

# 広島和牛NEWS

(^▽^)/広島和牛最高の無料情報誌を目指します！！

## No14 平成28年12月10日発行

デザイン、内容は、今後の紙面充実のため、変更する場合があります。

### 冬の間にはやっぱり広島和牛！ ～和牛肉出荷最盛期・県共進会～

平成28年11月29日（火）に広島食肉市場（広島市西区）において、第92回広島県畜産共進会冬季枝肉の部が盛大に開催されました。当日は、地域で選りすぐられた32頭（参考出品4頭含む）の肥育牛が出品され、出品者や関係者約200名が参加する中で、日ごろの肥育技術や広島和牛の品質を確認しました。

最優秀賞には、大鎗賢壮さん（三次市 和牛雌 25頭飼育）の出品牛が選ばれました。この出品牛は、三次市で繁殖牛を飼育する堀下さんが生産されたもので、「三次生まれ、三次そだち」の「三次和牛」に広島県知事賞が授与されました。三次市では、農協や生産者とともに、肉質、増体等の産肉能力の向上を図って、生産性の高い経営を確立するため、ブランド化の構築をめざした取組みを展開しています。

今回の最優秀賞の受賞は、三次市の関係者で喜び合うとともに、「三次和牛」のブランド化に向けた機運を高める良い機会になったようです。



広島県畜産共進会 枝肉の



テレビ取材に応じる大鎗さん（写真上）。褒賞授与式後の出品者の大鎗さん（左）と生産者の堀下さん（右）（写真左下）。

#### 【優秀賞受賞者一覧】

賞	出品者 氏名 住所	性別	等級	BMS	重量(CW)	血統 父 母の父	落札単価
最優秀賞	大鎗 賢壮 三次市	雌	A5	12	427kg	隆之國 安福久	4,160 円/kg
優秀賞2席	馬上 幸治 熊野町	去勢	A5	11	488kg	美津花國 安福久	3,140 円/kg
優秀賞3席	山岡 治 安芸高松	雌	A5	11	492kg	安福久 百合茂	2,910 円/kg
優秀賞4席	井上 和之 広島市	去勢	A5	10	490kg	菊知恵 平茂勝	2,780 円/kg
優秀賞5席	(株)のば 三次市	去勢	A5	8	598kg	北乃大福 百合茂	2,670 円/kg

### 日本一への道すじ ～5年に一度の和牛のオリンピックはH29年に宮城で開催！～【あと271日】

平成29年9月に宮城県仙台市で開催される、第11回全国和牛能力共進会の最終比較審査の開会まで、300日を切りました。今後の和牛改良の方向性を明示することをねらい開催されるこの共進会は、地域のブランドの威信をかけた極めて重要なイベントです。

このような中、第1区（若雄）は、和牛の改良を牽引することが期待され、産肉能力・種牛能力ともに高い能力が求められる種雄牛の造成を狙っており、重要な出品区となります。

今回、広島県からは、2頭の出品を計画し、その準備が着々と進められています。

「3柴沖茂」の産子は、指定交配等により生産された子牛が、選定調査等の結果、5頭が畜産技術センターに導入されるなどして、直接検定（発育調査等）が行われています。何れも、発育良好で産肉能力及び種牛能力ともに父をしのご実力が期待されます。

「烏帽子」の産子は、選定の結果、2頭が全農ひろしまの広島系統牛保存センターで飼育管理され発育調査等が行われています。

2頭の出品で広島系の育種・改良の近未来と将来展望のビジョンを全国に示していくことを目指しています。

【3柴沖茂】平成24年に長崎で開催された第10回全共で全国4位と、高く評価されました。その後の産子の肥育成績（後代検定）も好調であることから、第11回の全共ではその後継牛の出品を通じて、種牛能力と産肉能力に優れた広島系種雄牛を全国に示し、広島和牛ブランドの向上を狙っています。

【烏帽子】かつて全国にその名をとどろかせた種雄牛の「第3神竜の4」と広島系雌牛の「よこたや系」から作出された、父、母ともに、より広島系の特色が強く、我が国の和牛改良において、遺伝的多様性（希少性）の重要性を示す使命を担っている牛です。



「烏帽子」産子の「立烏帽子1」（写真左）と「立烏帽子12」（写真右）。平均的な発育で、なめらかな体の移行と伸びの良さを持っています。



直接検定（発育、体型調査）中の「3柴沖茂」産子の候補種雄牛。抜群の発育と体積を持ち、産肉能力を含め今後が期待されます。

## 日本和牛のルーツを訴求する ～広島血統和牛再構築検討会～

平成28年11月15日(火)に全農ひろしまが運営する広島系統牛保存センターで、全農担当職員や広島県担当職員など約40名が参集し、公益社団法人全国和牛登録協会の穴田専務を招いて、平成28年度第2回広島血統和牛再構築検討会が開催されました。

今回の検討会では、広島系の育種牛候補を展示し、それぞれの雌牛の特色を確認し、今後の取組みの展開方向を確認しました。

### 《検討会のポイント》

- ・「3柴沖茂」の母系始祖である「しばらぎ系」、今年度調整交配を実施した候補種雄牛「黒笹波」の母系始祖である「ふじはら系」の育種牛候補の展示と特色を確認。
- ・これら雌牛に沖茂金波、3柴沖茂交配して、広島らしさに磨きをかけていく。
- ・県外の高能力種雄牛を交配すると、血統や体型の特色に大きなばらつきが出る。
- ・この一連の取組みは、他県の取組みに比べスピード感がある、一方でリスクも比例して高まるため、注意(リスク回避策等の対策)が必要。

次回は、平成29年2月に開催予定で、新たな母系を展示し確認することが計画されています。

この取組は、我が国固有の黒毛和種の貴重な遺伝資源の多様性を確保する目的で開催されており、将来にわたって高品質な和牛肉を安定的に供給して行く上で極めて重要であると認識されています。

5年に一度の全共をこれらの取組みを確認・展示・評価する機会に位置付けるとともに、広島系の和牛の歴史と伝統を産業に転換する作業を進めています。

歴史と伝統を産業に転換するため、生産、流通、販売と広範囲にわたる分野で広島和牛の価値を少しでも向上させる取組が、多くの関係者の理解と協力により展開されています。



「しばらぎ系」「ふじはら系」の6頭が展示され、それぞれの特色を審査中。



「ふじはら系」美点として、中軀、肋張り、体上線の平直さなどが確認されました。

## 広島和牛焼肉レストラン探訪 ～広島牛まるごと一頭買い・広島牛の刺身はここだけ！～

平成28年11月19日(土)に「焼肉ふるさと」(広島市南区段原)がオープンしました。それに先立ち11月16日(水)に催されたオープニングセレモニーに訪問し、これからの展望などをうかがいました。

焼肉ふるさとは、昭和36年に三次市で創業した焼肉店で、今回、2店舗目のオープンです。広島牛の指定料飲店であり、広島牛まるごと一頭買いで安全・安心の最高品質をお手頃価格で楽しめる焼肉店となっています。

新店舗は、総工費約7億円のふるさとグループ所有のビルにあり、1階は精肉販売コーナー兼キッチン、2・3階が200席ある客室、4階が精肉加工場で、県内初の生食施設を有しているので、ユッケなどの刺身も味わうことができるということです。

オーナーシェフの海田(うみだ)さんは、「これまで長年、顔が見える生産履歴を積極的に開示しながら、歴史と伝統のある広島牛を提供してきたので、今後も広島牛にこだわり続けたい。全国的にも珍しい生食認可施設で安全・安心で極上のユッケを愉しんでいただくなど、広島の方や観光客に新しい食べ方を提案し和牛のブランドینگに貢献していきたい。」とこれからのビジョンを語っていただきました。

このように、焼肉を通じて、広島食文化を高めていただくことは、広島牛の需要を喚起するとともに、広島牛の生産基盤の充実を促すことにつながると思われます。



(左) 団体の受け入れも可能で最新オーダーシステムが導入された高級感漂う客席。(右) 広島牛希少部位盛り。



(左) 広島牛ユッケ。かつては当たり前のようにあったメニューですが、今では極めて貴重。(右) ふるさとグループのビルは、段原にあり、すぐ目につきます。

### 《実践力 UP!》

(広島県より)～肉用牛コースのご案内～【一般入試(後期)3月試験】

#### ◆農業技術大学の平成29年度学生募集のお知らせ◆

- ☞ 願書受付 H29.2.1～H29.2.22 ☞ 試験日 H29.3.3
  - ☞ 大型特殊ほか、家畜人工授精師、家畜商の資格取得可能。
  - ☞ 農場などから卒業予定者の採用募集が多い。
  - ☞ 同級生、研修先農場、指導機関などとの絆ができる!
  - ☞ 社会人受け入れ可、安い学費と寮、専門士(短大卒同学歴)取得可。
- 問合せ 広島県立農業技術大学校 (TEL0824-72-0094)

### 《法人化・規模拡大をめざす方必見!》

(広島県より)～ひろしま農業経営者学校受講生募集中!～

- ◆経営の見直し、販路拡大、労務管理など経営発展に不可欠なカリキュラム◆
  - ☞ コース案内 経営改善コース 全6回  
(経営戦略、生産工程管理、財務、労務・人材育成など)
  - ☞ 講師陣 大学教授、公認会計士、社会保険労務士、コンサルタントなど
  - ☞ 場所 東広島教室(農業技術センター)、北広島教室(北広島町役場)
  - ☞ 受講料 1経営体あたり2万円
  - ☞ 日程 東広島教室:12月22日から2月9日まで全6回  
北広島教室:12月12日から1月31日まで全6回
  - ☞ 詳細 インターネットで「ひろしま農業経営者学校」と検索。
- 問合せ・申込 株式会社インテリジェンス (TEL082-578-8511 担当 沖本)

お知らせ(∩o∩) 広島和牛 NEWS が Web で閲覧可能になりました⇒「広島和牛 NEWS」で検索!

次回は、1月15日発行予定!