



＼(^o^)／和牛業界最高の無料情報誌を目指します！！

➤ 『沖茂神竜』『田安照』購入のラストチャンスです！～ 広島血統の増産に御協力お願いします～

## 沖茂神竜 (おきしげしんりゅう)

(沖茂金波-平茂勝-第3神竜の4)



母の産地：安芸高田市高宮町  
生年月日：平成 23 年 3 月 22 日  
遺伝病：10 項目全て正常

広島県有種雄牛の『沖茂神竜』と『田安照』の凍結精液の販売を再開します。

### 【販売方法】

「沖茂神竜」は8月から販売、「田安照」は8月注文受付後、9月から販売となります。両種雄牛共に精液の在庫本数は限られています。

### 【直近の成績】

「沖茂神竜」産子は、昨年の広島県畜産共進会夏季枝肉の部においては、BMS.No11で最優秀賞を受賞、冬季枝肉の部でもBMS.No12を記録しました。

さらに今年的一般出荷でもBMS.No12を記録するなど、好成績が続いています。

「田安照」産子の枝肉成績も、安定して上物が生産されています。是非活用を御検討下さい！！その他、検定成績等の詳細は配布担当者までお気軽にお尋ねください。

### 【問合先】

広島県立総合技術研究所畜産技術センター育種繁殖研究部：TEL0824(74)0338  
全農ひろしま畜産部家畜流通課：TEL0824(62)3147

## 田安照 (たやすてる)

(安平照-美津福-第3神竜の4)



母の産地：安芸高田市美土里町  
生年月日：平成 17 年 7 月 20 日  
遺伝病：10 項目全て正常

### 第93回広島県畜産共進会(冬季)優秀賞



性別：去勢  
血統：沖茂神竜×安福久×安茂勝  
BMS.No：12 枝重：460kg  
コース芯面積 83cm<sup>2</sup> パラ厚：8.6cm

### 一般出荷(西条農業高校出荷)



性別：去勢  
血統：沖茂神竜×安福久×安茂勝  
BMS.No：12 枝重：516kg  
コース芯面積 93cm<sup>2</sup> パラ厚：9.0cm

➤ 欧米人に大人気の広島 ～ インバウンド需要に対応する広島和牛～

平成 30 年 7 月 5 日 (木) に、広島国際会議場 (広島市中区) で開催された「インバウンド受入ビジネスフェア 2018」に参加し、広島和牛の今後の可能性を模索してきました。

このフェアでは、近年急増している外国人観光客等を対象とした観光ビジネスの発展の様子をうかがうことができました。(広島県の総観光客数は 6,777 万人(123% H28/H23)で外国人観光客は 201 万人(410% H28/H23)) 特に広島県は、欧米豪からの観光客の割合が高いことが特徴となっています。

世界的に認知が広まりつつある“WAGYU”。多くの外国人は、“WAGYU”＝“神戸ビーフ”と誤認しているようです。そのような認識を改めつつ、本場の“広島和牛”を食べてもらう機会を確保し、提供していくことで、「比婆牛、神石牛、元就、広島牛」などの広島和牛が世界的に認知され高く評価されることが期待されます。生産・流通・販売に携わる人々が自信と誇りを持って供給できるカタチを早急に実現していくことが求められていると言えます。急速に発達する観光ビジネスの波にうまく乗り、和牛産業の活力増進をめざしてまいります。(データは、「ひろしま観光立県推進基本計画」より引用)



せとうち DMO 村木智裕さんによる「観光地経営の仕組み作り」の講演は、会場満席で関連業界の関心の高さがうかがえました。現状データ、実態や仮説に基づきターゲットを見定め、それにふさわしい商品を適確に PR、提案する重要性を示されました。

## ➤ 第12回全国和牛能力共進会まであと1521日～第12回鹿児島全共の概要決まる～

平成30年5月23日(水)に第12回全国和牛能力共進会広島県対策協議会が設立されました。第12回全国和牛能力共進会の基本計画(案)が提示されていますので、その一部を紹介します。なお、最終比較審査の具体的な会期はまだ決まっていません。※開催カウントダウン数は、開会日を平成34年9月7日と仮定して計算しました。

### 第12回全国和牛能力共進会の基本計画(案)

目的：【種牛区】繁殖能力・飼料利用性の向上、地域の特色ある牛づくり、生産基盤強化 【肉牛区】和牛肉の新たな価値観の導入、生産性の向上

出品区	第11回(宮城県仙台市)	第12回 鹿児島県霧島市	
		基本要件・ねらい	新たな要素(第12回変更点等)
第1区(若雄) 単品	15～23か月未満	系統内から造成された種雄牛候補	地域の特色ある系統からの造成
第2区(若雌の1) 単品	14～17か月令未満	育種価+繁殖能力	初産28か月令以内、母の分娩間隔400日以内など
第3区(若雌の2) 単品	17～20か月令未満	育種価+繁殖能力	
第4区(系統雌牛群) 群出品	父、母双方がその系統である	【無し】	(第9～11回全共で一定の成果を得た)
第5区(繁殖雌牛群) 群出品	母集団の斉一化を図る		3代以上県内で保留(3頭1群)
第6区(高等登録群) 群出品	世代間の改良の成果の確認	前回同様	
第7区(総合評価群)	【種牛区】地域の改良成果を確認 【肉牛区】肉量及び肉質を確認	改良の中核を担う種雄牛産子を総合的に評価。改良成果を確認する。	両親、本牛とも自県内生まれ
種牛区 群出品 肉牛区 群出品	24か月未満		「新たな枝肉の価値観」による評価を追加。両親、本牛とも自県内生まれ
第8区(若雄後代検定牛群) 群出品	24か月未満	【休止】	
第9区(去勢肥育牛) 単品	24か月未満	和牛の能力追求と肥育技術の研鑽	「新たな枝肉の価値観」による評価を追加。
新規設定区(肉牛) 群出品		脂肪の質の育種価評価体制の構築を促進(頭数は検討中)	脂肪交雑偏重からの脱却、脂肪の質評価、小ザシ評価等の導入
その他		後継者や担い手の育成強化	高校生の部に大学生を追加、女性の部と後継者の部を統合。

【関連行事】平成30年5月31日(木)に旧庄原家畜市場において、(公社)全国和牛登録協会が主催の中国四国地区審査委員合同協議会審査研究が開催されました。地方審査員の審査技術の研鑽を目的として、東は京都、西は山口から約100名の参加がありました。向井会長は閉会あいさつで、「岩倉蔓を始祖とした比婆牛発祥の地

であり、黒毛和種登録発祥の地ともいえる庄原市で、充実した内容により行事を開催できた。日本全国で和牛が飼育され、全国統一の審査で和牛に対する信頼を獲得し、この取り組みは世界で評価されている。皆さんの日々のこだわりが認められたものであり、引き続き改良に尽力願いたい。」と参加者へ期待の言葉をかけられました。

## ➤ 広島和牛レストラン探訪～【番外編】オリーブ牛～

今回、オリーブ牛の産地、香川県を訪問し、オリーブ牛を取り扱うお店を訪問しました。

「焼肉なかむら 西の丸店」(香川県高松市)は、高松駅より徒歩3分の好立地にある高級焼肉店です。店舗は、個室中心で照明・しつらえなど上質に仕上げられており、五感で和牛肉を堪能できる空間となっています。

店長で、なかむらグループの専務取締役の中村真樹さんは、「お肉を選ぶときは、肉質が上品な雌牛の中でも脂肪のテリなど質を重視してしっかり吟味して提供しています。中でも、オリーブ牛は、牛肉の中でもあっさり・さらっとしており、食べやすい和牛です。」と肉の品定め、肉さばき、肉の愉しみ方などをわかりやすく語っていただきました。

【オリーブ牛とは】肉質3等級以上の香川県産の和牛(=讃岐牛)で、指定するオリーブ飼料を100g/日以上、2か月間以上給与したもの。年間約2,000頭の出荷で県内、関西、関東の順に供給地域が分かれる。小豆島の肥育農家の取組から、10年間で香川県が誇るブランド牛に位置付けられるまでに成長。

### 【「焼肉なかむら」の概要】

- ・香川県高松市内で3店舗営業。西の丸店 TEL087-822-1109
- ・主なメニュー：和牛厳選コース(タン塩など盛合せ、タレ焼き盛合せ、ステーキ、野菜、サラダ、ごはん、キムチ、うどん、デザート)4,000円、リブロースの焼きすき1,880円など



焼肉なかむら西の丸店店長(兼)なかむらグループの専務取締役 中村真樹さん。



オリーブ牛のサーロイン焼肉。わさびの効いたタレで和牛を五感で愉しむことができます。

### 共進会のお知らせ

#### ★第94回広島県畜産共進会(夏季枝肉の部)★＼(^o^)／

- と き 平成30年7月24日(火) 9:15～9:35 枝肉一般参観 9:45～枝肉講評 10:00～セリ 11:00～褒賞授与式  
 ところ 広島市中央卸売市場食肉市場(広島市西区草津港)  
 主催 全農ひろしま  
 注意 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。

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、8月20日発行予定!