

# びらとり和牛



## 【基本情報】

- ◇種別 : 黒毛和種
- ◇主な血統 : 気高系、藤良系など
- ◇ブランド定義 : ①黒毛和種であること  
②JA平取町管内での肥育されたこと
- ◇出荷月齢、頭数 : 約29~30ヶ月(体重約750kg)、年約400頭
- ◇主な出荷先 : 道内の大手スーパー、地元飲食店など

## 【特徴】

- ・町、JA、そして生産者の熱い想いと、北海道特有の厳しい自然の中で鍛えられた逸品。
- ・沙流川の水と凍てつく冬の寒さで育つことによって、肉の旨みが凝縮された味の濃さが特徴です。

## 平取町にいけば“びらとり和牛”が食べられるぞ!

※写真はイメージです。



ステーキ



焼き肉



すきやき



ハンバーグ

※お店はJA平取町のHPでご紹介していますので、ご覧ください。



## interview



JA平取町 営農生産部  
畜産課 嶋田課長

★びらとり和牛は平取町内で食べることができ、地産地消を実践★

- ・定期的な指導巡回という形で、ホクレン、日高農業改良普及センター及び日高家畜保健衛生所と一緒に各農家さんを巡回し、牛の発育等の相談をさせていただいています。
- ・課題は牛肉の価格を本州並に上げること。そのために、たくさんの道民にもっとどんどん食べていただきたい。
- ・本州と北海道では「食の文化」が違うが、おいしい牛を食べてもらうため、レシピ開発などPRが必要と考えています。

佐藤牧場 佐藤 貢さん  
(平取町和牛生産改良組合長)



★肥育で一番気を遣っているのは病気。特に風邪と下痢です。  
牛も人間と同じで健康が基本★

- ・これからは、肥育頭数を増やすよりも、1頭当たりの体重を増やし、取れる肉の量を増やしていくことが重要。
- ・体重を増やすためには、生後10ヶ月位までに、飼料を調整し、骨格形成時にどれだけ胃を大きくするかが大事。胃が小さい牛は大きくなりません。

## びらとり和牛をふんだんに!

### ~ イベント紹介 ~

#### すずらん観賞会



びらとりすずらん観賞会

【すずらん観賞会】  
毎年6月上旬に町内芽生(メム)地区の日本一の広さを誇る「すずらん群生地」で開催。

【びらとり沙流川まつり】  
毎年9月第3日曜日に開催。びらとり和牛とトマトをふんだんに使った町で一番大きなイベント。

#### びらとり沙流川まつり



### ニシパの恋人ランチ

びらとり地産地消の会(平取町内6飲食店)では、平取町産の米、トマト、びらとり牛や平取産黒豚などを使ったランチを提供しています。是非、どうぞ!

詳細は「びらとり地産地消の会」のHPで

