



「芳乃照」と「花勝美」の枝肉成績が好調！！ ～ 広島牛特産化促進対策協議会枝肉セリ会 ～



「芳乃照」枝肉写真
(百合茂×安福久 BMS No.10, 枝肉重量 410.2 kg, 2017.7.18 出荷)

「花勝美」枝肉写真
(美津照重×勝忠平 BMS No.12, 枝肉重量 503.8 kg, 202.3.6 出荷)

県の基幹種雄牛「芳乃照」と待機種雄牛「花勝美」の枝肉成績が好調です。令和2年10月20日(火)に広島市中央卸売市場食肉市場(広島市西区)で開催された広島牛特産化促進対策協議会枝肉セリ会まで1年間の枝肉成績をみると、「芳乃照」の枝肉成績は好調で、特に脂肪交雑はNo.9以上と安定感があります。「花勝美」も好成績が続いており、枝肉重量・脂肪交雑ともに非常に良好な成績が得られています。また、「花勝美」は県外での成績も平均BMS No.7.8、去勢平均枝肉重量538kg、雌平均枝肉重量450kgとなっています。

次世代の広島血統種雄牛の中核を担う「芳乃照」、「花勝美」の今後の更なる活躍に期待が高まりますね！！

枝肉成績 (R1.10～R2.10広島食肉市場出荷分平均)

	性別	頭数	月齢	枝肉重量 (kg)	ロース芯 (cm ²)	BMS (No.)
芳乃照	去勢	16	28.0	455.0	69.9	9.3
	雌	8	27.3	405.6	69.6	9.9
花勝美	去勢	12	27.4	508.2	64.3	8.6
	雌	12	27.3	448.8	64.8	8.0

「芳乃照」・「花勝美」成績 (10月20日(火) 広島牛特産化協議会枝肉セリ会)

出品者		性別	等級	BMS No	枝肉重量 (kg)	血統		MUFA値 (%)
氏名 (敬称略)	住所					父	母の父	
J Aパーク神石	神石郡神石高原町	雌	A-5	8	449.8	花勝美	安糸福	59.9
庄原農業協同組合 西城肥育センター	庄原市西本町	去勢	A-5	9	483.6	芳乃照	茂重安福	73.9
J Aパーク高宮	安芸高田市高宮町	去勢	A-5	8	516.8	芳乃照	耕富士	66.4

また、10月20日(火)の広島牛特産化促進対策協議会枝肉セリ会からMUFA測定値の事後公表が始まりました。出品された16頭の平均は64.7%と全体的に高い含有率となっています。「芳乃照」、「花勝美」も高い値となっており、広島和牛の脂の口溶けの良さを裏付けるデータとなっています。今後もMUFA測定値には注目です。

★★★ 開催案内 広島和牛シンポジウム2020 ★★★

令和2年12月18日(金)、みよしまちづくりセンター(三次市十日市西)で広島県及び一般社団法人広島県畜産協会の共催による「広島和牛シンポジウム2020～「血統とMUFAで新展開！広島和牛」～」が開催されます。県は、産地全体の収益性を高め、強い生産構造の構築を目指しており、今回のシンポジウムを、広島血統を有する種雄牛造成やMUFAを活用した魅力向上などの取組を関係者と共有していく場とし、今後の取組拡大につなげていくこととしています。

このシンポジウムに参加を希望される場合は、参加は無料ですが、事前に参加申込が必要となります。また、定員が150名となっており、定員を超えた場合はお断りする場合があります。ぜひ、この機会に参加してみてください。

日時 令和2年12月18日(金) 13:00～(12:00～受付)
場所 みよしまちづくりセンター(三次市十日市西六丁目10番45号)
申込方法 申込書を事前に一般社団法人広島県畜産協会に提出してください。(郵送、FAXまたは電子メール)※申込書は、広島県ホームページからダウンロードしてください。「シンポジウム 和牛」で検索してください。
締切 令和2年12月11日(金)

広島和牛シンポジウム2020

～「血統とMUFAで新展開！広島和牛」～
(令和2年度畜産特別資金等指導推進事業畜産経営改善支援セミナー)

広島県は、産地全体の収益性を高め、強い生産構造の構築を目指しています。今回、広島血統を有する種雄牛造成やMUFAを活用した魅力向上などの取組を、生産者や流通業者等と共有し、取組の拡大を図るため、和牛シンポジウムを開催します。

- 基調講演** 全国和牛登録協会 専務 穴田 勝人 「和牛新時代 地域かがやく和牛力 ～広島血統再構築の意義と可能性～」 広島血統和牛の取組の可能性と、これからの和牛生産における役割について、全国的な改良の視点から講演いただきます。
- 一般講演** 広島県立総合技術研究所畜産技術センター 「MUFAとは？」 広島和牛の特徴と改良に関する研究成果から、広島和牛の将来展望を探ります。
- 話題提供** 広島県農林水産局畜産課 酪肉振興グループ 「広島血統とMUFAを活かした広島和牛生産」 歴史と伝統に加え、MUFAを活かした広島和牛の新たな発展にむけ、現在の取組状況を紹介し、目指す方向性を生産者と共有します。

共催 広島県、一般社団法人広島県畜産協会

日時 令和2年12月18日(金) 13:00～16:00 (12:00～受付) 参加無料

場所 みよしまちづくりセンター (三次市十日市西六丁目10番45号)

参加申込 一般社団法人 広島県畜産協会
締切日 令和2年12月11日(金)
申込方法 申込書を事前に提出 (郵送、FAX又は電子メール)
定員 150名 (定員を超えた場合はお断りする場合がありますのでご了承ください。)

新型コロナウイルス感染症対策の実施
新型コロナウイルス感染症防止のための広島県の対応方針に沿って、感染防止のために注意して実施いたします。
会場内での飲食はご遠慮ください。入場者数を調整させていただきますので、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

会場への皆様へお願い
ご来場前に体温測定、チェックリストの提出をお願いします。
マスクの着用、手洗いの徹底をお願いいたします。
会場内での飲食はご遠慮ください。入場者数を調整させていただきますので、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

お問合せ 広島県農林水産局畜産課 Tel (082) 513-3598
E-Mail nouchikusan@pref.hiroshima.lg.jp

広島を代表するグルメといえば『広島和牛』と、誰もが言って貰える状態を目指して、粹な情報を世界に発信しています!(^^)!

Instagram(インスタグラム), facebook(フェイスブック)で広島和牛の話題を世界中に発信中



右のQRコードからご覧いただけます。iPhoneの場合、標準が7アプリをかざすだけで読取り可能です!



➤ 広島牛動画 Web で公開中 ～ 広島牛特産化促進対策協議会PR動画完成 ～



「広島牛」の文字と晴れた空の下、ポプラ並木の間を牛が引き運動する姿。とってもかっこいいです。

左のQRコードから広島牛特産化促進対策協議会のホームページがご覧いただけます。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。



広島牛特産化促進対策協議会が広島牛PRのため作成していた動画がこの度ついに完成しました。動画は、約3分間の構成となっており、生産から流通までBGMに合わせて流れるように描かれており、これまで見たことのないとてかっこいい仕上がりになっています。内容は、自然豊かな生産現場として県立総合技術研究所畜産技術センター（庄原市七塚）、(株)久井牧場（三原市久井町）、セリ会や牛肉のカットのシーンは広島市中央卸売市場食肉市場（広島市西区）、広島牛料理の数々はヒロコシグループといった流れでテンポよく動画が切り替わっていく感じがとても小気味いいです。

現在、広島牛特産化促進対策協議会のホームページに動画掲載されており、ダウンロードして活用出来ます。ぜひ、一度ご覧になられてください。

広島牛特産化促進対策協議会のホームページアドレス <http://www.hiroshimagyuu.com/>

広島和牛レストラン探訪 ～ 神石牛のステーキ懐石を対面で提供 ～



メインの神石牛のステーキ！！レアに仕上がってます。



焼く前に、神石牛を見せていただけます。好みの焼き方を聞き、全員の好みに合わせた対応をしていただけます。ホスピタリティーもばっちりです。

福山市春日町にある「ステーキ懐石都（みやこ）春日」に行ってきました。「お客様の五感に響く料理をお出しする」というお店のコンセプトをもとに、全て対面式の席となっており、目、鼻、耳、舌、感覚、これら五感で感じられる神石牛のステーキ懐石でした。特に提供されるお肉の状態や霜降りの具合には厳しくこだわりを持ち、素材が一番光る提供をされていました。対面式なので、シェフの方と食材へのこだわり、焼き方や美味しくなるポイントなどの調理工程をお話でき、会話も料理を彩る素材として楽しむことができます。

【ステーキ懐石都（みやこ）春日】 福山市春日町2丁目2番43号
 営業時間 昼 11:30～15:00 夜 17:30～22:00 定休日:不定休
 電話予約:084-941-9269 (受付時間 10:00～22:00)
 ※神石牛を希望される場合は、事前確認・予約をお願いします(_)>

☆!!☆広島和牛美味しいよね!! 広島和牛学校給食紹介コーナー ☆!!☆

今年7月から広島和牛の消費拡大を図るため、県内小中学校の学校給食に広島和牛の魅力や美味しさを伝える取組とあわせて広島和牛を提供する「広島和牛学校給食提供事業」が実施されています!!実際に学校で提供された給食の一部をこちらで紹介します。



庄原特別支援学校（庄原市） 牛丼



安芸津小学校（東広島市） 肉じゃが



加計小学校（安芸太田町） 肉じゃが

各市町の教育委員会の方や給食調理場の方から、「子供たちが美味しかったと言っている」、「また食べたいと言っている」等、嬉しい反応が返ってきているそうです! 和牛給食大盛況ですね。県内小中学校で実施されていますので、今回紹介させていただいた学校の給食以外にも多くの学校で実施されています。皆さんの地元の学校でも実施されているのではないのでしょうか。広島和牛の魅力や美味しさが伝わっていく食育の取組、今後も、広島和牛学校給食の写真や子供たちの感想を紹介させていただきます。



粟屋小学校（三次市）牛肉・ピーナッツの炒め物



川地小学校（三次市） すき焼き風うどん

広島和牛を使った学校給食の感想や写真等、募集中です!!左のQRコードからE-mailアドレスが読み込めます。読み込み後、コピーしてお使いください。



広島和牛 NEWS は Web で閲覧できます!! ⇒ 「広島和牛 NEWS」で検索!

右のQRコードから広島和牛 NEWS パックナーをご覧いただけます。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、12月16日発行予定!