



➤ 第12回全国和牛能力共進会 ～終了報告～

第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会は、霧島市にある霧島高原国民休養地で、令和4年10月6日（木）に開会式が行われ、10月10日（月）まで開催されました。

広島県の出品団は、10月3日（月）の牛と出品者・関係者の出発から、10月11日（火）の帰広まで、長い人で9日間の遠征となりました。期間前半は、日中汗ばむほどの気温でしたが、後半は、肌寒い天候となりました。しかし、期間を通じて傘を必要とするほどの雨も降らず、概ね天候には恵まれた大会ではなかったでしょうか。

また、今回は、和牛の本場鹿児島での開催ということもあり、延べ30万人を超える来場者数となり、大変盛況な中で、各種行事や審査が進められました。

【最終比較審査会場での主なスケジュール】

- 10月 4日(火) 種牛搬入, 個体確認, 肉牛(6区)搬入, 出品団鹿児島入り
- 10月 5日(水) 体型測定, 肉牛(7区・8区)搬入
- 10月 6日(木) 開会式, 特別区審査
- 10月 7日(金) 種牛個体審査
- 10月 8日(土) 種牛個体審査, 等級決定(1区・特別区)
- 10月 9日(日) 種牛等級決定(1区・特別区以外), 肉牛等級決定・せり
- 10月10日(月) 閉会式
- 10月11日(火) 出品団広島到着

【主な結果】

- ★ 9つある区のうち、4つの区において優等賞を獲得しました。
- ★ 特に、今大会で新設された、和牛肉の口溶けや風味に関わるとされる「脂肪の質」を重視して評価される7区において、全国3位の成績となり、極めて高い評価をいただきました。
- ★ 審査競技会では、女性・後継者の部に参加した下崎弘子さん（神石高原町）が優秀賞に入賞されました。
- ★ 今回の出品での成果は、出品牛のみならず補欠牛を含めた候補牛の出品準備・管理において、県立庄原実業高校学校の生徒をはじめとした、若く勢いのある担い手・後継者の方が、数多く参加されたことではないでしょうか。
- ★ 閉会式の際、岸田文雄総理大臣は、「和牛は宝であり、世界の逸品、輸出の主翼となりうる。改良が進み将来にわたって成長し、次世代に引き継がれることを期待している」と述べられました。広島県でも和牛生産の基盤が、着実に次世代に引き継がれている姿を、今大会を通じて感じられたのではないのでしょうか。次回、5年後の北海道全共にもむけ、更なる飛躍を期待して、この大会を終えたいと思います。



先陣を切る特別区審査へのお出立時
(雌牛舎前にて R4.10.6撮影)

第12回全国和牛能力共進会の結果 (広島県)

部	区	出品対象	出品牛の特徴	出品者		審査結果	
						枝肉格付	
種牛	1	若雄	「立烏帽子」を父に持つ雄牛	庄原市七塚町	畜産技術センター	優等賞	11席
	2	若雌の1	繁殖雌牛	神石高原町	奥平 洋士	優等賞	14席
	3	若雌の2		庄原市峰田町	大迫 晴由	1等賞	4席
	4	系統雌牛群	県固有の系統雌牛群(3頭)	神石高原町 庄原市峰田町 庄原市東城町	下崎 善章 大迫 晴由 石田 朋大	1等賞	6席
	5	高等登録群	母-娘-孫の3代牛群(3頭)	庄原市峰田町 庄原市峰田町 庄原市峰田町	大迫 一三 大迫 一三 大迫 一三	1等賞	5席
種牛	6	総合評価群	「立烏帽子」を父に持つ雌牛群、肥育牛群(雌牛群4頭、肥育牛群3頭)	神石高原町 庄原市口和町 三次市上志和町 庄原市東城町	下崎 善章 (農)ファーム金田 沖本 千鶴 長田 直久	1等賞	5席
肉牛				庄原市東城町 庄原市東城町 三原市久井町	(株)ひば高原田中牧場 (株)ひば高原田中牧場 (有)久井牧場	A4 A5 A3	
肉牛	7	脂肪の質評価群	「芳乃照」を父に持つ肥育牛群(3頭)	東広島市安芸津町 三次市布野町 東広島市安芸津町	(有)野山牧場 (株)のば牧場 (有)野山牧場	A5 A5 A5	優等賞 3席
	8	去勢肥育牛	「沖茂神竜」を父に持つ肥育牛	東広島市安芸津町	(有)野山牧場	A5	1等賞
種牛	特別	高校及び農業大学校	高校等で生産・飼育された繁殖雌牛	庄原市西本町	県立庄原実業高等学校	優等賞	18席

■ 広島和牛アンケート結果

全共鹿児島会場で、広島和牛(広島牛、比婆牛、神石牛)の認知度調査を実施しました。アンケート結果の概要は次のとおりです。

- (1) 調査数 432名 (男性211名, 女性220名, 未回答1名)
- (2) 各銘柄牛の認知度 広島牛は **67%**、比婆牛は **42%**、神石牛は **37%**
- (3) 知ったきっかけ
各銘柄牛とも**テレビが最も多く**(24%)、次いで **SNS**(13%)、**口コミ**(12%)。
- (4) 魅力的なフレーズ
広島牛「**赤身のコクが深い**」(32%)、比婆牛「**日本和牛の源流**」(41%)
神石牛「**希少な血統と最高の味**」(44%)

※()内は銘柄牛毎に設定した5項目の特徴への得票率を記載しています

【広島ブランド牛 10,000円プレゼント当選者発表！】

全共期間中、広島和牛アンケートに答えていただいた方の中から、抽選で次の5名様が登場し、広島ブランド牛をプレゼントしました。
当選者は、鹿児島県 Kさん
新潟県 Nさん 等5名！
★たくさんのご応募ありがとうございました★



第12回全共鹿児島大会マスコットキャラクター かごうしまま (承認番号 No.18)

★第12回全国和牛能力共進会 ～現地レポート～

今回の全共への広島県の出品は、とても意義がありました。理由は、霜降りが高評価される全共に、脱霜降り傾向の広島血統牛を出品したからです。この前提を無視して、単に成績や順位の数字だけを見て議論するのはナンセンスと言えます。

私は全共で広島県以外の他県の様子も見回りましたが、41道府県の中で、脱霜降り傾向の血統牛を積極的に出品した県は、私の見た限りでは、広島県以外に6道県ほどでした。特に黒毛和種の脱霜降り志向では兵庫県と広島県がトップでした。まずはこの広島県のチャレンジと勇気を称賛したいです。後年、振り返って評価される日が来ると信じています。

さて、その前提の上で、第7区（脂肪の質評価群）においては、優等3席。個別成績では、野山牧場の津久志669号が、脂肪の質測定値が日本全国5位という好成績を収めた訳で、これは大いに称賛したい。津久志669号のBMSは12ではなく8でした。BMS12が最高と評されがちですが、BMS8でなおかつ脂肪の質で日本全国5位という成績は、いかにも広島血統らしい誇るべき結果と言えるでしょう。もちろん1位が対外的に誇れる見栄え良い順位かもしれませんが、冒頭に書いたように、単に順位だけで今回の広島県の出品を語るべきでなく、このような背景も含めて語るべきです。

なお津久志669号は、競り値は通常の広島和牛相場の3.5倍以上まで高騰し、仲買を経て広島市中区のレストラン「パファム・ドゥ・ルンヌ」に買い上げ頂きました。同店経営者の香月孝史氏に購買理由を尋ねると「霜降り過ぎず脂っぽく無いのが良い。本当の意味で、食べて美味しい牛肉なので買いました。」との事でした。全共で高評価を得た広島県代表牛が、評価に適した価格で、価値を理解する買い手と消費者の元へ正しく届けられた結果を、幸せに思いました。

私達は広島和牛の価値向上を目指し日々邁進している訳ですが、生産視点だけでなく、出口について、つまり、広島和牛に高い価値を見出し買い上げてくださる飲食店と消費者を、私達側でもきちんと称賛し、それを発信していく事もとても大切です。

津久志669号の味わいを確かめたい方は、ぜひ「パファム・ドゥ・ルンヌ」にてご賞味いただき、そして発信して頂きたいです。

《レポーター：広島SG研究会 増井 真太氏》

サステナブルガストロノミー(SG)、日本の未来へ残し伝えるべき食材や料理を研究している。岩倉蔓牛を祖先に持つ広島血統牛の認知度と価値を高めるべく、民間側で活動している。



「パファム・ドゥ・ルンヌ」
石田 詠司シェフ

➤ 『比婆牛の魅力体験フェア』開催中！

県は、令和4年10月28日（金）から11月25日（金）の期間、県内高級飲食店10店舗において、比婆牛と県産食材を組み合わせたメニューを含むコースを1カ月間提供し、来客者等からアンケート調査を行い、比婆牛の魅力把握する取組を行っています。

この10店舗では、それぞれが異なる部位を使って創意工夫あふれる比婆牛メニューが提供されています。

是非、この機会に訪問されてみてはいかがでしょうか。

詳しい情報は、「比婆牛の魅力体験フェア 第2弾」で、検索してください。



イプシロン

肉割烹まさ焔

Fine bouche

フレンチレストラン
ソンスクレ

鯨稲穂

懐石わたなべ

中国料理 煌蘭苑

ホテル宮島別荘

イタリア料理 La Sette

レストラン mio

店名	使用部位
イプシロン	三角バラ・みずじ・とうがらし・いちぼ
肉割烹 まさ焔	リブロース・ともさんかく・カメノコ・マル・らんぶ
Fine bouche (フィヌブーシュ)	ヒレ・クラシタ(肩ロース)・らんぶ・いちぼ
懐石わたなべ	うちもも・うで
鯨稲穂	クラシタ(肩ロース)・そとばら・かいのみ・フランク・インサイド
フレンチレストラン ソンスクレ	サーロイン・うちもも
中国料理 煌蘭苑	そともも・三角バラ・うで・ヘッドバラ・そとばら・かいのみ・フランク・インサイド
ホテル 宮島別荘	クラシタ(肩ロース)・ともさんかく・カメノコ・マル
瀬戸内醸造所 レストランmio	ヒレ・サーロイン・リブロース
イタリア料理 La Sette (ラ・セッテ)	前バラ・カッパ

【広島県からののお知らせ】『地域版 家畜改良増殖法セミナー』を開催します！

令和2年10月に家畜改良増殖法が改正されたことを受け、和牛等の精液、受精卵の流通等が厳しく管理されることとなりました。

その法改正内容や何に留意すべきか、畜産農家の方向けにセミナーを開催します！詳細はリーフレットをご覧ください！

(開催日程) 11/16(水)～11/18(金) (場所) JA 広島北部営農総合センター、北広島町役場、三和協働支援センター、三次家畜市場

Instagram, Facebook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み取り可能です！



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。



次回は、
令和4年12月14日発行予定！