



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！最優秀賞は(有)野山牧場！ヽ(^o^)ノ ～ 広島県畜産共進会（冬季枝肉の部） ～

平成 30 年 12 月 4 日（火）に、広島市中央卸売市場食肉市場（広島市西区）で、第 94 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、地域の選定審査を経て選りすぐられた 28 頭（参考出品 2 頭含む）が出品され、日ごろの肥育技術や広島和牛の品質を多くの参加者と確認しました。

最優秀賞を受賞したのは(有)野山牧場の出品牛で、落札単価 3,840 円/kg、枝肉重量 636kg で、枝肉価格が 244 万円（税抜き）と高額で取引されました。(有)野山牧場の山本武代表は、「繁殖肥育一貫経営を始めて初の受賞であり非常に嬉しいです。7 月豪雨で東広島地域は甚大な被害があったが、出品できる喜びと関係者の皆さんへの感謝の気持ちでいっぱいです。」と難局を乗り越えて久しぶりの受賞に感極まった様子をうかがうことができました。

上位入賞牛は、上品な小ザシが全体に行き届いており、無駄な脂肪の少ない最高品質の広島和牛でした。お歳暮、忘年会、クリスマス、おせち料理、帰省客へのおもてなしなど年末年始のあらゆる場面の食卓を潤わせてくれることでしょう。

### 【優秀賞受賞一覧】

賞	出品者 氏名(敬称略) 住所	性別 等級	BMS	枝肉重量	血統 父 母の父	落札単価
最優秀賞	(有)野山牧場 東広島市安芸津町	牝 A5	11	636kg	直太郎 安福久	3,840 円/kg
優秀賞 2 席	大槍 賢 壯 三次市糸井町	雌 A5	11	442kg	美津照重 糸福(鹿)	3,050 円/kg
優秀賞 3 席	大田 政 司 広島市佐伯区	雌 A5	10	497kg	福華 1 金安平	2,980 円/kg
優秀賞 4 席	表 裕 壯 三次市甲奴町	雌 A5	10	416kg	美国桜 田安照	3,050 円/kg
優秀賞 5 席	馬上 幸 治 安芸郡熊野町	牝 A5	9	570kg	幸紀雄 安福久	2,870 円/kg



最優秀賞を受賞した(有)野山牧場の会長の山本利隆さん（右）と長男で代表取締役の山本武（左）さん。



最優秀賞を受賞した枝肉。ロース芯にとどまらず全体に上品な小ザシが行き届いており、最高品質の広島和牛が年末に愉しめます。

### 《今回から新たに MUFA 値（参考値）を表示しました》

広島県では、牛肉中に含まれる MUFA 値を迅速に測定し、将来は枝肉情報に付与するなど、より魅力のある広島和牛づくりを目指しています。現在は、データ精度向上のためデータの蓄積と分析を進めている途中で、今回褒賞目録に表示した数値も参考値です。引き続き皆様とともに美味しい広島和牛の探求を進めてまいります。

## IoT でソリューション！ ～ 経営力向上研修会 ～

平成 30 年 11 月 16 日（金）に、県立農業技術センター（東広島市八本松町原）において、広島県西部畜産事務所と西部農業技術指導所の主催で、生産者、高校生、関係団体等約 60 名の参加のもと、経営力向上研修会（学ぼう IoT）が開催されました。

当日は、IoT 機器販売企業 4 社のプレゼンや畜産農家等が登壇し、IoT 導入による経営発展の可能性に関する意見交換が行われました。

意見交換でパネラーとして登壇した山岡量真（かずま）さん（29 才、安芸高田市 和牛肥育約 40 頭）は、「父の牧場に就農して 2 年、牧場の決算や肥育成績などの紙情報や父の頭の中にあるノウハウを引き出して見える化している（パソコンに入力などしている）最中で、IoT などを積極的に導入して周囲の先輩農家に早く追いつきたい。」と、経営

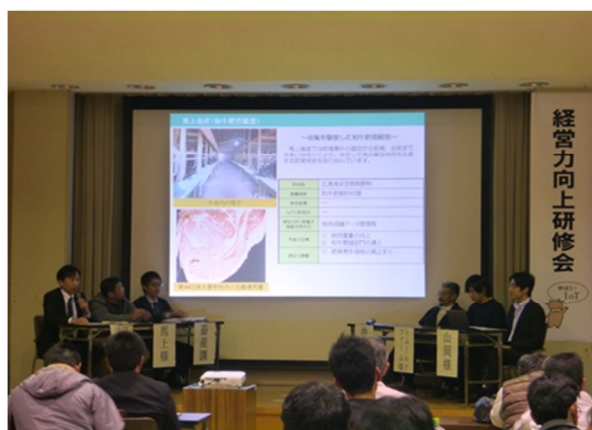
継承と経営発展を強くイメージされている様子をうかがうことができました。

IoT 機器等は、経営の規模、雇用などの労働環境、技術・知識・ノウハウのレベルなどに応じ、生産技術の補完、事故率低減による生産コストの削減、売上の向上など目的に合った適切な導入と運用が必要です。

そのため、まずは、このような機会を通じて最新技術の機能や実態を正確に把握することが肝要です。

### ◆IoT ってなんじゃろうか？

Internet of Things：直訳すると、物のインターネット。  
様々な「モノ（物）」がインターネットに接続され、情報交換することにより相互に制御する仕組みのことを言います。  
畜産分野における主な機器の機能として、センサーやカメラを利用し、家畜の発情発見、分娩監視、個体識別と連動した飼養管理などがあげられ、大型農場、酪農経営、30 頭程度以上の繁殖経営などで導入が進んでいます。国も支援制度等を準備し推進しています。



和牛肥育、和牛繁殖、酪農の経営者と行政で意見交換が行われました。



4 社による実機の展示や解説などにより IoT を肌で感じることもできる研修となりました。

## 畜産技術センター研究成果発表会

平成30年12月14日(金)に、県立みよし公園カルチャーセンター(三次市四拾貫町)で生産者、関係者約90名が参加して、ゲノム情報を活用した広島和牛の改良の取組に関する研究発表等が行われました。

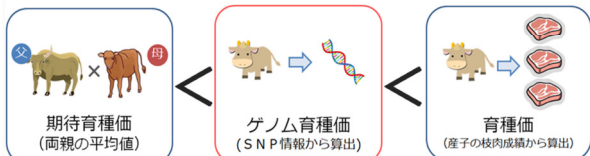
今回は、広島和牛の改良等への導入が始まった“ゲノム育種価”への理解をより深めるため、(公社)全国和牛登録協会職員の基調講演や成果発表等が行われました。

成果発表を行った研究員の柴田愛梨さんは、「ゲノム情報の利用で、枝肉成績をもたない若い牛の正確な能力評価が可能となり、広島和牛の改良の劇的なスピードアップが期待できる。」と話され、新しい可能性を示す貴重な内容となりました。

### 〇まとめ

《生後すぐに算出・評価が可能》

《5歳から評価》



☆ゲノム育種価の活用により、若齢牛において、全きょうだいの能力比較や高い精度の評価を実現することができる！

ゲノム育種価の活用で更なる能力向上や改良のスピードアップが期待できます。

### ◆ゲノム育種価ってなに？

遺伝子を解析することで、和牛の肉質・肉量など遺伝的能力を評価する技術のことです。

【利点①】 牛の血液や毛根から手軽に解析が可能です。

【利点②】 これまでの和牛の育種価は、産子の枝肉成績が出るまで能力が分かりませんでした。ゲノム育種価は、子牛の段階で推定可能です。

## 広島和牛 de こいのわ！

平成30年11月29日(木)の「いい肉の日」特別企画として、広島市内の広島和牛取扱レストラン2店同時に、県営結婚促進イベント『ひろしま和牛 De こいのわ！』が結婚を希望する47名(男性23名、女性24名)の参加で開催されました。

当日は、自己紹介の後、「広島牛のローストビーフ」や「広島和牛元就の鉄板焼きステーキ」を楽しみながら、会場内で会話が弾んでいました。その後、気になる異性を投票する形式でマッチングが行われた結果、7組のカップルが成立し、次回以降に使えるお店の食事券などがプレゼントされました。

前回(平成29年2月)の広島和牛取扱レストラン4店舗同時開催で成立したカップルの中から2組の成婚報告があるなど、広島和牛は、新たな出会い、結婚など幸せな生活を演出する魅力ある食材になっています。

今回は、2月9日(土)に広島市内と福山市内の広島和牛取扱レストランで開催が計画されています。(下の記事参照)



イベントのようす。大手町トレスでは、定期的にこいのわ！を開催しています。オーナーの三上さんは司会初チャレンジです！  
(写真はプライバシー保護のため一部加工しています。)

## 広島和牛レストラン探訪 ～ PIZZERIA DOMANI (ドマーニ) ～

今回は、福山市内で神石牛を提供するイタリアンレストラン「PIZZERIA DOMANI」(ピッツェリア ドマーニ)を訪問しました。

オーナーの須山(51才)さんは、「神石牛は、450℃のピザ窯内で一気に焼きを入れた後、少し温度の低い場所に移し、遠赤外線で肉をいたわるように火を入れることで、神石牛モモ肉の赤身のうま味を全て閉じ込めた状態で焼き上がります。一度召し上がられるとファンになりリピートいただけるお客さんも増えています。また、神石高原町の熱心な生産者を訪問し、その人柄や自然豊かで穏やかな環境に触れて、美味しい牛肉づくりにこだわり、育てられている神石牛に惚れ込み、その魅力を料理で最大限引き出すように心がけています。」と真摯に答えられるなど、地元の食材に対する愛着を感じることができました。

当店では、平成31年2月9日(土)に、「ひろしま和牛 de こいのわ！」が計画されており、結婚を希望する人の参加を募集中です。



店内に設置の窯で焼き上げるピザ



窯でローストされる神石牛は素材の味を最大限に堪能できます。

PIZZERIA DOMANI (ピッツェリア ドマーニ) ～福山市向陽町1-1-6(誠之館高校隣り) Tel084-955-6965～

福山駅から北に位置する小高い住宅地にある。ナポリから取り寄せたオシャレな石窯で焼き上げるナポリピッツアの店。山の幸、海の幸、イタリアワインで優雅な時間を過ごせる。ミシュランガイド掲載店。

☞主なメニュー 神石牛タリアータ 2,350円(税込) ピッツァマルゲリータ 1,510円(税込)

## ～お知らせ～ 平成最後のお肉の日特別企画『広島和牛3DAYS!』

### ★広島和牛シンポジウム2019★ 【開催準備中】

日時 2月7日(木) 13:30～予定  
場所 広島県庁本館6階講堂(広島市中区)  
内容  
(1) 広島和牛の歴史、伝統などの講演により理解を深めます。  
(2) 広島和牛の牛肉の機能性物質などを理解するため、食べ比べを計画中。  
その他 定員150名、参加費無料、要申込  
次号広島和牛NEWS、広島県HP等で開催案内予定。

※内容等は、変更になる場合があります。

### ★T A U肉の日！特別企画★ 【開催準備中】

日時 2月8日(金) 午後  
場所 ひろしまブランドショップT A U  
(東京都中央区銀座)  
内容  
(1) 広島和牛の魅力を引き出す食材との組み合わせを提案し、試食を計画中。  
(2) 毎月29日を中心に開催している恒例の特別価格！広島和牛ステーキ等の提供を2月8日(金)、9日(土)の2日間実施予定です。

※内容等は、変更になる場合があります。

### ★広島和牛Deこいのわ！★ 【参加者募集中2店舗同時開催】

日時 2月9日(土) 午後  
(1) 場所 ラ・コシーナ・デ・セレーソ  
(広島市中区三川町)  
時間 受付11:30～ 開始12:00～  
会費 5,000円 男性16名、女性16名  
(2) 場所 ピッツェリア ドマーニ  
(福山市向陽町1-1-6)  
時間 受付17:30～ 開始18:00～  
会費 6,000円 男性10名、女性10名  
★応募は「ひろサポ」HPのこいのわカフェ

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ページへご覧いただけます。iPhoneの場合、標準カメラをかざすだけで読取り可能です。



今回は、1月20日発行予定！