

平成17年度経営診断中間結果

本協会では実施している畜産経営支援指導事業における畜産経営の中間集計結果をとりまとめました。畜種別の概要は以下の通りです。

(酪農経営)

平成17年度は、技術面で課題となっていた生乳中の体細胞数が低減されてきており、経産牛1頭当り乳量も8,400kg台と高くなっているものの、繁殖成績の低迷による後継牛不足や導入牛価格の高騰による更新の遅れにより、経産牛規模の縮小傾向が続いている。一方、経営面では、初生子牛価格が堅調に推移したものの、販売乳価が低下したことに加え、購入飼料価格の値上がりにより乳飼比が前年を更に上回り過去最高となったため、経産牛1頭当り所得は142千円と前年を28千円下回り、近年では最低の所得となっている。

区 分	単位	H14	H15	H16	H17
経産牛規模	頭	34.7	32.4	29.9	27.6
経産牛1頭当り産乳量	kg	8,351	8,040	8,440	8,434
経産牛処分率	%	25.3	30.5	34.1	27.8
体細胞数	千個	350	469	403	341
経産牛平均分娩間隔	月	15.5	15.8	15.3	15.4
乳飼比 (経産牛当り)	%	43.7	47.3	47.5	48.1
経産牛1頭当り所得	千円	184	156	170	142

(肉用牛経営)

肉用牛経営は、米国からの牛肉輸入停止が続き、枝肉価格は高値水準で推移し、飼料価格はここ数年高値が続いて来た。このような条件下の経営診断であったが、それぞれの種類別中間経営数値は以下のようであった。

黒毛和種肥育経営では、売上が前年より112千円多くなったが、出荷牛素牛費が48千円増加したことにより生産コストが上昇して、枝肉が高値で推移したわりに所得にはつながらなかった。

和牛繁殖経営では、枝肉価格高から子牛の需要が多くなり子牛価格の高騰が続いたが、最近では、粗飼料自給率が低下するなど生産コストの上昇が見ら

れることや、幾つかの事例で子牛の疾病発生による発育遅れから価格が上がらず、価格高が充分売上に反映されず売上、所得とも前年を下回った。

1 繁殖経営

販売子牛1頭当り	単位	H14	H15	H16	H17
分娩間隔	カ月	13.7	13.2	13.6	12.8
子牛販売価格	千円	352	417	478	442
自家労賃控除総原価	千円	263	293	318	306
所 得	千円	101	129	171	126

2 肥育経営

(単位:千円)

出荷牛1頭当り		H14	H15	H16	H17
黒毛和種	販売価格	679	917	915	1,027
	自家労賃控除総原価	682	806	807	986
	出荷牛素牛費	384	360	384	432
	所 得	12	121	100	138
乳・交雑種	乳用種販売価格	149	274	340	386
	交雑種販売価格	403	507	560	620
	自家労賃控除総原価	290	397	406	441
	出荷牛素牛費	108	98	104	120
所 得		59	39	106	121

(養豚経営)

BSEによる米国産牛肉輸入停止の継続等の影響により、豚枝肉販売価格は前年よりも更に上回って堅調に推移した。

繁殖成績は、種豚(♀)1腹当り分娩頭数、離乳頭数ともに減少していたが、離乳から受胎までの日数、分娩間隔、年間回転が前年より改善していたことから、年間換算離乳豚頭数は21.2頭と前年と同数を確保することができた。一方、肥育部門では、事故率を指標の3%以内に抑えていたのは9事例中わずか1事例しかなく、逆に10%以上の非常に高い事例が2事例見られたことで、平均では7.8%と悪化していた。

費用面では、中越地震後の施設修繕等の実施によりコスト高となった経営もあり、枝肉1kg当り総原価の平均は461円と前年より39円も高くなっていた。

今期の場合、枝肉販売単価は堅調に推移したものの、コスト高が影響して種豚(♀)1頭当り所得は102千円と前年よりも低くなる結果となった。

区 分	単位	H14	H15	H16	H17
年間換算離乳豚頭数	頭	22.8	21.8	21.2	21.2
肉豚事故率	%	5.9	6.4	6.4	7.8
枝肉1kg当り総原価	円	402	412	422	461
種豚(♀)1頭当り所得	千円	177	70	143	102

畜産加工調理体験教室を開催

平成17年度から取り組みを開始した地域畜産ふれあい体験交流推進事業で、本年度2回目の畜産加工調理体験教室を2月26日に新潟市の東北電力グリーンプラザで開催しました。



当日は、昨年12月に開催した第1回の調理教室に応募頂いた消費者の中から抽選で当選した19名の消費者が、「にいがた和牛」をメイン素材とした調理体験に挑戦しました。

調理には、ふだん使い慣れないIHクッキングヒーターを使用したため、まず、調理機器・用具の取扱説明をグリーンプラザ担当者より受けました。



前回同様、講師としては「にいがた和牛」の料理レシピを作成頂いた料理研究家の中島有香さんをお願いし、講師の指導により参加者は4班に分かれて、ひれ肉、ばら肉を使った加工調理に取り組みました。

なお、調理に入る前には、素材として使用した「に

いがた和牛」の生産状況や牛肉の格付け、牛の個体識別情報等に関する説明を受け、今回調理する牛肉の生産者や生産履歴、格付けに関する知識を得た上で調理に入りました。



参加者からは、牛肉がこんなにおいしいものだと初めて感じた等の感想があり、「にいがた和牛」のおいしさを十分堪能することができました。

今回の調理教室で「にいがた和牛」への理解が深まり、参加者全員から、今後は家庭でも利用したいとの意見を頂き、有意義な調理体験教室となりました。

