



＼(^o^)／和牛業界最高の無料情報誌を目指します！！

➤ 今年の農林水産大臣賞が決定しました！ ～ 県畜産共進会（種牛の部） ～

平成 29 年 10 月 31 日（火）に三次家畜市場（三次市西酒屋町）で第 93 回広島県畜産共進会が盛大に開催されました。今年は全国和牛能力共進会の開催年に当たり、肉用種は子牛の部のみでしたが、肉用種 23 頭、乳用種 22 頭が地域の共進会や予選会を経て、地域の代表として出品されました。

肉用種の審査にあたった（公社）全国和牛登録協会の穴田専務は、「広島らしい資質や品位に富んだ美しい牛を確認することができた。9 月の宮城全共を振り返ると、広島は、第 10 回長崎全共の成果である『3 柴沖茂』を生かした取組を第 11 回全共で示していただいた。種牛では資質、品位、体の伸びに優れたところを示し、肉牛では安定した肉質と高いレベルの脂肪の質を全国に PR できた。広島の人々には広島の美点を伸ばす取組を行って欲しい。今回出品されたような雌牛が育種牛に認定されるなどして後世の改良に活用されることを期待したい。3 柴沖茂を改めて見直し、改良につなげてほしい。」と宮城で開催された和牛オリンピック（全共）での広島の活躍をこの共進会の場で披露していただきました。

この共進会で上位の雌牛が、広島らしさを後世に継承する基礎となることを期待しています。

【肉用種種牛（子牛）の主な成績】

褒賞	名号	生年月日	血統 父 母の父	所在	氏名
首席	ゆりこ 410	H28.11.28	美津照重 平茂勝	庄原市東城町	沖野 徳則
2 席	211 いしてる	H29.1.27	3 柴沖茂 平茂勝	神石高原町	石井 輝幸
3 席	みつこ 9 の 9	H29.3.9	美津照重 百合茂	庄原市東城町	赤木 一超



肉用種種牛の部で首席に輝いた沖野徳則さん（庄原市東城町）出品の「ゆりこ 410」とご家族の皆さん



➤ 飼料作物生産のイノベーションの現状 ～ 三拍子そろった飼料イネ生産体系 ～

平成 29 年 10 月 19 日（木）、20 日（金）の二日間、「飼料イネをテーマとした講演、パネルトーク、収穫実演」が栽培農家、畜産農家、研究機関、機械メーカーなど約 100 名の参加のもと、盛大に開催されました。1 日目は広島市内で講演、2 日目は庄原市内の圃場で収穫実演が行われました。今回、3 つの最新技術の組み合わせでこれまでのイネ WCS の常識を超える高品質で低コストな飼料生産と利用の可能性が示されました。TMR などの混合飼料と組み合わせると、さらに利便性も向上することから、畜産経営の発展への寄与が期待されます。



【技術その 1】イネ WCS 専用品種「たちすずか」とさらにグレードアップした「つきすずか」

高収量、高糖分、病気（縞葉枯病）に強い「つきすずか」誕生

【技術その 2】微細断・高密度に輸送できる水田に適した収穫機

背の高い WCS 用イネを最短 6mm に細断しながら収穫。高密度輸送も可能になり輸送コストの低減にも貢献。加えて飼料用トウモロコシなどの収穫・調整も可能！TMR 調整も容易。

【技術その 3】低温時の発酵促進と変敗を防ぐ乳酸菌誕生！

雪印種苗（株）より販売中の「畜草 2 号」は、優れた抗菌作用でトラブルの原因となる酵母やカビの増殖抑制し、サイレージのロスの低減につながります。

「つきすずか」×「新型収穫機」×「最新乳酸菌」×「和牛用 TMR」＝革新的なエサの確保と給与が近代的な和牛経営への入口と言えます。

➤ 広島和牛レストラン探訪 ～ 広島市中心部で高貴な焼肉 ～

広島市内の飲食業にとって激戦区の中区幟町の「広島和牛 元就」を取扱う焼肉レストラン「炭火烧肉 黒焼」を訪問しました。

オーナーの松原さんは、平成25年6月にこの店舗をオープンする前は、東広島市黒瀬町にあり「黒瀬牛」で有名な黒瀬精肉店・焼肉くろせで16年間勤務し、肉の取扱いは熟練の技術を持っています。

オープンして4年半が経過する「黒焼」では、黒瀬町や県内の地元食材にこだわった米、野菜、鶏肉、豚肉、牛肉がふんだんに利用

されており、「来店する8割程度が企業の接待や商談などでの利用となっており、お客さまをおもてなしする場としてリピートして利用いただき、認められていると実感している。」「まだまだ、『広島和牛元就』は認知度が高いとは言えない。皆さんにおいしく味わっていただいでファンを増やしていきたい。」と激戦区で他の店との違いを出しつつ、接客、店の雰囲気など総合的に印象の残るお店づくりに余念がない経営者の顔を拝見することができました。



元就ヒレ2,500円(税抜)。元就の高級部位を炭火烧肉で美味しく食べるため、肉の厚みは2センチほどあり、ボリュームがあってリーズナブルなメニューといえます。



和牛肉の中で最も気品のある部位「ヒレ」を炭火の強い火加減によりレアでいただくと程よい脂の甘味と肉のうま味が口の中であつと広がり、至極の瞬間を味わうことができます。

炭火烧肉 黒焼

KUROYAKI

広島市中区幟町 13-22
広島電鉄胡町電停より徒歩5分
TEL082-221-5629 不定休

～主なメニュー～

元就ロース 2,000円
牛ホルモン 600円
焼肉コース 4,000円～
(2時間飲み放題付き)
(価格は税抜表示)

広島和牛肉年博

➤ ひろしまフードフェスティバル2017で広島和牛をPR

毎年恒例、広島市の秋の祭典「ひろしまフードフェスティバル2017」が、平成29年10月28日(土)と29日(日)に広島城とその周辺で盛大に開催されました。雨がちな天候のため、例年より来場者数が明らかに少ない中、回数を重ねるごとにイベントの充実度が向上しています。今回も「広島牛モモの丸焼き」の実演販売が行われました。長年の継続が認知され根強いファンづくりにつながり、消費活動にも寄与しています。地道な活動ですが、今後も継続され広島の秋の名物として受け継がれていくことを期待しています。



種太の牛のモモは普段見ることがないため、来場者の注目を集めます。

神石牛で恋を見つけませんか!?

～未婚の男女の出会いを創出\(^o^)/～

とき 平成29年12月17日(日) 11:00～14:30
ところ 神石高原ホテル(神石高原町時安)
内容 「神石牛」deクリスマスランチパーティー
会費 女性2,500円 男性3,500円
申込 神石高原町ホームページより

《今後の主な行事》

平成29(にく)年企画
目白押しです!
多くの皆さんの参加を
お待ちしております
\(^o^)/

「畜産技術センター」研究発表

とき 平成29年12月11日(月) 13:00～16:30
ところ 県立みよし公園カルチャーセンター視聴覚室
(三次市四十貫町神田谷)
・講演「TMRセンターの稼働に当たって」
・発表「和牛用TMRの調整・給与技術」ほか
・入場無料、当日入場可能

第93回広島県畜産共進会(枝肉の部)

とき 平成29年12月5日(火) 9:15～
ところ 広島食肉市場(広島市西区草津港)
主催 全農ひろしま(0824)64-6211
・約30頭の広島和牛の枝肉を展示し、生産技術の研鑽を図ります。
・セリ会場への入場には、清潔な白衣・白長靴・衛生帽子の着用が必要です。

財務管理研修で経営のカネを見える化

とき 平成29年12月7日(木) 13:30～
ところ 広島県三次第3庁舎 1F 102会議室
内容 ・簿記の基礎(仕組みを知ろう)
・家畜の棚卸評価、減価償却の方法
・経理ソフト「ソリマチ」の紹介
・無料相談コーナー
申込 広島県畜産協会(082)244-1783

【新企画】広島和牛シンポジウム

とき 平成29年11月28日(火) 13:30～
ところ 広島市まちづくり市民交流プラザ
(広島市中区袋町)
内容 肉食のすゝめ 主催 広島県
和牛の機能性物質の活用の基調講演や広島和牛の魅力など牛肉の新常識と今後の展開方向のパネルトーク
申込 県立畜産技術センター(0824)74-0332

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、12月8日発行予定!