



2連覇！最優秀賞は（有）野山牧場！～ 広島県畜産共進会（夏季枝肉の部）～

令和元年7月23日（火）に、広島市中央卸売市場食肉市場（広島市西区）で、第95回広島県畜産共進会夏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29頭（参考出品3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。

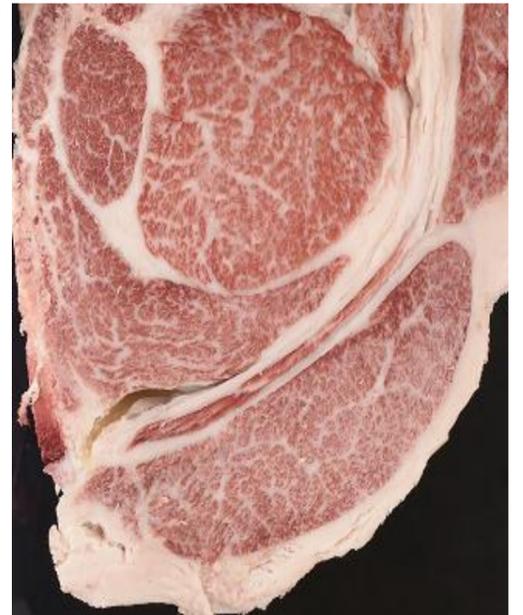
最優秀賞を受賞したのは（有）野山牧場の出品牛で、落札単価4,660円/kg、枝肉重量592kgで、枝肉価格が276万円（税抜き）と高額で取引されました。（有）野山牧場の山本武代表は、「昨年の冬季枝肉の部に続き、2度目の受賞は非常に嬉しいです。関係者の皆さんへの感謝の気持ちです。今後も受賞できるよう頑張っていきます。」と今後の活力を伺うことができました。

また、今回、「MUFA特別賞」を新設し、初の最優秀MUFA賞は湯船伸昭さんが受賞されました。

上位入賞牛は、最高品質の広島和牛として、お中元やお盆の帰省客へのおもてなしとして愉しんでいただけることでしょう。



最優秀賞を受賞した（有）野山牧場の会長の山本利隆さん（左）と代表取締役の山本武（右）さん。喜びが見てとれます。



最優秀賞を受賞した枝肉。最高品質の広島和牛です。

| 賞 | 出品者 氏名（敬称略） | 住所 | 性別 | 等級 | BMS No | 枝肉重量 (kg) | 血 統 父 母の父 | MUFA値 (%) | 落札単価 |
|----------------------|----------------|------------|----|----|--------|-----------|--------------|-----------|-----------|
| 最優秀賞 | （有）野山牧場 | 東広島市安芸津町 | 去 | A5 | 11 | 592.6 | 里百合 安福久 | 50.40 | 4,660円/kg |
| 優秀賞2席 | （株）のば牧場 | 三次市布野町 | 去 | A5 | 10 | 502.2 | 百合茂 安福久 | 52.25 | 2,800円/kg |
| 優秀賞3席 | 馬 上 幸治 | 安芸郡熊野町 | 去 | A5 | 9 | 599.0 | 百合茂 安福久 | 58.50 | 2,850円/kg |
| 優秀賞4席 | 大 鎗 賢壮 | 三次市糸井町 | 雌 | A5 | 9 | 443.4 | 美国桜 百合茂 | 61.50 | 3,530円/kg |
| 優秀賞5席 (優秀MUFA賞1席) | 長岡 直幸 | 広島市安佐北区白木町 | 去 | A5 | 12 | 641.5 | 福安照 美国桜 | 67.05 | 2,500円/kg |

【一価不飽和脂肪酸(MUFA)とは？オレイン酸とは？】
オレイン酸を代表的とする常温で液体のもので、血中コレステロール量の調整を助ける物質です。
和牛肉中に45%と多く含まれるオレイン酸は、他の脂肪酸より融点が低いため、口どけの良さなどに貢献しています。現在、脂肪の質を高める取組への転換が進められています。種雄牛や繁殖牛のオレイン酸の育種価算出も進められています。

最新畜産統計情報 ～ 県内肥育牛の飼養頭数は増加！！～

令和元年7月2日（火）、国は最新の畜産統計を発表しました。

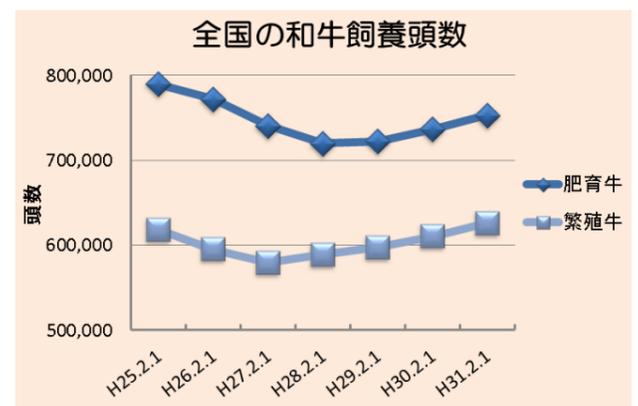
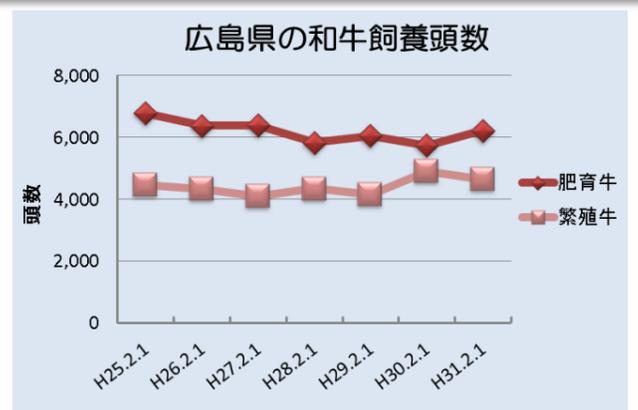
肉用牛飼養頭数は全国で約250万頭となり1万1千頭（0.4%）減少しています。

反面、黒毛和種を中心とした子取り用雌牛（繁殖牛）が約62万頭と約1万5千頭（2.5%）増加し、畜産クラスター事業を中心とした生産基盤対策等により継続的な増頭となっています。

肉用種（大半が黒毛和種）の肥育牛頭数は、全国約75万頭で約2%増加しています。飼養頭数の約45%を占める約34万頭を飼養する九州地域では約5%増加しています。また、約5万頭飼養する北海道では約2%増加しており、大産地等の増頭が続いています。広島県内の肥育牛頭数は、平成30年は減少傾向でしたが、平成31年は6,220頭と前年5,740頭と比較し480頭（約8%）増加しています。

これは、平成30年の繁殖牛増頭に伴う影響、繁殖肥育一貫化を含む肥育経営体の規模拡大や経営力の向上により、県内肥育牛が増加したものと考えられます。

今後も、生産基盤強化や産地ブランド力向上に向けた取組が重要と考えられます。



➤ 比婆牛！広島三越で期間限定販売！～ 広島県産日本酒とのコラボレーション ～



湯崎知事（右）に比婆牛のローストビーフと県産日本酒とのマリアージュを堪能いただきました。ローストビーフを調理していただいた小川哲男シェフ（左）

令和元年8月6日（火）から12日（月）まで、広島三越の「広島いいもの夏土産」の一環として、広島県産日本酒と比婆牛のコラボレーションイベントが行われました。初日、湯崎広島県知事にお越しいただきました。知事には、広島市内の有名レストランで活躍されている小川哲男シェフによる比婆牛ローストビーフと県産日本酒のマリアージュを実食してもらい、「是非、広島県の美味しいものを知っていただき、楽しんでいただきたい！」とPRをしていただきました。来場された方々にも比婆牛ローストビーフの試食を提供し、「凄く美味しい！」、「広島市内で比婆牛が買えるなんて嬉しい！」との感想をいただきました。海外からの観光客の方にも試食していただき「Fantastic!」と「いいね!」の指サインをいただきました。

期間中、広島三越1階において、比婆牛の販売を行い、売れ行きは上々でした。お盆時期、帰省された方々にも比婆牛を堪能していただけたことでしょう。

今後も、イベント等でのPR活動を行っていきます。



三越の象徴である「ライオン像」の横を通り抜け、広島三越1階のメインスペースで比婆牛を大々的に販売しました！！



比婆牛のサーロインステーキとモモの2種類を販売しました！！売れ行きは上々でした。



小川哲男シェフによる比婆牛のローストビーフ。とても美しいですね。日本酒とのマリアージュを来客の方々に堪能していただきました。

【トピックス】

◆令和元年5月28日（火）に「平成30年度食料・農業・農村白書」を農林水産省が公表しました。

国は、平成30年度は過去10年で最大の農林水産関係被害額（東日本大震災のあった2011年を除く）であり、この多発した自然災害からの復旧・復興のため、被災による離農者が出ないような細やかな支援対策を迅速に対応しています。また、防災・減災等のため緊急対策を3年間で集中的に実施することとしています。

また、労働力不足が深刻化する一方、食市場は世界に急速に拡大しており、この課題を解決するため、生産性向上や規模拡大、新規就農者等への技術継承及びスマート農業技術の実装が進展しており、誰もが取り組みやすい農業の実現として、「匠の技」をデータ化し、短期間でノウハウを習得するための学習システムが実用化されています。

2025年までに農業担い手のほぼ全てがデータを活用した農業実践を目指し、農業者の事例紹介等を行うスマート農業推進フォーラムや、農業関係者が参加するマッチングミーティングの開催等、様々な取組を展開することとしています。

広島和牛においても次世代を託せる人材を育成・確保し、盤石な生産基盤の確立を、あらゆる有効手段を講じて進めていくことが求められています。農業者、生産者団体、他産業、教育、研究、行政の息の合った取組みが肝要です。

【HIROSHIMA WAGYU (09) Tシャツ海を渡る☆パトリック・アンリルー氏にプレゼント】

広島市内のフランス料理店「ル・トリスケル」のシェフの勇崎元浩氏が渡仏の際、県畜産関係有志が作成した「HIROSHIMA WAGYU (09) Tシャツ」を「広島土産」ということで、世界的に有名なシェフであるパトリック・アンリルー氏にプレゼントされました。

世界の巨匠に、広島和牛PRすることができました＼(o^)/。勇崎シェフのおかげですね。もちろん、勇崎元浩シェフもこのTシャツを気に入っていただき、着ていただいております。

【パトリック・アンリルー氏】

フランスのヴィエンヌにあるミシュランガイド2つ星のガストロノミックレストラン

「ラ・ピラミッド (Restaurant La Pyramide)」のオーナー兼シェフ。

長い歴史を持つ伝統的なレストランです。ホテルも併設されております。



パトリック・アンリルー氏とHIROSHIMA WAGYU Tシャツ！

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の復興を願っています。

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 バックナ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、10月2日発行予定！