

広島和牛 News



平成 29 年 8 月 15 日発行 No20

＼(^o^)／和牛業界最高の無料情報誌を目指します！！

➤ 日本一への道すじ パート9 ～ 全共結団式ほか ～ 【あと23日】

【全共結団式】

平成 29 年 8 月 10 日（木）に JA 庄原本所（庄原市）において、広島県対策協議会主催の「第 11 回全国和牛能力共進会広島県出品者結団式並びに広島牛振興の集い」が出品者、関係者など約 180 名が参加する中、盛大に開催されました。

協議会の水永会長（全農広島本部長）は、「全共では、生産性の向上対策や、地域の特色を備えた系統の再構築、おいしい広島和牛づくりに取り組んでいる現状や、先人が築いた歴史と伝統など広島血統の魅力を全国に発信する」と力強い開会挨拶で結団式が行われました。

【記念講演】

（公社）全国和牛登録協会の穴田専務が、「第 11 回全共と今後の広島和牛への期待」と題し、第 11 回全共の特徴として過去最大規模の大会となり、東日本大震災の復興のシンボルの一つとして位置付け、将来の担い手育成をねらった「高校の部」を新設するとともに、脂肪交雑偏重の和牛肉の競争から美味しい牛肉づくりが評価される基準を設け、全国的に偏った遺伝子の改善に向け血統の多様性をより一層追求していくなど昨今の実態に則したテーマで開催することの話題を提供いただきました。

また、広島県の歩む道として、第 11 回宮城全共はこれまでの取組みを確認する場であり、その成績いかにかわらず、次につなげることが重要であるとし、具体的な提案を示していただきました。

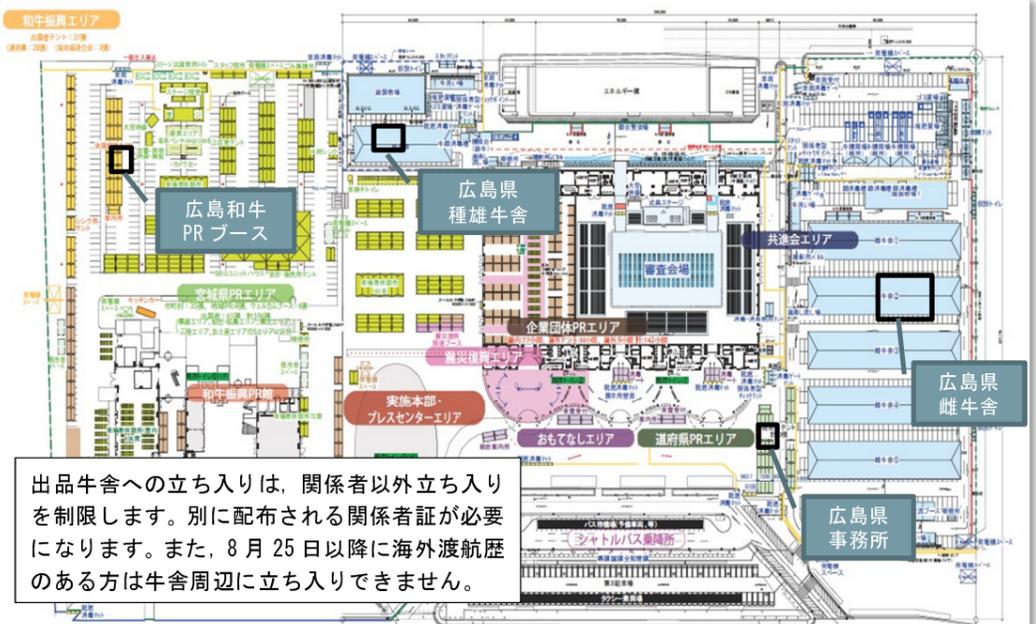


主催者から花束を贈呈され、激励を受ける出品者のみなさん

【宮城会場周辺マップ】



【種牛会場マップ】



出品牛舎への立ち入りは、関係者以外立ち入りを制限します。別に配布される関係者証が必要になります。また、8月25日以降に海外渡航歴のある方は牛舎周辺に立ち入りできません。

広島県の歩む道

3柴沖茂の優良産子の保留

広島県の優良雌牛の掘り起し継続

広島血統種雄牛の活用で広島らしさを固定

【会場アクセス】

種牛の部会場(夢メッセみやぎ)へのアクセス	
JR仙石線/約23分	多賀城駅 シャトルバス/約13分
JR仙石線/約18分	中野栄駅 徒歩/約15分
仙台市営地下鉄東西線/約14分	荒井駅 タクシー/約5分
路線バス(宮城交通)/約40分	夢メッセみやぎ前下車
仙台空港アクセス線/約17分(快速)	仙台駅 ※上総ルートのいずれか
自動車利用	仙台東部道路経由/約30分
臨時駐車場	蒲生北部駐車場 シャトルバス/約5分
	グランディ21 ※土日のみ シャトルバス/約30分
肉牛の部会場へのアクセス(仙台市中央卸売市場食肉市場)	
JR仙石線/約14分	福田町駅 徒歩/約15分
路線バス/約25分	願町6丁目バス停下車 徒歩/約5分

とき 平成 29 年 9 月
7日(木)▶11日(月)

ところ 夢メッセみやぎ
(仙台市宮城野区)

会場で待っとるど！
土曜・日曜が見応えあってええかもな



全共宮城大会マスコットキャラクター
牛政宗(うしまさむね)
承認番号 9 号

平成 29 年は「お肉 (29) の年」！(^o^)/

発行 広島牛振興協議会 編集・監修 広島県
問合せ 広島県畜産課 TEL (082) 513-3598

➤ 広島血統和牛再構築検討会 ～ 広島らしい牛づくりを考え実行する ～

平成 29 年 7 月 26 日（水）に JA 全農ひろしま広島系統牛保存センターで、今年度初の広島血統和牛再構築検討会が開催されました。検討会には、（公社）全国和牛登録協会の穴田専務を迎え、JA 全農ひろしま、県関係機関の担当者等約 25 名が集まり、取組の確認が行われました。今回の検討会で協議された事項と内容は、次のとおりです。また、「第 2 横利」の産子「至宝」が誕生するなど、広島系統牛保存センターでは、広島血統和牛の土台作りに余念がありません。

【確認事項と検討事項】

① 広島血統和牛再構築と全共の位置付け

～ 第 10 回長崎全共（平成 24 年）～

☞ 広島牛の代表種雄牛として「3 柴沖茂」を示した。（優等賞 4 席）一方で雌牛群の広島らしさを十分に示すことができなかった。第 10 回全共を節目に、広島血統再構築の活動が活発化。その取組の結果「比婆牛」「神石牛」が再スタートするとともに、「広島血統和牛元就」誕生。広島血統の牛づくりの土台を構築した。

～ 第 11 回宮城全共（平成 29 年）～

☞ 「3 柴沖茂」の系譜を引継ぎ、第 11 回全共では 7 区総合評価群を中心に展開し出品。
 ☞ 同時に、広島血統のシンボルとして第 38 岩田系、よこたや系のクロスにより「烏帽子」を作出し、その産子を第 1 区（若雄）、第 4 区（系統雌牛群）に出品することで、より広島らしさを追求した広島血統再構築の取組みを全国に力強く示す。

～ 第 12 回鹿児島全共～

☞ 第 12 回全共（平成 33 年（2021 年開催予定））では、確固とした広島血統再構築の取組の集大成を示す。

② 今後の展望と検討

☞ 広島血統の取組を県内の育種事業に波及し普及を目指す。育種組合活動への位置付けや育種牛認定など登録事業の活用を具体化させる。

名号「至宝」
 生年 H29. 2. 10
 血統 父「第 2 横利」
 母の父「美津照重」
 母方祖父「百合茂」
 父に昭和 29 年生まれの「第 2 横利」を持つ。父は全国に神石牛の名をとどろかせた始祖として神石系の代表格として存在した。
 当該牛は、早産のためやや発育不良であるが、他に類を見ないくらい被毛、毛質が上品で資質が良好。今後の発育と損徴を確認しつつ、育種事業への活用を模索する。



➤ 広島和牛レストラン探訪 ～ 新しいオシャレな焼肉！！～

広島市内で「広島和牛 元就」を取り扱うオシャレな焼肉レストランを訪問し、そのこだわりを探求しました。

店舗は、広島市中区立町にある「和牛とワイン フォーコ」。イタリアンのシェフがランチでは絶品ハンバーグ、夜は女子会などに最適なオシャレな焼肉レストランとして営業されています。

先日、テレビ番組「元就。」（RCC 毎週日曜昼放送）で、ランチの絶品ハンバーグやリーズナブルなローストビーフ丼が紹介され、にわかに広島和牛ファンを増やしています。

和牛特有の脂身の甘味など和牛にこだわった料理を提供するオーナーの廣本さんは、海外の経験もあり、取材に対し「世界で日本の魚の料理方法は多様で進んでいるが、牛肉の料理方法は開拓が遅れていると感じている。他にはないイタリアンの焼肉屋でお客様に和牛のおいしさを楽しんでもらいたい。」と広島に新しい和牛肉文化の定着を目指す強い思いをうかがうことができました。

こだわりの無煙ロースターや、バルサミコなど豊富な種類の焼肉のタレやオーナー自らが焼き方、食べ方をレクチャーするなど、満足度の高い焼肉レストランさんとなっています。



希少部位の盛り合わせ。適度にエイジング（熟成）された和牛肉をオリジナルのタレに付けて食べると、油の甘味と赤身肉の噛みしめるたびに広がるドリップで至福の時間を過ごすことができます。

“オーナー 廣本 貴志さん”

1983 年 5 月生まれ（34 才）

山口県出身

イタリア料理の勉強をして、平成 28 年 3 月オープン。海外や東京での経験を生かし、和牛肉のもつ魅力を存分に引き出してくれる。

“牛肉とワイン フォーコ”

広島市中区立町 6-3 APEX ビル B1F

Tel 082-240-1929 火曜定休

～主なメニュー～

朝挽黒毛和牛ハンバーグ SET1, 030 円

黒毛和牛ローストビーフ丼 850 円

コース 4,000 円より

＼(^o^)／第 11 回全国和牛能力共進会広島県出品者出発式のご案内＼(^o^)／

と き 平成 29 年 9 月 4 日（月） 16 時より

と ころ 三次家畜市場（三次市西酒屋町）

内 容 9 月 7 日（木）から宮城県で開催される最終比較審査に出場する出品者や出品牛の出発を見送ります

スケジュール 出品者紹介、主催あいさつ、激励の言葉、代表者答辞、ガンバロウ三唱、出発行進

みなさまに御参加いただき、比婆牛、神石牛など広島血統の取組を全国に示す使命を託した出品者のみなさんの出発を激励してください。

平成 29 年は「お肉（29）の年」！(^o^)／

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、10 月 1 日発行予定！