



新型コロナウイルス感染症が国内で流行しています
風邪や季節性インフルエンザ対策と同様に、マスクの着用や手洗いの徹底などの感染予防対策を行ってください

比婆牛の価値向上 ～ミシュラン星付きシェフ比婆牛肥育農場視察&スペシャルランチ会開催～

県では、広島和牛の中でも歴史・血統、MUFA含有量の高さや国の地理的表示（GI）保護制度に登録されたことなど付加価値要素が多い「比婆牛」をブランディングし、ひろしまの食のイメージを構成する付加価値の高い食材に引き上げる取組が行われています。

この取組の一環として、ミシュラン東京で2年連続2つ星を獲得されたフランス料理店「Nabeno-ism（ナベノイズム）」の渡辺雄一郎シェフから比婆牛の価値向上に繋がる要素を評価してもらうため、令和2年2月10日（月）、比婆牛肥育農場視察を行われ、令和2年3月6日（金）、MUFA含有率の異なる（57.1%・64%）比婆牛を調理していただき、スペシャルランチ会が開催されました。

令和2年2月10日（月）、渡辺シェフが広島に来られ、比婆牛素牛肥育農場であるJA庄原西城肥育センター（庄原市西城町）とひば高原

田中牧場（庄原市東城町）の2農場を訪問し、血統や歴史、生産への思いを聞かれました。特に、ひば高原田中牧場では、田中さんから「牛が驚くので大きな声を出したり、走ったりしないでください。」と注意があり、渡辺シェフはその言葉に「大切に飼われていらっしゃる。」との思いを深められたそうです。視察後、渡辺シェフから「ここでしかやっていない唯一無二の育て方をしており感動した。熱い思いで牛を育てていて、僕らも大切に調理したい。」とスペシャルランチ会に対する意気込みが感じられるコメントをいただきました。

令和2年3月6日（金）、ナベノイズム（東京都台東区）において、JA庄原や報道及び出版関係者等10名が参加する比婆牛スペシャルランチ会が開催されました。比婆牛料理を2品調理され、渡辺シェフは、「味見の段階から、最終的な料理の姿がイメージできるポテンシャルの高さを感じた。食べ比べで表したので、皿の中で違う脂肪のバランスを表現した。違いを楽しんでほしい」とのコメントがありました。参加者からは、MUFA含有率の違いを感じ、「こんなに違うの？驚きました。」「口溶けが違います。溶けます。」「MUFAによってこれほどお肉の味に変わりがあるとは思わなかった。」といった感想があり、比婆牛の食味に感動されている様子でした。



比婆牛のウチモモ肉を64℃で1時間加熱調理した冷製料理。「こんなにMUFAの違いが食べた瞬間に感じられるものなんだ」とのコメントがありました。（左低MUFA、右高MUFA）



比婆牛のサーロインを焼き、コンソメスープと一緒に食べる温製料理。「比婆牛と県産カキがこんなに合うんですね」とのコメントがありました。（左低MUFA、右高MUFA）



ミシュラン東京2つ星「Nabeno-ism」（ナベノイズム）渡辺雄一郎シェフ



「Nabeno-ism」（ナベノイズム）の外観



JA庄原西城肥育センター視察。JA庄原畜産課羽賀課長から生産の思いを感じておられました。



ひば高原田中牧場視察。渡辺シェフは田中さんの飼育へのこだわりを感じておられました。

☆令和元年第2回ひろしま牛枝肉研究会開催☆

令和2年2月26日（水）、広島市中央卸売市場食肉市場（広島市西区）において、全農広島県本部主催のもと、今年度第2回目となる「ひろしま牛枝肉研究会」が開催されました。当日は9頭が出品され、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、情報提供及び情報共有を行われていました。また、「肥育牛の栄養管理」についてJA西日本くみあい飼料株式会社の西尾雷さんから講演をいただきました。肥育の基本や発育に関する実際のデータや写真を使った内容で、肥育の基礎を再確認できる機会となりました。

レストラン Nabeno-ism（ナベノイズム）

住所 東京都台東区駒形2-1-17 TEL 03-5246-4056

HPアドレス <http://www.nabeno-ism.tokyo/>

➤ 改良組合員の皆様へ ～ 第12回全国和牛能力共進会「種牛の部」交配開始です！ ～

第12回全共「種牛の部」出品に向けた交配がスタートします。

第12回全国和牛能力共進会広島県対策協議会では、令和4年に開催予定の第12回鹿児島全共に向け、出品候補牛の作出のため、次の交配案内をしておりますので、みなさまの御理解と御協力をお願いします。

◎交配の留意点（種牛の部共通）

- 交配する雌牛は ・改良組合内の飼養牛であること
- ・産子が育種価資格本原牛であること

◎産子の取扱い

生産された子牛は、出品条件を確認し、農家巡回や予選会等で出品候補牛を選定します。

- ・雄の場合、子牛市場へ出荷
- ・雌の場合、保留または子牛市場（候補外）へ出荷

◎協力費等

【交配】3,000円/頭【分娩】15,000円/頭【精液代金】2,000円/頭
交配協力費の申請・交付は、農協経由で行います。

出品区	出品頭数	交配期間	交配種雄牛
2区	1頭	令和2年7月26日～10月25日	県有種雄牛 （審査得点上位牛： 3柴沖茂，神忠美津， 福梶大柴※，大柴1※） ※は選抜待機牛
3区	1頭	令和2年4月28日～7月25日	
6区	4頭	令和2年4月1日～7月25日	たてえぼし 立烏帽子

参考 県有種雄牛について

- ◆3柴沖茂（87.8点）（沖茂金波×平茂勝×美津福）
第10回長崎全共で第1区優等賞4席に輝いた種雄牛
- ◆大柴1（87.2点）（3柴沖茂×平茂勝×福栄）
第11回宮城全共で第1区優等賞に輝いた種雄牛
- ◆福梶大柴（85.8点）（3柴沖茂×勝忠平×安福165の9）
第11回宮城全共の第1区候補牛であり3柴沖茂の後継牛
- ◆神忠美津（85.2点）（美津百合×勝忠平×北国7の8）
令和元年12月で選抜された増体に優れた県有種雄牛
※その他の県有種雄牛については、広島県の種雄牛案内等を参照ください。

6区立烏帽子の交配については、出品要件を満たした交配対象雌牛の所有者の皆様へ御案内しています。

※希望者には、雌の性選別精液2本/頭を無料配布します。
無くなり次第、一般精液（有料）の販売になります。

◆立烏帽子（86.8点）（烏帽子×百合茂×安福久）

第3神竜の4を父にもつ
烏帽子号の産子。
烏帽子号は、広島血統再
構築の象徴として第11回
宮城全共に出品し、第1
区優等賞に輝いた。



➤ 比婆牛と東広島ブランド地鶏（仮称）限定フレンチコース ～ スペシャルディナー会開催 ～

令和2年2月16日（日）、フレンチレストラン「エピュレ（ÉPURÉ）」（広島市南区京橋町）において比婆牛と東広島ブランド地鶏（仮称）を使ったスペシャルディナー会が開催されました。募集人数16名は、1月始めごろから募集開始後、SNSや口コミ拡散により、1月末には満席となったそうです。

当日のコースは、アミューズからメインまですべてお肉料理！！エピュレの浅田浩二シェフからは、「やるからにはフルスイングでやりますよ！」というコメントをいただいております。気合の詰まった料理の数々が次々と。参加された方は、目にも舌にも繊細な、芸術作品のような一皿一皿を体感されていました。比婆牛料理は、ラムシンのタルタルとヒレ肉のローストの2品。食べた方の感想も「香りも滑らかな口溶け！！」と高評価でした。

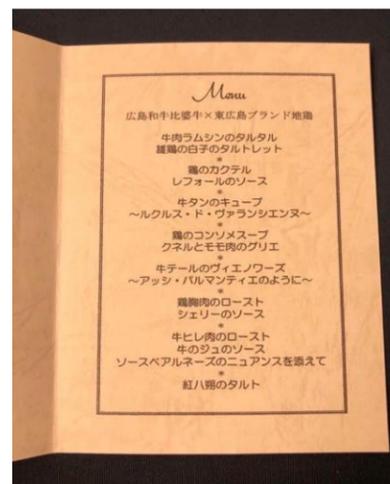
こういった機会を情報発信し、多くの方に広島和牛を使っていただき、食べていただけるといいですね。



比婆牛ヒレ肉のロースト。お客さんは滑らかな口どけに感動されていました。



広島県産和牛タンのキューブ。ピンクの大理石のようですね。



スペシャルディナーの全貌

《家畜を飼養・管理している皆様へ》 広島県からのお知らせ

- ◆家畜伝染病予防法に基づき、「**定期報告書**」を畜産事務所に提出してください。
- ◆提出期限は、**毎年4月15日**となっています。
- ◆提出する資料は、**2月1日時点**の家畜の飼養状況・衛生管理基準のチェック表・農場平面図等です。広島県ホームページからダウンロードできます。
- ◆提出は、**ファクシミリ**でも可能です。

畜産事務所名	電話番号／FAX	管轄
西部畜産事務所	(082) 423-2441／(082) 424-1826	広島市，竹原市，東広島市，安芸高田市，熊野町，安芸太田町，北広島町ほか
東部畜産事務所	(084) 921-1311／(084) 921-1229	三原市，尾道市，福山市，府中市，世羅町，神石高原町
北部畜産事務所	(0824) 72-2015／(0824) 72-7334	三次市，庄原市

☆詳しくは、広島県ホームページで確認、または、最寄りの畜産事務所にお問い合わせください。「飼養衛生管理基準 広島県」で検索してください。

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 パッケージをご覧ください。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。



今回は、4月20日発行予定！