

➤ 第100回 広島県畜産共進会「夏季枝肉の部」が開催されました！

令和6年7月23日（火）、広島市中央卸売市場 食肉市場（広島市西区）において、第100回広島県畜産共進会「夏季枝肉の部」が開催され、県内各地域の選定審査を経て選りすぐられた28頭の出品牛について、審査及びセリが行われました。冒頭、湯崎知事（代読）からは「県では、広島の食の魅力に関するブランド力強化に向けて取組を行っており、その中心となる食材として、広島の和牛を考えている。広島和牛ブランドを皆様と一緒に磨き上げていきたい。」と挨拶がありました。

出品牛28頭の内訳は、去勢16頭、雌10頭、参考出品牛2頭で、格付成績についてはA5が26頭、A4が2頭と非常にハイレベルでした。審査講評では、「肉質が良いものが揃っていた。最優秀賞については、細かく均一にサシがしっかり入り、広背筋や僧帽筋など各筋肉が充実していた。」との評価がなされました。

最優秀賞に選ばれたのは、株式会社久井牧場（三原市）出品の去勢牛「奥0745」号（芳乃照・美国桜・百合茂）で、同牧場の奥村恭兵さんからは、「生体の時点で背中や尻の肉の付き方が良く、とても自信があった。これまで15年近く肥育に携わってきたなかで一番の出来と言っても過言ではない。この調子で冬季に向けて頑張りたいし、広島和牛の盛り上がりにも寄与できたら嬉しい。」と受賞の喜びあふれるコメントをいただきました。

その他、最優秀 MUFA 賞は、JA ひろしま西城肥育センターの「きたゆりり」号（花勝百合・百合茂・北国7の8）と株式会社ひば高原田中牧場の「花勝福」号（花勝百合・福栄・平茂勝）が受賞しました。県畜産共進会では、第102回大会から MUFA を取り入れた枝肉審査を行うこととしており、その準備として、今回から MUFA 値のセリ前公表が開始されました。前回の鹿児島全共から第7区「脂肪の質評価群」が新たに設定されるなど、全国的に注目度が上昇している MUFA ですが、広島県においても、令和元年度の「MUFA 賞」新設に続く新たな取組がスタートしています。※MUFA（一価不飽和脂肪酸）：脂肪を構成する成分のひとつ。固体から液体になる温度（融点）が低いため、MUFA 割合が高いと、脂肪の口どけや風味が良くなる。

その他、主な成績については下記の表のとおりです。

出品者の皆様、大変おめでとうございます。

なお当日は、地元テレビ局も取材に訪れており、会場の様子が夕方のニュース番組で放送されるとともに、各局のwebサイトに掲載されました。

☆裏面に記載のとおり、100回の節目の行事として、記念フォーラムの開催が計画されています。どなたでもお越しいただけますので、皆様、ふるってご参加ください！



（左上）会場入口。記念すべき第100回ということで、特製の看板などで華やかに飾り付けられています。

（右上）会場内の様子。新調された記念品や副賞の盾が並びます。その横では、購買者の皆さんがすらすらと並べられた枝肉を吟味される様子が見られます。

（下）左から全農広島県本部・安藤本部長、久井牧場・奥村恭兵さん、広島県農林水産局・向井農水産振興担当部長。奥村さんは最優秀賞の記念品を手に、受賞のコメントを語っていただきました。

【第100回 広島県畜産共進会・夏季枝肉の部 主な成績】

賞	出品者氏名	出品者住所	性別	格付	BMS	枝肉重量 kg	血統		MUFA値 %	単価 円/kg
							父	母の父		
最優秀賞	株式会社久井牧場	三原市久井町	去	A5	12	528	芳乃照	美国桜	59.0	3,710
優秀賞2席	もりしげ牧場株式会社	東広島市黒瀬町	雌	A5	12	472	関平照	美国桜	58.2	2,520
優秀賞3席	有限会社野山牧場	東広島市安芸津町	去	A5	12	552	福之姫	安福久	59.9	2,350
優秀賞4席	表 裕壮	三次市甲奴町	雌	A5	12	544	金幸隆	諒太郎	54.3	2,500
優秀賞5席	井上 和之	広島市安佐北区	去	A5	12	584	花勝百合	光平照	62.1	2,260
最優秀MUFA賞	ひろしま農業協同組合 西城肥育センター	東広島市西条栄町	雌	A5	9	561	花勝百合	百合茂	63.3	2,370
最優秀MUFA賞	株式会社ひば高原田中牧場	庄原市東城町	去	A5	11	703	花勝百合	福栄	62.5	2,100

▶ 広島牛特産化促進対策協議会の総会が開催されました

令和6年7月23日（火）、広島市中央卸売市場食肉市場（広島市西区）において、広島牛特産化促進対策協議会の令和6年度通常総会が開催され、昨年度の事業について報告が行われるとともに、今年度の事業方針が決定されました。

昨年度中に、広島牛指定料飲店が2店舗、広島牛販売店が1店舗それぞれ新たに加わり、広島牛を味わえる機会が拡大していることが報告されました。また、広島牛の魅力伝えるミニ番組3本を制作し、テレビ放映及びYoutubeでの配信を実施したことの報告が行われました。

今年度は、セリ会の開催や販促資材の配布といった基本的な活動の継続と同時に、3か年計画で実施してきたPR事業の最終年度として、Instagramによる情報発信を行うなど、更なる販売促進やブランド認知の確立につながる取組が実施される予定です。

▶ 「めざましどようび」で比婆牛が紹介されました！



めざましテレビ公式Instagramより

令和6年7月20日（土）、フジテレビ・めざましどようび内の「めざど食堂」コーナーにて、比婆牛が紹介されました！

阿部華也子キャスターが冷しゃぶサラダを、西山喜久恵アナウンサーが焼きしゃぶ丼をそれぞれ試食し、「最高においしい、脂がなめらか。」「肉の旨みもあり、口の中でさらっと溶けるのでサラダにもぴったり」とコメントされました。

広島県出身の西山アナは、「名前は知っていたけど食べたことはなかった」と話していましたが、この数年で、県内で比婆牛を食べられるお店が着々と増えてきています。まだまだ残暑厳しいこの季節、比婆牛をはじめ広島和牛を食べて元気いっぱいになって、実りの秋を迎えたいですね！

第100回広島県畜産共進会 記念フォーラム開催のおしらせ

日時 令和6年11月27日（水） 13:00～16:00（開場 12:30）

場所 庄原市民会館 大ホール（庄原市西本町二丁目 17-15）

内容 ☆特別講演 「和牛の歴史～日本史に刻まれた蹄の跡～」

島根大学・板垣貴志准教授

「七塚原 120年の歩み」

広島県立畜産技術センター・河野幸雄センター長

☆パネルディスカッション 「広島牛の“食の切り口からの価値”」

☆広島牛の試食会

☆参加無料☆

詳細・お申込みは
広島県畜産課まで



畜産関係、食肉・飲食業関係の皆様はもちろん、広島牛に興味のある方なら誰でもご参加可能です！

★ 広島県からのお知らせ ★ ～家畜改良増殖法に基づく立入検査について～

令和2年10月の法改正を受け、農林水産省（中国四国農政局）による家畜人工授精所への立入検査が義務化されました。広島県内では、令和4年12月中旬から本格的な立入検査を実施しています。

家畜人工授精所の協力の下、令和6年7月末時点で、全体の56%にあたる42件の立入検査が完了しました。

なお、これまでの立入検査にて、口頭注意等が多かった事項は次のとおりです。

① 使用済み精液（受精卵）証明書裏面の記入：不受胎時の情報（注入や移植日、注入や移植雌牛）が記入されていない等

② 譲渡等記録簿等の記入：精液採取年月日や精液証明書番号が記入されていない等

③ 授精証明書の記入：授精証明書の写しの保管がない、授精証明書番号がない（任意の通し番号を付す必要あり）等

引き続き、家畜改良増殖法の遵守に御理解いただきますよう、よろしくお願いいたします。



Instagram、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。スマートフォンの場合、標準カメラアプリをかざすだけで読み取り可能です！



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 パックンバーをご覧ください。スマートフォンの場合、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、
令和6年9月27日発行予定！