



## ➤ 鹿児島全共、今年10月開催！～ 第12回全国和牛能力共進会「肉牛の部」概要 ～

第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会最終比較審査まで、残すところ211日となりました。

今回は、第6区から8区の「肉牛の部」をご紹介します。これらの出品区は、文字どおり、肉の質や量が優れているかを競う区となっています。前々大会から、新たなおいしさの指標となる「脂肪酸含量予測（MUFA 予測値）」が取り入れられており、さらに、今回から「脂肪の質評価群」が新設され、「脂肪の質」の改良が注目されています。

最終比較審査に出場する肥育牛は、遠路鹿児島県まで輸送された後、南九州市でと畜処理され、枝肉審査が行われます。肉牛の部での上位入賞は、和牛肉ブランドとしての名声を得ることやその改良成果を評価され、全国的に生産から消費までの魅力及び認知の向上に直結します。産地の威信をかけた力が入る出品区と言えますね。

本県からは、第6区（総合評価群）に父牛が立烏帽子である3頭、第7区（脂肪の質評価群）に父牛が芳乃照である3頭、第8区（去勢肥育牛）に父牛が沖茂神竜である1頭の計7頭を出品予定としています。

現在、候補牛は、あらかじめ選定された7つの農場で39頭が飼育されています。県の対策協議会では、3カ月に一度農場を巡回し、発育状況、血液検査、超音波診断装置を使った肉質調査を行うなど、経過を観察しています。

候補牛は、概ね順調に発育しており、目論見どおりの仕上がり具合と言えます。今後、肉牛の部は、4月、7月に巡回調査が実施され、これら巡回調査の結果などにより、最終比較審査へ出場する対象牛が絞り込まれる予定となっています。

### 【お知らせ①】

令和4年3月11日（金）、三次及びウェブにて、JA、市町、県などを参集した全共専門委員会が開催されます。この会議では、これまでの取組報告のほか、鹿児島全共までの主要なスケジュールが明らかになります。改めて広島和牛 News 等でお知らせします。

★広島県最終予選会 令和4年7月中旬（予定）

全国連絡協議会（鹿児島県にて）令和4年9月5日（月）～6日（火）

★広島県代表種牛・出品者出発 令和4年10月4日（火）（予定）



第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会で実際に牛が繋がれる係留会場です。今年の10月が楽しみです。（令和4年2月末撮影）

### 【お知らせ②】

令和4年1月17日（月）に三次市内で開催予定としておりました「広島和牛シンポジウム」につきましては、新型コロナウイルス感染症の感染状況を注視・検討したうえで、開催することとし、日程調整を図っております。日程が決まりましたら、改めて広島和牛 News 等でお知らせします。

## ➤ 西条農業高等学校、取組評価部門最優秀賞受賞おめでとう！～ 第5回和牛甲子園開催 ～

令和4年1月21日（金）、JA 全農は、和牛を飼育する農業高校生「高校牛児」が、日ごろの飼育の取組や育てた牛の肉質を競う「和牛甲子園」をオンライン形式で開催しました。第5回となる今回は、過去最多となる35校が出場し、50頭の和牛が出品されました。和牛甲子園は、「取組評価部門」と「枝肉評価部門」それぞれにおいて参加高校の英知と技術を発表し、競い合う大会です。

今回、「取組評価部門」において、東広島市にある県立西条農業高等学校が最優秀賞に輝きました！取組テーマは、MUFA などの脂肪の質に着目した短期肥育の可能性に挑んだ内容となっており、生産コスト低減に向けた取組や実際に生徒が広島市中央卸売市場食肉市場に行き、仲卸の方に直接アンケート調査を行い、新たな枝肉価値を検討した素晴らしい発表でした！畜産に携わる若い人たちの活力はすごいです！

ウェブ開催のため、発表の動画はインターネットで閲覧可能となっています。高校牛児たちの熱い取組を知ることができ、機会です。今後も楽しみですね。



（上）2月に生徒さんたちが育てた和牛肉が販売されました。  
（左）発表動画の一部です。

### 【和牛甲子園】

JA 全農が主催者となり、①将来の担い手候補である高校生の就農意欲の向上。②日本各地で同じ志を持つ高校生同士のネットワークを創出し、意欲と技術の向上を図る。この2点を目的に開催されています。インターネットで動画閲覧可能です。詳しくは、「和牛甲子園」で検索してください。

## ➤ 勇崎シェフが語る広島牛 ～ 直撃！料理人インタビュー ～



広島牛リブロースを使ったタルタル。周りは県産野菜です。県産のもので表現された一品！！



ル・トリスケルの勇崎シェフ。

広島牛を平成12年の開業時からこだわって使い続けているフランス料理店のル・トリスケル（広島市中区幟町）の勇崎元浩シェフに、広島牛リブロースを使った県産食材のみで演出した一品を作っていただき、「広島牛を使うこだわり」についてインタビューしました！

今回の一品は、県産アスパラガス（下）と広島牛（上）の2層になった前菜。オレンジのジェスト（外皮を削ったもの）とシブレット（アサツキ）、塩胡椒で味付けし、周りはずべて県産野菜（ラディッシュ・グリーンアスパラガス・水菜・からし菜・ワサビ菜・ルッコラ）で構成され、コースのはじめに出てくる料理として、ひろしまを体験できる一皿構成となっています。広島牛は、リブロースの周りだけ加熱し、中心部（芯）まで温度を浸透させて、中心部（芯）を切り出して調理されており、贅沢な使い方です。広島牛の赤身と脂が美味しく、その味をより引き立たせるため、通常使うエシャロットではなく、今回は、オレンジとアサツキが使われたとのこと。味の演出にもこだわり、さらに美しさも表現。料理を作る方は、技術や味の表現だけでなく、美しさを表現する芸術的センスも必要だと思いました。

まず、何故、広島牛をずっと使っているのか聞いてみました。

シェフからは、「広島牛は絶対美味しい。和牛は美味しいけど、広島の和牛は赤身も脂も最高だと思っている。色も綺麗。良い食材は、価格が高くてでも使いたいし、料理人は使うべきだと思う。良いものを使って勉強しないといけない。広島の和牛は、脂をそのまま食べても美味しいし、すっきりしている。赤身も噛めば噛むほど味わいが増すし、肉らしい味わいがある。」とのコメントをいただきました。料理人の方に評価されているということは、作る側の活力になりますね。

次に、今回の料理のイメージを聞きました。「今回の広島牛は色が最高で、これだったら今の季節のお野菜とあわせて前菜で出した方が綺麗だし、見た目に楽しい。最高の広島牛と県産の季節の野菜を組み合わせ、お客様に喜んでもらいたいと思って作った。次はディル（セリ科のハーブの一種）やミントを加えて、もっと完成度を上げたい。」ととっても良い料理をお客様に届けたいという気持ちが伝わってきました。

最後に、広島の食の魅力についてどのように思われているか聞いてみました。「広島はいい食材も沢山あるし、美味しい所。野菜、肉や魚全部。量は少ないかもしれないけど、県内の農産品は高くてもいいものだと思っている。県内の人を買って、使って、その良さをさらに引き上げて、より良いものに仕上げていく必要があり、応援登録制度は良い取組と思う。広島は美味しいとみんなが自信を持って言えるよう生産者、流通の人、飲食店、消費者がレベルアップしないと。自分ももっと勉強し県内の美味しい食材を提供できるよう頑張っていきたい!」と力のこもったコメントをいただきました。勇崎シェフありがとうございました。

【ル・トリスケル (Le Triskel)】

☆住所：広島市中区幟町5-17 第3沖川ビル2F ☆電話 (082) 511-5031

☆営業時間：ランチ 11時45分-15時 デイナー 17時45分-22時

☆定休日：日曜日

※事前に電話確認のうえ、御予約ください。

### 目指せ！再生回数1,000 越え YOUTUBE でひろしま牛 PR 中！！

令和4年2月上旬、JA 全農ひろしまは、「ひろしま牛」の宣伝動画4本を作成し、YouTube に動画をアップ！さらに、この動画をAコープ店舗・お肉屋さん店舗での上映し、PRに向けた取り組みを進めています。ひろしま牛の美味しい映像が存分に収められています。

動画は、①ひろしま牛 PV『A コープ西日本編』・②ひろしま牛 PV『JA のお肉屋さん編』・③ひろしま牛 PV『地産地消漫画編』・④ひろしま牛 PV『シェフロピア広島レモンの万能タレ作り方レシピ編』の4本となっています！

Aコープ店舗・お肉屋さん店舗または YouTube で是非ご覧ください！

### 《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**」を管轄の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。
- ◆提出資料は、**毎年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。様式の変更があります。資料は、広島県ホームページからダウンロードが可能です。広島県ホームページで「**家畜伝染病予防法に基づく定期報告について**」で検索してください。
- ◆提出は、郵送、ファクシミリ又はメールのいずれかの方法でお願いします。なお、メールアドレスは管轄の畜産事務所にお問い合わせください。

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「**飼養衛生管理基準**」で検索、または、最寄りの畜産事務所にお問い合わせください。

### インスタグラム、フェイスブックで広島和牛の話題を世界中に発信中！フォロー・いいね！お願いします！！(^\_^)!



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

Instagram



フェイスブック



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 バックナンバ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取り可能です。



次回は、**令和4年4月18日発行予定！**