

性別に区分した肉豚の肥育技術(3)

誌名	香川県畜産試験場研究報告
ISSN	03893553
著者名	六車,武夫 近藤,雅義
発行元	香川県畜産試験場
巻/号	21号
掲載ページ	p. 66-72
発行年月	1983年11月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



性別に区分した肉豚の肥育技術— 1

六車武夫・飛田 靖夫

雌と去勢の分離飼育についての諸問題を究明するため、また、飼料の給与方法とも関連させ試験を実施した。

雌、去勢別の発育は去勢が明らかに良く、飼料要求率は全区とも去勢が良かったが有意な差ではなかった。飼料給与法の比較では、雌は不断給餌区が他の2区に比較して良く、去勢は不断給餌区が良かった。枝肉成績では、ハム割合は全区共雌に比べ去勢が劣った。また、背脂肪厚では、去勢について、不断給餌区が厚くなる傾向であった。

雌と去勢の一群混飼の方法では、発育や産肉性にバラツキが生じやすく、経済的な損失も大きい。

この改善技術を検討するため、性別に最も適した飼育方法を確立する。

材 料 お よ び 方 法

1. 供 試 豚 LW. D 体重 6 0 kg までを試験前期、それ以降を後期とした。供試飼料は
2. 期 間 昭和55年10月 20 日から 前期用 DCP 14.0% TDN 77.0 %
- 〃 56年2月 17 日まで 後期用 DCP 12.0% TDN 74.5 %
3. 試験区分と供試飼料 制限給餌は日本飼養標準の基準量とした。

表 1. 試 験 区 分

1 区	不 断 給 餌
2 区	制 限 給 餌
3 区	後期のみ制限給餌

4. 結果および考察

1) 発育と飼料利用性

発育成績は各区共去勢が優れ、雌は劣った。給餌方法による差を性別で比較すると、雌は1区と3区で差がなく2区はやや劣った。去勢では1区、2区、3区の順位となった

が有意な差ではなかった。

飼料要求率については、雌は1区が優れ、他の区は共に劣った。

去勢では、2区、1区、3区の順位となった。

表 2. 発 育 成 績

区 分	項 目	日 令 (日)		日 数 (日)	体 重 (kg)			1日平均 増 体 重 (g)	飼 料 要求率
		開始時	終了時		開始時	終了時	増体重		
1 区	雌	97.5 ± 4.5	188.5 ± 15.9	91.0 ± 12.8	39.1 ± 5.2	101.5 ± 1.9	62.4 ± 3.5	693 ± 64	3.77 ± 0.14
	去 勢	97.5 ± 4.5	167.5 ± 13.4	70.0 ± 9.9	42.1 ± 3.9	99.7 ± 1.7	57.5 ± 4.9	792 ± 74	3.49 ± 0.16
2 区	雌	96.3 ± 4.7	193.7 ± 8.1	97.3 ± 6.0	39.3 ± 0.6	101.7 ± 2.1	62.3 ± 2.3	643 ± 64	4.06 ± 0.33
	去 勢	97.5 ± 4.5	174.3 ± 7.3	76.8 ± 5.7	42.3 ± 2.0	100.6 ± 2.3	58.3 ± 4.0	760 ± 54	3.26 ± 0.59
3 区	雌	96.7 ± 5.1	187.7 ± 12.1	91.0 ± 7.0	38.5 ± 1.5	100.7 ± 0.6	62.2 ± 1.0	686 ± 64	4.08 ± 0.27
	去 勢	99.5 ± 1.7	174.8 ± 18.0	75.3 ± 16.5	43.7 ± 4.4	99.3 ± 3.4	55.7 ± 7.8	749 ± 67	3.81 ± 0.43

2) 枝 肉 成 績

ハムの割合は各区共、雌より去勢が劣った。脂肪の厚さについて、性別と給餌方法による差を比較すると、雌は1区と2区には差がなく、3区がやや劣った。

去勢では、1区が厚く2区が薄くなる傾向であった。総合して考察すると、体重60kg以降

での制限給餌の効果は認められなかった。

これは、制限給餌の量が飼養標準の基準量でありさらに、供試飼料の成分が高いので制限の目的には、やや不十分であると推定された。

表 3. 枝 肉 成 績

項 目	絶食 体重 (kg)	冷と 体重 (kg)	枝肉 歩留 (%)	背腰 長Ⅱ (cm)	ロース 断面積 (cm ²)	大割肉片の割合(%)			背脂肪の厚さ(cm)				腹脂肪 の厚さ (平均) (cm)	と体審査得点			
						カタ バラ	ハム	カタ	セ	コシ	平均	枝肉		肉の 品質	脂肪 の品質		
1区	雌	98.1	70.9	72.3 ±1.5	69.6	24.1	33.8	33.1	33.1	3.6 ±0.5	1.6 ±0.3	2.2 ±0.4	2.5 ±0.3	2.0 ±0.2	79.0 ±2.0	80.0 ±2.3	80.5 ±1.9
	去勢	96.2	69.0	71.7 ±1.5	68.2	21.3	33.1	35.3	31.6	4.2 ±0.3	2.3 ±0.1	2.9 ±0.6	3.2 ±0.1	2.1 ±0.4	76.5 ±1.0	81.5 ±1.9	79.5 ±1.9
2区	雌	95.7	69.7	72.9 ±0.3	66.5	23.2	33.5	32.4	34.0	3.3 ±0.7	1.7 ±0.3	2.5 ±0.1	2.5 ±0.1	2.2 ±0.2	78.0 ±0	79.3 ±2.3	79.3 ±1.2
	去勢	97.1	69.7	71.8 ±1.4	69.7	21.1	33.4	35.3	31.5	3.8 ±0.6	2.2 ±0.4	2.7 ±0.4	2.9 ±0.4	2.0 ±0.2	76.0 ±1.6	80.5 ±1.9	80.0 ±1.6
3区	雌	96.3	70.5	73.1 ±1.6	68.8	23.0	32.8	35.0	32.2	4.0 ±0.3	2.0 ±0.2	2.5 ±0.3	2.8 ±0.2	2.3 ±0.3	76.7 ±1.2	82.0 ±0	80.0 ±2.0
	去勢	94.7	68.7	72.6 ±0.7	67.9	20.7	32.7	35.7	31.5	3.8 ±0.4	2.1 ±0.2	2.5 ±0.5	2.8 ±0.3	1.9 ±0.1	78.0 ±1.6	80.5 ±1.9	78.5 ±1.0

性別に区分した肉豚の肥育技術

付表 1. 枝 肉 成 績

区 分	項 目	絶食前 体 重 (kg)	と殺前 体 重 (kg)	温 と 体 重 (kg)	冷 と 体 重 (kg)	と 肉 歩 留 (%)	と体長 (cm)	背腰長 I (cm)	背腰長 II (cm)	と体巾 (cm)	脂 肪 層 の 厚 さ (cm)												ロ ー ス				椎骨数		大割肉片の割合%		
											肩	背	腰	平均	腹				ランジル				長さ (cm)	長径 (cm)	短径 (cm)	面積 (cm ²)	胸椎	腰椎	カタ	ロー ・ バラ	ハム
															前	中	後	平均	前	中	後	平均									
1 区 雌	1	104.0	100.0	76.0	73.8	73.8	99.0	81.0	71.5	34.4	4.3	1.8	2.1	2.7	2.4	1.9	2.4	2.2	2.6	1.7	2.3	2.2	53.7	5.2	4.5	25.5	15	6	33.0	34.7	32.4
	2	102.0	96.6	70.5	68.4	70.8	94.0	80.0	68.3	31.4	3.2	1.2	1.7	2.0	1.8	1.6	2.1	1.8	1.7	1.5	1.9	1.7	52.0	5.6	4.8	20.8	15	6	34.9	31.6	33.4
	3	100.0	98.6	72.4	70.2	71.2	95.4	78.2	68.7	32.1	3.4	1.9	2.3	2.5	2.2	1.8	1.9	2.0	2.3	1.6	2.1	2.0	52.3	6.2	4.8	24.9	15	6	34.2	32.8	33.1
	4	100.0	97.0	72.5	71.3	73.5	93.5	79.0	69.7	32.8	3.6	1.6	2.6	2.7	1.8	2.2	2.3	2.1	2.7	1.8	2.4	2.3	53.8	5.7	5.8	25.3	15	7	33.1	33.3	33.6
	平均	101.5	98.1	72.9	70.9	72.3	95.5	79.6	69.6	32.7	3.6	1.6	2.2	2.5	2.1	1.9	2.2	2.1	2.3	1.7	2.2	2.1	53.0	5.7	5.0	24.1	15-6:3 15-7:3	6	33.8	33.1	33.1
1 区 去 勢	5	101.0	97.0	72.0	70.3	72.4	93.7	78.0	67.3	32.8	4.5	2.8	3.7	3.7	2.4	2.0	2.1	2.2	3.5	3.0	3.6	3.4	50.7	4.8	4.7	19.3	16	5	33.5	34.9	31.5
	6	97.2	94.5	67.0	65.7	69.5	90.5	76.7	67.3	30.5	3.9	2.1	2.9	3.0	2.5	1.4	2.4	2.1	2.6	2.1	3.2	2.6	52.0	5.7	4.2	18.7	16	6	34.1	35.6	30.2
	7	100.4	97.2	72.5	70.9	72.9	94.7	79.6	69.0	32.5	4.4	2.2	2.5	3.0	1.6	2.3	3.7	2.5	2.5	2.0	2.3	2.3	52.5	4.7	5.7	21.7	16	6	30.9	37.4	31.7
	8	100.0	96.0	71.5	69.1	71.9	93.4	78.2	69.0	30.8	4.1	2.0	2.5	2.9	1.8	1.3	1.6	1.6	2.7	2.1	2.8	2.5	53.0	5.8	4.8	25.3	16	6	34.0	33.1	32.8
	平均	99.7	96.2	70.8	69.0	71.7	93.1	78.1	68.2	31.7	4.2	2.3	2.9	3.2	2.1	1.8	2.5	2.1	2.8	2.3	3.0	2.7	52.1	5.3	4.9	21.3	16-5:1 16-6:3	6	33.1	35.3	31.6
2 区 雌	9	104.0	98.6	73.5	71.6	72.6	97.4	81.0	69.3	31.8	4.0	2.0	2.5	2.8	2.2	1.8	2.1	2.0	2.8	1.9	2.5	2.4	55.6	5.3	4.1	21.8	16	6	33.6	34.7	31.7
	10	100.0	95.2	72.0	69.6	73.1	90.6	76.5	65.5	32.5	3.1	1.4	2.5	2.3	2.3	2.1	2.6	2.3	2.7	2.1	2.5	2.4	49.5	5.1	5.1	21.4	15	6	32.1	32.1	35.8
	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	12	100.0	93.2	69.5	67.9	72.9	88.0	77.0	64.6	32.0	2.7	1.7	2.4	2.3	1.7	1.8	2.5	2.0	2.9	1.8	2.3	2.3	48.0	5.6	5.7	26.5	16	5	34.9	30.5	34.6
	平均	101.3	95.7	71.7	69.7	72.9	92.0	78.2	66.5	32.1	3.3	1.7	2.5	2.5	2.1	1.9	2.4	2.1	2.8	1.9	2.4	2.4	51.0	5.3	5.0	23.2	15-6:1 16-6:3	5	33.5	32.4	34.0
2 区 去 勢	13	99.4	96.4	69.1	67.3	69.8	90.4	77.8	69.5	30.3	2.9	1.8	2.2	2.3	1.6	1.6	1.8	1.7	2.1	1.6	1.9	1.9	52.8	5.5	5.1	23.8	16	6	34.2	32.4	33.3
	14	104.0	97.4	72.5	70.3	72.2	97.5	81.0	71.8	31.8	4.2	2.0	3.0	3.1	2.0	1.6	2.3	2.0	2.8	1.8	2.4	2.3	54.0	5.4	3.6	17.8	16	6	33.4	35.8	30.8
	15	100.0	95.6	72.0	69.8	73.0	93.5	80.0	69.0	32.0	3.8	2.2	3.0	3.0	1.9	2.2	2.5	2.2	2.4	2.1	2.5	2.3	53.3	5.5	4.4	20.9	16	6	32.9	37.2	30.0
	16	99.0	99.0	73.0	71.5	72.2	92.4	77.6	68.5	32.0	4.3	2.7	2.7	3.2	2.1	1.9	2.6	2.2	3.7	2.8	3.5	3.3	52.8	4.9	4.3	21.7	16	6	33.2	35.9	31.9
	平均	100.6	97.1	71.7	69.7	71.8	93.5	79.1	69.7	31.5	3.8	2.2	2.7	2.9	1.9	1.8	2.3	2.0	2.8	2.1	2.6	2.5	53.2	5.3	4.4	21.1	16-6:4	6	33.4	35.3	31.5
3 区 雌	17	100.0	94.0	70.0	67.7	72.0	92.4	77.8	67.5	33.4	4.3	2.1	2.6	3.0	2.7	2.6	2.6	2.6	2.9	2.3	2.7	2.6	51.4	5.3	4.6	21.0	15	6	34.5	33.6	31.8
	18	101.0	96.4	71.5	69.8	72.4	92.4	78.2	67.5	34.8	3.9	2.1	2.7	2.9	2.3	2.0	2.1	2.1	2.8	2.4	2.5	2.6	51.0	5.3	3.9	21.0	15	6	32.8	35.6	31.6
	19	101.0	98.6	74.5	73.9	74.9	97.5	80.5	71.3	30.8	3.8	1.7	2.2	2.6	2.3	2.0	2.7	2.3	2.1	2.0	1.8	2.0	54.2	6.0	4.9	27.0	16	6	31.0	35.8	33.2
	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	平均	100.7	96.3	72.0	70.5	73.1	94.1	78.8	68.8	33.0	4.0	2.0	2.5	2.8	2.4	2.2	2.5	2.4	2.6	2.2	2.3	2.4	52.2	5.5	4.5	23.0	15-6:2 16-6:1	6	32.8	35.0	32.2
3 区 去 勢	21	96.0	92.0	68.5	66.8	72.6	93.5	76.0	66.2	33.0	3.9	2.3	2.4	2.9	1.6	1.6	2.4	1.9	2.7	2.1	3.0	2.6	49.7	6.3	4.0	20.7	15	6	31.3	36.0	32.2
	22	97.0	93.5	69.5	68.6	73.4	94.0	78.8	69.4	32.8	4.2	2.1	3.0	3.1	1.6	1.6	2.2	1.8	2.9	2.2	2.7	2.6	52.7	4.9	4.4	17.1	16	6	34.0	35.7	30.2
	23	103.2	98.6	72.5	71.5	72.5	92.3	77.5	68.0	30.8	3.8	2.2	2.8	2.9	2.1	1.8	2.3	2.1	2.4	1.7	1.6	1.9	52.4	5.6	4.8	23.3	16	6	32.2	35.9	31.9
	24	101.0	94.6	70.0	67.9	71.7	91.2	77.6	68.0	31.8	3.3	1.8	1.9	2.3	2.0	1.3	2.2	1.8	2.7	1.8	2.6	2.4	52.5	5.6	4.2	21.7	16	6	33.2	35.0	31.8
	平均	99.3	94.7	70.1	68.7	72.6	92.8	77.5	67.9	32.1	3.8	2.1	2.5	2.8	1.8	1.6	2.3	1.9	2.7	2.0	2.5	2.4	51.8	5.6	4.4	20.7	15-6:1 16-6:3	6	32.7	35.7	31.5

付表 2. 枝肉審査得点

区 分		項 目	枝 肉	肩	背 腰	脇 腹	腿	肉の品質	脂肪の 品 質
1 区 雌	1	78	76	78	80	80	82	82	
	2	78	78	80	80	80	78	82	
	3	78	76	78	80	80	78	78	
	4	82	82	82	82	82	82	80	
	平 均	79.0	78.0	79.5	80.5	80.5	80.0	80.5	
1 区 去 勢	5	76	76	76	78	78	80	78	
	6	76	78	76	78	78	80	78	
	7	76	76	78	78	76	84	82	
	8	78	78	80	80	80	82	80	
	平 均	76.5	76.5	77.5	78.5	78.0	81.5	79.5	
2 区 雌	9	78	76	78	78	78	82	80	
	10	78	78	78	80	80	78	80	
	11	-	-	-	-	-	-	-	
	12	78	80	76	80	82	78	78	
	平 均	78.0	78.0	77.3	79.3	80.0	79.3	79.3	
2 区 去 勢	13	78	78	80	80	80	78	80	
	14	76	74	76	76	78	82	80	
	15	76	76	76	78	78	82	82	
	16	74	74	76	76	74	80	78	
	平 均	76.0	75.5	77.0	77.5	77.5	80.5	80.0	
3 区 雌	17	76	74	76	78	76	82	78	
	18	76	76	76	78	78	82	82	
	19	78	80	80	80	82	82	80	
	20	-	-	-	-	-	-	-	
	平 均	77.0	76.7	77.3	78.7	78.7	82.0	80.0	
3 区 去 勢	21	78	76	78	78	78	80	78	
	22	76	76	76	78	78	78	78	
	23	80	80	78	80	80	82	78	
	24	78	76	78	78	78	82	80	
	平 均	78.0	77.0	77.5	78.5	78.5	80.5	78.5	