



第100回広島県畜産共進会（冬季枝肉の部）が開催されました～

令和6年12月3日（火）、広島市中央卸売市場食肉市場（広島市西区草津港）にて、第100回広島県畜産共進会（冬季枝肉の部）が盛大に開催されました。当日は、地域の選定審査を経て選りすぐられた去勢17頭、雌12頭、参考出品2頭の計31頭が出品され、肥育技術の向上や広島和牛の改良推進について多くの参加者と確認しました。審査を終えての全体講評では、「全体的に肉質が良くレベルが高い。100回記念の大会にふさわしい内容。」と、生産者の改良成果の高さがうかがえるコメントがありました。

そのような中、最優秀賞に輝いたのは、株式会社ひば高原田中牧場（庄原市東城町）出品の「由芽3の5」号（福之姫－幸紀雄－安福久）でした。日本食肉格付協会広島営業所の名取所長による審査講評では、「ロース芯が大きく、モモ、ロイン、肩の厚みが充実している。サシが細かく、まんべんなく入っている。」と称されました。受賞した田中牧場代表の田中高志さんからは、「今回の出品牛については、生体の段階で自信があったので、ヤッターという気持ち。和牛の美味しさを感じながら食べてもらいたい。」と喜び溢れるコメントをいただきました。

また、最優秀 MUFA 賞は、長岡直幸さん出品の「鈴福2」号（福増－安茂勝－安平照）と、表裕壮さん出品の「ながおか4583」号（花勝百合－諒太郎－美津百合）が受賞しました。

※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。
出品並びに受賞された皆様、大変おめでとうございます！

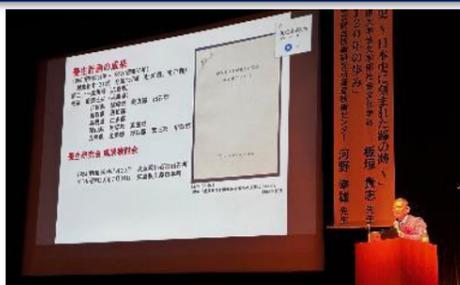


（左）左から全農広島県本部・安藤本部長、ひば高原田中牧場・田中高志さん、広島県農林水産局・向井農水産振興担当部長。田中さんが手にしているのは最優秀賞の記念品です。
（右）会場内にて、購買者の皆さんが枝肉を吟味される様子。プロの目利きが光ります。

《第100回冬季枝肉の部優秀賞牛及び MUFA 賞受賞牛》

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	株式会社ひば高原田中牧場	庄原市東城町	去	A 5	12	577.4	福之姫	幸紀雄	52.5	3,880
優秀賞2席	株式会社藤原牧場	竹原市西野町	去	A 5	12	469.6	貴隼桜	安福久	54.6	2,670
優秀賞3席	橋奥 順也	山県郡北広島町	去	A 5	11	510.0	関平照	福之姫	54.0	2,660
優秀賞4席	ひろしま農協西城肥育センター	東広島市西条栄町	雌	A 5	12	583.8	花勝百合	美国桜	59.5	2,760
優秀賞5席	株式会社入江ミート	神石郡神石高原町	去	A 5	12	489.0	美津百合	福之姫	57.9	2,600
最優秀MUFA賞（去勢）	長岡 直幸	広島市安佐北区白木町	去	A 5	11	530.4	福増	安茂勝	61.8	2,630
最優秀MUFA賞（雌）	表 裕壮	三次市甲奴町	雌	A 5	12	482.6	花勝百合	諒太郎	62.6	2,750

第100回広島県畜産共進会記念フォーラムが開催されました！



（上）「和牛の歴史～日本史に刻まれた蹄の跡～」と題した特別講演を行う板垣准教授。



（左）試食会で提供された料理。

11月27日（水）、県畜産共進会の第100回大会を記念するフォーラムが、庄原市民会館（庄原市西本町）にて開催されました。

広島和牛の歴史をテーマとした特別講演では、島根大学法文学部社会文化学科・板垣貴志准教授と県立総合技術研究所畜産技術センター・河野幸雄センター長がそれぞれ講演されました。また、パネルディスカッションでは、特別講演講師の2人と生産者、料理人、流通業界それぞれの代表者が、食という切り口から広島和牛について活発に意見を交わしました。

会の後半には、広島和牛と乳製品を使った料理の試食コーナーが設けられました。庄原市内の人気レストランのシェフが腕をふるった華やかな料理が並び、会場は大いに賑わいました。

終了後の来場者アンケートには、「歴史は牛肉や乳製品の付加価値向上につながると思う」、「特別講演に感銘を受けた」というご意見とともに、今後のセミナー等開催に対する期待の声も寄せられました。

▶ 比婆牛流通強化プロジェクト取組発表会



(左) 贈答品開発枠として、プレミアムローストビーフが採択された今井良シェフ。県の池田農林水産ブランド戦略担当部長から記念パネルが授与されました。(右) お土産品開発枠として、カレー&シチューセットが採択された水橋晴シェフ。

11月29日(金)、そらさやキッチン+ひろば(広島市中区)において、比婆牛流通強化プロジェクト取組発表会が開催されました。

会のメインとして行われたのは加工品開発事業のグランプリ発表です。11月11日(月)に開かれた審査会を経て、見事アイデアが採択された料理人2名と、審査員特別賞に選ばれた料理人1名が登壇しました。また、流通に課題のある部位の活用メニューを開発する取組として、若手料理人3名が研鑽会(11月4日(火))で考案した料理がお披露目されました。

当日は、在広テレビ局2社をはじめ、新聞・雑誌など合計5社のメディアが来場しており、プレゼンテーションされた料理の食レボや登壇者へのインタビューを行っていましたので、情報番組や新聞で目にされた方も多いのではないのでしょうか。

比婆牛堪能グルメフェアは、下記のとおり、県内の飲食店28店舗において開催中です。上記の研鑽会にて考案された料理も提供される予定です。日に日に寒さが厳しくなるこの季節、おいしいお肉で元気をチャージしましょう！

HIBAGYU Gourmet Quest ～比婆牛堪能グルメフェア～



※写真は料理の一例です。

県内の飲食店28店舗において、比婆牛の魅力を堪能できる特別な一皿が提供されます。

開催期間：令和6年12月2日～令和7年1月31日

期間中、参加店舗にて対象メニューを召し上がった方を対象に、抽選で素敵なプレゼントが当たるキャンペーンもあわせて実施しています！

店舗情報など、詳細は下記の特設サイトをご覧ください。

<https://campaign.hiroshima-hibagy.com/gourmetquest/winter>



▶ 北海道全共への道！① ～本県における取組計画～

今号から、「北海道全共への道」と題して、第13回全国和牛能力共進会に関する情報を不定期掲載します。本県の取組に関する情報はもちろん、イベント全体を通じての注目情報もお届け予定ですので、どうぞお楽しみに！

第1回は、本県における取組計画について、以下のとおりお知らせします。

取組テーマ 「広島和牛の歴史に花咲かせ、更なる進化の礎を構築する」

種牛の部 再構築の継続(1区)に加え、「花勝百合」号を中心とした取組を実施し、前回全共を上回る成績を目指す。

体積の充実に加え、広島県の特徴(中軀、肩付、品位)をもつ雌牛造成を目的とした交配を推進し、選抜圧を高めるとともに、広島血統和牛の生産基盤の中心となるよう保留推進を行うことで、今後の全共にもつながる取組を行う。

肉牛の部 これまでの全共で、脂肪の質において一定の実績を作ることができたため、一定の産肉能力は確保しつつ、特色の定着・発展を目的とし、さらに全国にPRできるよう取り組む。



花勝百合号

計
報

本県の全共や種雄牛育成に御尽力された羽賀徹様(庄原市)が12月4日逝去されました。御生前の御功績に改めて深い敬意を表し、御冥福をお祈り申し上げます。

★ 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～

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11月末時点で、全体の69%にあたる51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取り可能です！



Instagram



フェイスブック

広島和牛 NEWS は Web でも閲覧できます!! ⇒ 「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。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取り可能です。



今回は、
令和7年1月24日発行予定!