



平成 30 年 7 月豪雨災害により被害を受けられたみなさまに、心からお見舞いを申し上げます。

おめでとうございます！農林水産大臣賞受賞！～ 広島県畜産共進会 ～

平成 30 年 10 月 23 日（火）に三次家畜市場（三次市西酒屋町）で第 94 回広島県畜産共進会が盛大に開催され、地域の共進会や予選会を経た代表牛（肉用種牛 48 頭、乳用種牛 23 頭）の日ごろの改良の成果が展示、審査されました。

今回、肉用種牛へは、広島県立西条農業高等学校、油木高等学校の 2 校から 2 頭出品され、高校生など若者の参加でにぎやかで頼もしい大会となりました。

肉用種牛の審査にあたった（公社）全国和牛登録協会の勝田課長からは、「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。一方で体上線、体の締り、肢勢については課題のある牛も見受けられた。繁殖牛として重要な分娩間隔は、体上線や肩付きが良好なものが多く、お産の負担をしっかりと支えられる強い骨格が必要。第 12 回鹿児島全共に向けては、骨格健全で繁殖性の良い雌牛を活用しつつ、広島らしさを追求し、地域の生産基盤の強化、改良につなげてほしい。」と今後の展望を含めて講評いただきました。

肉用種牛で総合首席に輝いた立川さん（庄原市東城町、繁殖牛約 100 頭）は、「今回の牛に限らず、牛が小さいころからの腹づくりに細心の注意を払っている。良質な牧草を食べさせ、肥育農家に喜んでもらえる牛づくりを心掛けている。今回は、その中でも選りすぐりの良い牛で参加することができ、結果につながりうれしい。」と喜びを実感されていました。

近年、経営の規模拡大などが進み、若者が継承しやすい環境づくりが進んだ結果、若者の参加も多く見受けられました。今後とも、次世代の人材など参加者のみなさんのやりがいの持てる共進会が望まれていると言えます。



総合首席に輝いた立川さん出品の「ふくしげたつ 38」



今回、将来を担う高校から出品があり、会場に活気がみなぎっていました

【肉用種牛の主な成績】

褒賞	名号	生年月日	血統	所在	氏名
			父 母の父		
総合首席(子牛首席)	ふくしげたつ 38	H29.11.17	美津照重 勝忠平	庄原市東城町	立川道和
成牛首席	ほりまさ 3 の 1	H29.6.20	幸 紀 雄 安福久	庄原市東城町	赤木一超

フードフェスティバル 2018 ～ 広島牛モモの丸焼き大好評！ ～

毎年恒例、広島の秋の祭典「ひろしまフードフェスティバル 2018」が、平成 30 年 10 月 27 日（土）、28 日（日）の二日間にわたって広島城とその周辺で盛大に開催されました。二日間の総来場者数は広島県内外から 59 万人（主催者速報）にのぼり、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。

今回は、広島牛生産者の皆さんもブースの運営に参加されました。参加した生産者の馬上幸治さん（熊野町、肥育経営 80 頭、食肉市場出荷者組合代表）は、「広島牛の事務局から声がかかり、今回初めて参加した。お客さんからお肉がおいしいとか、毎年楽しみにしているリピーターがいらっしやるとか、お客さんの声を直接聞ける貴重な経験をさせてもらった。」と参加の感想をいただきました。牛肉は、と畜処理や流通業界が関与するため、生産か

ら消費までの流通距離が遠い（顔が見えにくい）食料と言えます。このような機会が、生産者と消費者の距離を縮め、お互いが理解しあった上で、生産され消費される地産地消の取組につなげていくことが大切であると思われます。

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。



STU48 など芸能人によるブース紹介のようす



モモの丸焼きは、このイベントを盛り上げます

➤ 高級フレンチ@比婆牛 ～ 国宝の寺院で期間限定レストラン ～

平成30年10月10日(水)、11日(木)に国宝浄土寺(尾道市)において、広島県主催の「著名なフランス料理シェフらによる期間限定レストラン」が一般参加者、招待客(牛肉ジャーナリストなど)の計20名の参加のもと開催され、比婆牛をはじめとした最高級フレンチのフルコースがふるまわれました。

〈期間限定レストランの旅〉

- ・10/10(水) 福山駅=鞆の浦散策=浄土寺ディナー=ベラビスタ&マリーナ尾道【泊】
- ・10/11(木) ホテル=福山駅
- ・旅行代金 75,000円(内容:移動費用(タクシー)、宿泊料金、ディナー料金)

フランスで二つ星レストランのオーナーシェフのパトリック・アンルリーさんは、「牛肉料理のソースは赤ワインが一般的だが、和牛の繊細さを考えて主張の強くない白ワインを使用。エシャロット(小さい玉ねぎ)を皮ごと使い、(琥珀)色を出しつつ、和牛に合う優しいソースにした。また、比婆牛には脂肪の甘みがあるので、やや酸味があるスパイシーな味付けとした。そして、比婆牛の特徴は食感。かみごたえの無い和牛が多い中で、しっかりとしたテクスチャーが感じられて良い。」と比婆牛を高く評価されていました。

このような取組が、広島和牛の魅力向上につながり、ブランド力を高めることに寄与していると言えます。



パトリックさん(右二人目)とサポートする広島の若手シェフ

【今回の事業目的と内容】

- ☞「豊かな食体験」と瀬戸内を感じる贅沢な時間を通じて、新たな広島の食のイメージの情報発信を行うことで、「ひろしま」のブランド力を高めることを目的に開催されました。
- ☞今回は、荘厳なたたずまいの浄土寺で牡蠣、レモンをはじめ、比婆牛、三良坂フロマージュのチーズといった広島こだわりの食材と広島ゆかりの陶芸家たちの器が利用され、料理人、生産者、工芸作家などが高いレベルで融合しました。



メニュー名「比婆牛にグリオティーニとブルーコンポート添え、キャロットグラッセ、スパイシーなソースを添えて」

➤ 広島和牛レストラン探訪 ～ラ・コシーナ・デ・セレーソ～

広島市内で広島牛を提供する洋食レストラン「ラ・コシーナ・デ・セレーソ」を訪問しました。店は、スペインやフランスをテーマにした空間づくりとメニュー展開で、店内の雰囲気作りがこだわりがみられ、熟成肉ステーキなどメニューからは食材へのこだわりをうかがうことができます。店長は、「近年、近隣地域で広島和牛の取扱店が増えており、メニューや食材への特徴作りがますます必要になっている。お客様に訴求できる強みをもった食材が必要。」と激戦エリアでの持続的な経営の難しさを語っていただきました。

このレストランは、昨年開催した「広島和牛 de こいのわ! (県営の結婚促進事業)」で、3組のカップルが成立し、今年になって1組の成婚があるなど、縁結びの実績を持つお洒落なレストランです。来年2月9日(土)の「お肉(29)の日」には、再び「広島和牛 de こいのわ!」を実施する事が決定しています。(下記お知らせで参加者募集中です!)

歴史と伝統に裏付けられた広島和牛には、味覚に訴えられる差別化要素や特徴を持つことでより魅力のある食材へ昇華させる必要があるようです。

(写真右) 広島牛サーロイングリル。肉汁が口の中で広がります。



La cocina De Cerezo (ラコシーナ・デ・セレーソ) <https://lacocinadecerezo.owst.jp/>

- 所在 広島市中区三川町2-2 3F ・営業 17:30~0:00 ・電話 (050)5887-9359
- スペイン語でキッチン桜という意味。広島牛サーロイングリル 100g 3,300円(税別)黒毛和牛の最高峰!まるで雪の結晶のような霜降りが極上の味わいを演出します。

お知らせ

★畜産技術センター研究成果発表会★

- 日時 12月14日(金) 13:00~15:25 参加費無料。お気軽に!
- 場所 県立みよし公園カルチャーセンター(三次市四拾貫町)
- テーマ ゲノム情報を利用した広島和牛の改良
- 内容
- (1)講演「和牛の育種改良の現状と今後の展望」
講師(公社)全国和牛登録協会 情報解析課 松田 洋和さん
 - (2)成果発表「ゲノム育種価による広島和牛の能力推定と改良」
発表者 畜産技術センター育種繁殖研究部 柴田 愛梨さん
 - (3)話題提供「ゲノム育種価の活用」
発表者 広島県農林水産局畜産課 日高 健雅さん

★結婚したい方、結婚してほしい方いませんか?★

- ～いい肉の日特別企画!2店舗同時開催～
【参加者募集中!締切り間近】『広島和牛 de こいのわ!』
- 日時 平成30年11月29日(木) 19時~21時
- 場所①鉄板料理「大手町トレス」(広島市中区大手町三丁目)
②ステーキ専門店「RODEO」(広島市中区本通)
- 会費 男女とも各5,000円(和牛料理、デザートほか)
- 申込 「ひろしま出会いサポートセンター」サイトより
事前に会員登録が必要(無料)
- 締切 11月18日(日)
- 問合せ ひろしまこども夢財団(082)511-1216



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!

右のQRコードから広島和牛 NEWS パックンバーをご覧ください。iphoneの場合、標準カメラアプリをかざすだけで読み取り可能です。



次回は、12月15日発行予定!