

◆ 画像解析による脂肪交雑の評価法と遺伝的改良

筆者は、画像解析による脂肪交雑の客観的評価法の開発を30年間続けており、2014年には公益社団法人日本食肉格付協会などと共同で、画像解析による脂肪交雑評価法と肉色評価法に関する特許を取得した。特に最近では、「小ザシ」「粗ザシ」と称して脂肪交雑の形状を高く評価する傾向が定着しており、格付員は脂肪交雑の量と形状、さらにはロース芯内の分布の均一性などを総合的に評価して格付けを実施している。脂肪交雑の育種改良が進む中で、粗い脂肪交雑や細かい脂肪交雑を呈する枝肉も少なくない（写真2）。

一般的に和牛は小ザシが良いとされているが、小ザシは脂肪交雑の評価項目の主要な部分ではあるが直接的に示す数値は記録されて

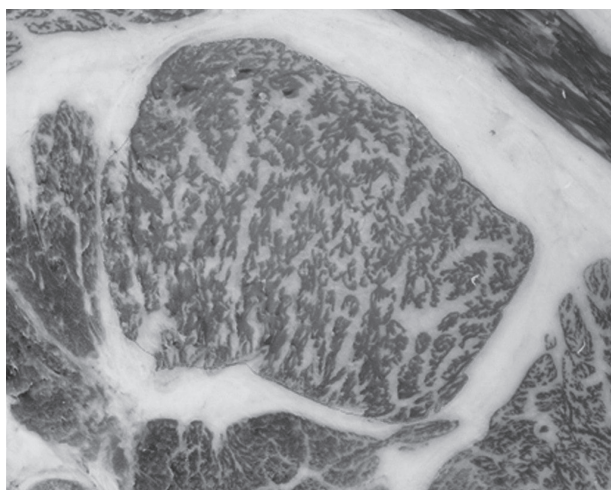
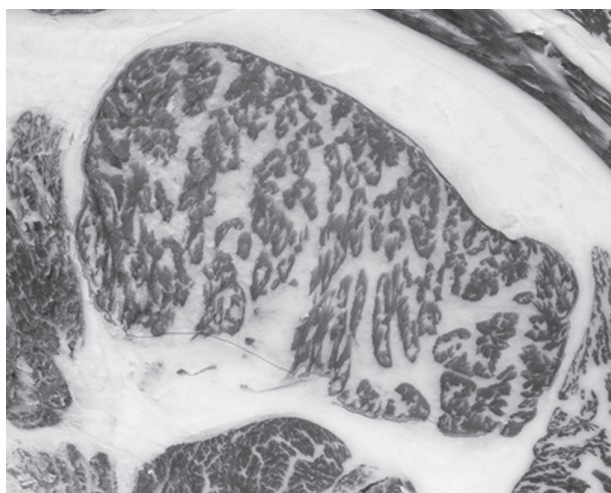


写真2 脂肪交雑の形状が粗い肉(上)と細かい肉(下)

おらず、記録がない故に改良することが難しい。脂肪交雑に関する遺伝的な要因は60%と極めて高く、優秀な父牛（種雄牛）が全国的に人工授精により利用されている。日本には、約200万頭弱の黒毛和種がいるが、その種雄牛の数は集団のサイズに比べて極めて少なく、一般的に使われる種雄牛の数は数百頭程度である。しかし、その中でも人気の集中する種雄牛からは数十万頭の産子が生まれることも少なくない。画像解析による肉質評価が普及することで小ザシに関する情報が収集され遺伝的改良が可能となり、よりきめ細かな育種改良が期待される。

◆ 一般社団法人の設立と格付補助ツールの開発

これらの知財をより有効にかつ広く普及させるために、一般社団法人ミート・イメージジャパンを2014年に立ち上げた。現在のミラー型牛枝肉撮影装置は単なるデジタルカメラで、ロース芯の画像解析はSDカードに保存されたデータをパソコンにコピーした後、別のツールを用いている。従って、リアルタイムの解析は実現できていない。そこで、15年度からの日本中央競馬会畜産振興事業により、撮影と同時に解析結果を表示可能とした装置の開発を開始した。開発されたカメラは、撮影後20秒ほどで解析結果が自動的に得られるシステムとして完成しつつある（写真3）。



写真3 一般社団法人ミート・イメージ ジャパンで開発中の新しい枝肉撮影用カメラ