 2     | 2     |     |   |   |     |   |  |
|    | 締まり                      | 2           | 2     | 2     |     |   |   |     |   |  |
| 質  | きめ                       | 2           | 2     | 3     |     |   |   |     |   |  |
|    | 等級                       | 2           | 2     | 2     |     |   |   |     |   |  |
|    | BFS                      | 3           | 3     | 3     |     |   |   |     |   |  |
|    | 光沢と質                     | 4           | 4     | 4     |     |   |   |     |   |  |
| 瑕疵 | 等級                       | 4           | 4     | 4     |     |   |   |     |   |  |
|    |                          | シミ<br>(ネック) |       |       |     |   |   |     |   |  |