

# 牛肉のおいしさをコンピュータが評価し、改良の支援をします

家畜生産科学ユニット 口田圭吾

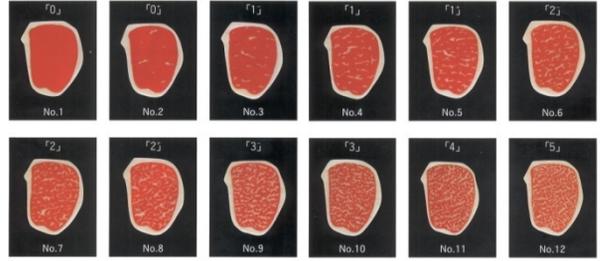
## 牛肉評価の現状と問題点

- 牛脂肪交雑基準などを目安に格付員による評価
- 肉質による価格の差が非常に大きい  
例えば、肉質最高クラスのA5：2500円/kg  
一般レベルのA2：1300円/kg
- 脂肪交雑は、標準模型では表現しきれないほどのバリエーションが存在する
- 現状の牛枝肉格付は、一般流通上、問題のない方法と考えられるが、肉質向上を目指した各種試験の結果として利用するには、細分化が必要



コンピュータによる肉質評価の試みを実施

### BMS標準模型



### BCS標準模型



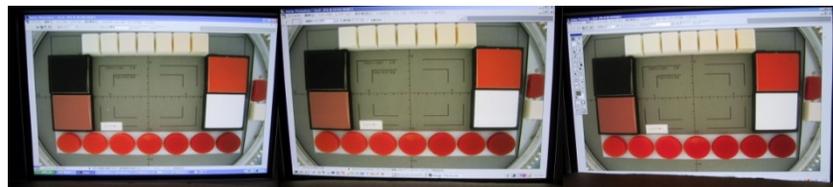
牛枝肉の格付に使用される標準模型

## 安定した枝肉画像を撮影するためには



- 一般的なカメラで安定的な枝肉画像を撮影することは、比較的困難
- 2000年に、枝肉撮影装置が完成（日本食肉格付協会との共同研究）
- 2004年には、新型枝肉撮影装置が完成

## 牛枝肉画像データベースと画像解析形質を利用した交配シミュレーション



カラーキャリブレーションされた3台のコンピュータモニターでのカラーコントロール画像

遠隔地から一定の条件で肉質を評価できる手法についても開発