

胆振・日高にはおいしい“和牛”が一杯！

～Index～

1	和牛の生産地と輸送ルート	…	1
2	食肉までの生産・加工の流れ	…	2
3	胆振・日高の和牛 <small>※出荷頭数順</small>		
(1)	白老牛	…	3
(2)	みついし牛	…	4
(3)	びらとり和牛	…	5
(4)	とうや湖和牛	…	6
(5)	えりも短角牛	…	7
(6)	はやきた和牛	…	8
(7)	にいかっぷ和牛	…	9
(8)	むかわ産和牛	…	10



胆振・日高には おいしい
“和牛” が一杯！

和牛の生産地と輸送ルート



- ★胆振・日高地方には、全国的に有名な白老牛を始め、各地域でおいしい和牛が生産されています。
- ★胆振・日高地方の和牛の生産は、ほとんどが黒毛和牛であり、地域ではそれぞれの特色を活かして、ブランドを推進する取組や、和牛を活用した地域おこし、知名度を上げる取組などが行われています。
- ★ここでは、胆振・日高地方の8つの地域に根ざした和牛についてご紹介します。

各和牛の主な輸送ルート

- みついし牛及びびとや湖和牛は、苫小牧港や函館港を經由して東京食肉市場へ
- びらとり和牛は、約8割が北海道畜産公社早来工場、残りはホクレン十勝枝肉市場へ
- 白老牛、はやきた和牛、むかわ産和牛及びにいかつぶ和牛は北海道畜産公社早来工場へ
- えりも短角牛は、需要に応じて近隣の加工場へ

食肉に加工後、札幌方面など約9割を道内に出荷

約1割を道外へ出荷

十勝など道東方面へ

《各牧場から生体での輸送ルート》

- ← 北海道畜産公社早来工場へ
- ← 十勝など道東方面へ
- ← 東京食肉市場へ
- ← 航路

《北海道畜産公社早来工場から食肉に加工後の出荷先》

- ※1) 道内外の割合は、ホクレン経由の実績。
- ※2) 早来工場で扱っている和牛のうち、約80%がホクレン経由。
- ※3) 上記は胆振日高以外の和牛も含む。

《年間出荷頭数》

- 500頭以上
- 100頭以上 500頭未満
- 100頭未満



和牛の輸送とインフラ整備

- ★和牛の出荷は、生きている状態で輸送するため、輸送中のケガやストレスは、肉質や取引価格に影響を及ぼします。
- ★高規格自動車道や港湾などのインフラ整備と適切な維持管理は、品質のよい、おいしい和牛づくりに貢献し、皆様の食卓へお届けします。



函館港から青森港へフェリー輸送

苫小牧港から八戸港へフェリー輸送

高速道路網を利用し東京食肉市場へ

※輸送ルート等は、生産者、J A、ホクレン、畜産公社など関係者からのヒアリングにより作成

胆振・日高には おいしい
“和牛” が一杯！

食肉までの生産・加工の流れ

★和牛の生産は、繁殖と肥育を分業して行っている農家と、繁殖から肥育までを一貫して行っている農家があります。
分業農家における子牛の誕生から、肥育牛として出荷・加工されるまでの一般的な流れを記載しました。

～ 和牛生産・出荷・加工の主な流れ ～

繁殖農家

出産



出産から8～10ヶ月前後で
体重約300kgの素牛(もと牛)
まで育成します。

**素牛市場へ出荷、
肥育農家を買取**



素牛競りの様子～ホクレン北海道市場(安平町)～

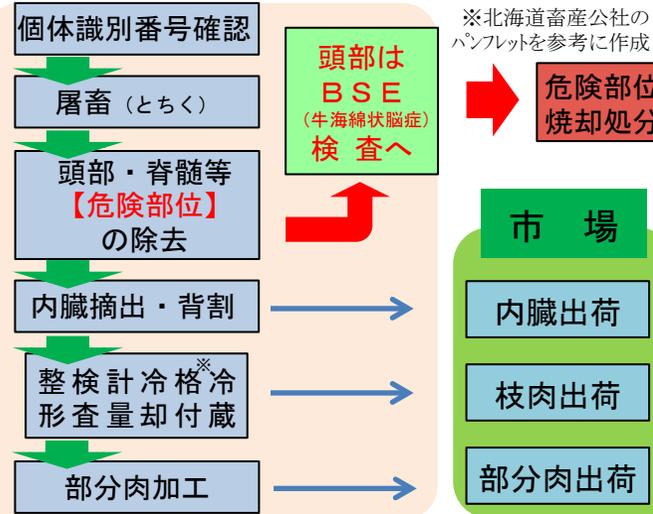
肥育農家



配合飼料を増やし、また胃の
力を弱めないため、稲わらな
ど繊維質の餌やビタミンを与
えます。
生後約30月で体重750kg
前後の肥育牛になります。

食肉加工場での加工処理の概略

※北海道畜産公社のパンフレットを参考に作成



危険部位
焼却処分

市場

内臓出荷

枝肉出荷

部分肉出荷

黒毛和種の血統

- 霜降りが特徴の黒毛和種。肉質向上ため、その血統が重視されます。
- 系統は、主に「田尻系」「菊見系」「茂金系」「藤良系」「気高系」などあり、その掛合せで優良な和牛が生産されています。

素牛は、その6～7割が道外、残りが道内の肥育農家に競り落とされます。

競りでは、薬剤投与、親牛の血統などが表示され値付けの重要な要素となります。

※用語説明
肥育牛：食肉として肥育する肉牛。肉として加工され流通する。
素牛：肥育牛に育てるための子牛。
繁殖牛：素牛を生産する雌牛

牧草だけでは育たない？

牧草だけを食べていると、牧草内のビタミンA(カロチン)が蓄積し、脂が黄色くなり、和牛独特の白い霜降りにならず、格付けが落ちます。

また、体格も大きくなりません。

※格付（2種類の等級による評価）

- 背割し、皮、骨、内臓等を取り除いた肉を「枝肉」（えだにく）と呼び、1頭から取れた枝肉の量（割合）でA～Cの3段階で評価[歩留等級]
- 脂肪の交雑・色・質や、肉の色・質・きめ等を総合判定し、5(高)～1(低)段階で評価[肉質等級]
- A～5が最高級の格付け

和牛の歴史と品種

和牛は、江戸時代まで農耕作業用として重宝されてきましたが、宗教上の理由から食べる習慣はありませんでした。

しかし、明治になり海外から牛肉を食べる文化が伝わり、外国産品種との品種改良が進み、現在の肉専用和牛となりました。和牛の品種は右の4つに大別されます。

写真提供：公益社団法人日本食肉協議会

黒毛和種



和牛生産の約90%を占めています。肉の中に細かい脂のサン(霜降り)が入り、柔らかいのが特徴。

褐色和種



「赤牛」とも呼ばれており、黒毛に比べ脂の含有量が少なく、赤身の旨味と心地よい歯ごたえが特徴。

無角和種



黒毛にアンガス種を交配改良し、赤身が多く、アミノ酸の含有率が高い。噛むほどに旨味を味わたるのが特徴。

日本短角種



主に東北で飼育しており、子育ての能力が高い。赤身が多く、脂の少ない柔らかい肉質が特徴。



(基本情報)

種別 黒毛和種
 等級 AB3以上
 年間出荷頭数 約1,100頭
 肥育農家数 16戸
 出荷月齢 36ヶ月以内

(特徴)

- 生産から流通に至る関係者及び団体で組織した「白老牛銘柄推進協議会」が、生産者及び販売店を指定し、協力しながら品質を確保している有名ブランド牛。
- ブランドを守る一環として、「白老牛」を商標登録。
※H18.3に特許庁に出願し、H19.2に認証。
- 胆振・日高地域で一番の出荷頭数を誇っている。



ブランド牛へ

生い立ち

昭和29年島根県から黒毛和種の雌牛44頭を導入し、生まれた子牛を町に返す町有貸付事業によって、和牛飼育を広げ、北海道で初めて肉牛生産体制を確立。

昭和43年に全道総合畜産共進会で、高い評価を得て、全国の和牛生産農家に肥育素牛を提供できるようになり、昭和50年には全国和牛登録協会会長から「白老牛」の銘柄(ブランド)名を受ける。

平成13年には、町内9戸の畜産農家が手を組み、白老牛改良センター^{*}を完成させ、一貫生産の確立を進めている。

^{*}繁殖から肥育・販売までの一環経営を行う。育種改良も行い、販売体制の確立を目指している。

世界デビュー

平成20年に、「北海道洞爺湖サミット」首脳会談後の晩餐会で白老牛が供された。

また、平成24年には、東京スカイツリーに隣接する商業施設「東京ソラマチ」でフレンチレストランを展開する事業者と「食材王国しろおいPR・販路拡大」に係る業務委託契約を締結し、白老牛等を提供。

さらに、平成25年には、白老牛の知名度を全国に広げるため、東京の代々木公園で開かれた「北海道フェア」に白老牛銘柄推進協議会が初参加。



北海道洞爺湖サミット記念館で撮影



平成24年5月17日東京スカイツリータウン内レストラン



「北海道フェア」の様子

イベント紹介

白老牛肉まつり



- ・農協青年部員が中心になり、平成元年に第1回が開催。
- ・6月第1週目の土・日曜日に白老川河川敷での開催が定着。
- ・2日間で4万人以上が来場。



黒毛和牛の丸焼き



元気まちしろおい港まつり



白老牛秋の味覚フェア
inしろおいポロコタン

“白老バーガー” 新商品紹介!



町内の観光、飲食業者が地元食材をアピールするために開発し、2007年から販売開始。ベーグルも含めると現在は30種以上。詳細は、<http://www.shiraoui.net/B&B/>。

みついし牛

(基本情報)

種別 黒毛和種
 血統 気高、藤良系
 等級 A4、A5
 年間出荷頭数 700頭
 肥育牧場数 22戸(一貫生産)
 主な出荷先 東京食肉市場



(特徴)

- ◎牛肉の格付けとしては**最高ランクのA5とA4の枝肉**を「みついし牛」として市場に出荷することでブランドを確立。
- ◎環境変化によるストレスを牛に与えないため、牛がのびのび育つ一貫生産により肥育を実施。 **A5等級11の肉**
- ◎均一な肉質確保のため、全肥育牧場で配合飼料を統一している。



JAみついしの取組

JAみついしでは、みついし牛の品質確保やブランドを守る取組を推進しています。

- ▶均一な肉質確保のため全肥育牧場で配合飼料を統一。
- ▶JA主催の肉牛の品質を競う「みついし牛枝肉共励会」を開催。
- ▶東京食肉市場で開催される肉質を競う全国コンテストでは、複数回入賞し、平成25年には最優秀賞を獲得。
- ▶産地販売認証制度を設け、認証店での「みついし牛」の販売など。



枝肉共励会で最優秀賞を受賞した畑端 博志さんの二男の俊樹さん



枝肉共励会表彰後の記念写真(中央が畑端博志さん)



統一した配合飼料

デントコーンや大豆かすなどが配合されています。

みついし牛の生産に関わる方々にお話を伺いました

★和牛生産はいつ頃始めたんですか？

昭和42年に島根県から導入したのが始まりです。

★なぜ東京食肉市場を出荷先に選んだのですか？

全国から和牛が集まるこの市場で高評価を得ることができれば、みついし牛の生産が盛んになり、地域の重要な産業として確立できると考えたからです。

★東京食肉市場の品評会で入賞回数が多いですが、その秘訣はなんですか？

農家同士仲がよいので、みんなでノウハウを出し合い日々、切磋琢磨しているからだと思います。



★牧場の規模はどれ位ですか？

繁殖牛は53頭で肥育牛の年間出荷頭数は43頭程です。

★肥育をする上でのこだわりは？

餌の粗飼料は町内産の稲わら、牧草を使用しています。不足した場合のみ道内産を使用していますが、輸入物の粗飼料は一切使用していません。それと健康な繁殖牛の維持のため、積極的に山地や林地への放牧を行っています。放牧中は、木葉や土を舐めたりして自然のミネラルを補給します。その影響なのか17産(出産回数)している牛もいます。



JAみついし 加野課長



一貫生産農家の畑端 博志さん

…… 地元でみついし牛を購入するには？ ……

- ✓7月に新ひだか町蓬萊山公園で開催される「ほうらいさんまつり」
- ✓10月に新ひだか町JA静内の駐車場で開催される「農業まつり」
- ✓地元認証店(通年販売してます)など



蓬萊山まつり



日高管内の温泉施設でつくる「ひだか元気グルメ研究会」では、H26年1月21日から3月31日まで、みついし牛など地元日高産の厳選肉を使った新メニュー「ひだかジャストミート膳」を管内6施設で提供。スタンプラリーも実施しています。



詳細は、「ひだか元気グルメ研究会」のHPで

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。



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

【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。



びらとりすずらん観賞会

【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



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とどんと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。

とうや湖和牛

(生産地: 洞爺湖町、壮瞥町)

【基本情報】

- 〔種別〕 黒毛和種
- 〔主な血統〕 父方：田尻系、母方：気高系又は藤波系
- 〔ブランド定義〕 ①BMSNo.5以上（脂肪交雑）
②JAとうや湖で取り扱っていること
- 〔出荷月齢、頭数〕 約30ヶ月（体重約750kg）、年約200頭
- 〔主な取引市場〕 東京食肉市場

【特徴】

- ・繁殖から肥育まで一貫生産し、体調に合わせた飼料管理など**個体管理を徹底**。
- ・バイヤーからは、**特に脂の質がよいと評判**。体温で溶ける脂の質が売り。
- ・この血統（掛け合い）は、比較的身体が大きくならないのが特徴。

★東京食肉市場に直接出荷する「とうや湖和牛」を食べるチャンスは、地元の2つのイベント！

洞爺湖町 洞爺産業まつり

壮瞥町 りんごまつり

例年6月に洞爺湖湖畔で開催
洞爺湖湖畔でバーベキュー



よさこい



例年10月に長流川河川敷特設会場で開催



焼肉コーナー

実は奥洞爺牛も・・・

- ・最近、よく耳にする「奥洞爺牛」。実はA4～A5規格の「とうや湖和牛」を東京市場から仕入れて販売しているものです。
- ・奥洞爺牛は、**奥洞爺温泉郷**（壮瞥温泉、蟠溪温泉、北湯沢温泉）の飲食店で提供しています。是非どうぞ！



奥洞爺すき焼き牛丼

のぼりの旗

詳細は奥洞爺温泉郷のHPで



☆☆☆とうや湖和牛の生産・流通に関わっている皆様にお話を伺ってみました☆☆☆

JAとうや湖豊浦支所 畜産販売係 中村主任

～先人の努力に感謝～

- ・出荷は、主に月に1度12頭を東京に輸送。
- ・生きている牛を長距離輸送するので、トラック運転手さんは、牛を熟知した信頼できる方をお願いしています。
- ・東京食肉市場に直接出荷できるようになったのは先人の努力の賜。感謝です。

【生産者の方々】

～良い飼料を心がけています～

- ・配合飼料も大切だが、粗飼料（稲わら、乾草）が大切。できるだけ良いものを心がけています。
- ・来年は100頭以上の出荷を目指しています。



(有)北翔産業 大西さん



(有)近江牧場 近江さん

～良質な牛肉を目指して～

- ・一貫生産で牛にストレスを与えないようにして良質な牛を目指しています。
- ・牛糞は堆肥にして、米農家の稲わらと交換。地域内循環農業を実践しています。



出荷風景

H24北海道枝肉共助会で最優秀賞と農林水産大臣賞を受賞した枝肉（近江牧場産）



(基本情報)

種別 日本短角種
 血統 岩手産短角種
 等級 不定
 年間出荷頭数 70~80頭
 肥育牧場数 1戸

主な出荷先 インターネット及び
 需用者の要望に応じ
 て個別販売
 出荷月齢、体重 24ヶ月前後
 700~750kg

(特徴)

- えりも短角牛の歴史は明治中期頃からとなります。日本短角種は東北の南部牛から改良され、寒さに強く長期の放牧に適しています。
- えりもの厳しい自然の中を放牧により肥育され、子牛は母牛の乳を飲み体温に包まれ育ちます。
- えりも町特有の強い風により海のミネラルが放牧地に供給されます。この牧草を食べ、起伏のある放牧地を移動し、ストレスなく暮らすことで、肉質は低脂肪の赤身、旨味の素であるアミノ酸が多いのが特徴です。

えりも短角牛の飼育・繁殖について

～生産者 高橋牧場の高橋さんのお話～

夏冬、主に牧場や林間に放牧し、海からのミネラルが豊富な牧草を食べ、過酷な環境の中でも自然に育っています。放牧中いつの間にか子牛を出産していることもあります。8ヶ月後には母牛から離乳させます。

離乳後、配合飼料は、遺伝子組み換えでないもの、それに道産小麦を少量混ぜて食べさせています。繁殖は牧場内での近親交配を避けるため、東北から必要時に繁殖の牛を連れてきます。

Q 苦労していることはありますか？

牛舎の維持が大変。地域特有の強い風と塩害で建物がすぐ傷む。それと輸送にも苦労しています。悪天候により年1回は通行止で陸の孤島となり、日常生活にも不安があります。加工場まで運ぶのも遠い。日高自動車道を早く延伸して欲しい。浦河まで延伸すると、約1時間は短縮できると思います。



ミネラルを運ぶ霧状の海風



生産者の高橋さん



点在する牛舎の一つ



風雨の中の放牧



高橋夫妻と起伏ある放牧地



えりも短角牛を食べるなら～

えりも町の高橋牧場で料理提供のほか、販売も行っています。えりも町に行けない方はインターネットで購入も可能です。また、「えりも海と山の幸フェスティバル」などのイベントでも出店しています。



ステーキ用の肉



ローストビーフ



ハンバーグ



短角牛は「味の箱舟」



日本短角種は全国で2万頭程の希少種です。食に対する安全と、地域に根ざした伝統を守っている活動が評価され、NPOスローフードインターナショナルの「味の箱舟」として認定されました。

また、地域での体験学習や独自の情報発信の取組、独自のネットワークが評価され、2010年には北海道開発局が主催している「わが村は美しくー北海道」運動で地域特産物部門の金賞を受賞しました。

「スローフードインターナショナル」とは、手軽に食べられるファーストフードの消費拡大や地域の郷土料理の消滅、人々の食品への関心の減退を危惧し、1989年に国際的なNPOとして設立されました。

伝統的かつ固有の在来品種の地方食材を守り支援する目的で、「味の箱舟」という認定を行っています。※HPから



※イメージ

基本情報

種別 黒毛和種
 等級 3等級以上
 年間出荷頭数 約60頭
 肥育牧場数 1戸
 出荷月齢 27～29ヵ月齢
 出荷体重 650～750kg

主な出荷先
 安平町内スーパー
 道内ファームレストラン
 関西の百貨店
 九州のスーパーなど

特徴

美味しい牛肉をつくるために必要なのは**環境と飼料**。
 安平町の澄んだ空気と清涼な水、広大な緑の大地で、**放牧主体**のストレスを与えない環境の中で育成し、**米類を独自に配合**した飼料を必要量与えることで**うまみのある肉**となっています。



～生産者の声～

はやきた和牛肥育牧場
 鈴木牧場 鈴木 昇氏

16年間、襟裳の牧場で約1,000頭の牛を飼育した後、1985年に早来町（現 安平町）で、牛一頭から鈴木牧場をスタート。

■ はやきた和牛を育てるにあたってのこだわりは

美味しい牛を育てるにあたっては、血統にこだわるだけではなく、育てあげる期間に与える飼料や環境によって、肉の味を変えることが出来ると思っています。うちでは米類を使った独自の飼料を与え、美味しい肉を生み出すことを追求しています。

■ はやきた和牛を供給する上でのこだわりは

販売先により求める肉質も違うんです。すべての人がサシの入ったお肉を求めるわけではないので、販売先ごとにA3～A5の違う等級の肉を供給しています。時期によって味に違いが出ないよう、常に同じ品質の肉が提供できるようにと考えています。

■ 今後の展望は

筑波の畜産試験場で飼料による肉味の違いを分析するテストが行われているので、今後はそういった制度も利用しながら、味を追求していきたいと考えています。肥育農家は減っていますが、はやきた和牛を指定して買ってくれるお客様がいる限り、これからも良い牛を育てあげていきたいです。

旨味のポイントは飼料に配合したお米

鈴木牧場では、市販の配合飼料に**米屋**から仕入れた**“くず米”**を混ぜたものを飼料として給与。お米を混ぜた飼料は、肉にうまみをもたらすと言われています。うまみのある美味しい肉を提供するためには、**手間をかけることもいとわない**。そんな生産者の味への追求心が、はやきた和牛ブランドを支えています。



あびら夏！うまかまつり

毎年7月に開催される安平町のお祭りでは、はやきた和牛を買って、その場で焼いて食べられます。



～安平町の2種類の牛肉～

安平町では「**アンガス牛**」という**赤身の多いヘルシーな牛肉**も肥育されています。安平町のお祭りでは「はやきた和牛」「アンガス牛」2種類の牛肉が販売されます。美味しさの違う2つの牛肉を味わってみてはいかがでしょうか。



(基本情報)



種別 黒毛和種
 血統 気高、藤良、但馬系
 年間出荷頭数 40～50頭
 出荷月齢 約30ヵ月
 肥育牧場数 5戸(一貫生産)
 主な出荷先 ホクレン



(特徴)

- ◆軽種馬生産地であるこの地域は、元々良質な牧草(ミネラル豊富)や良いわき水など恵まれた環境が揃っており、品質の良い和牛を生む素地が形成済み。
- ◆子牛生産から肥育まで町内で飼育されている。
- ◆平成24年に町営の和牛センターが開設され、地域が一体となって和牛の品質向上に取り組んでいる。

にいかっぶ和牛の改良拠点として和牛センターが2012年4月11日オープン

新冠町では町内の和牛生産の品質向上のため町営の和牛センターを整備しました。センターでは町内の和牛生産農家から生後7～8ヵ月齢の素牛を預かり、約22ヵ月間肥育し枝肉として販売します。

枝肉成績から遺伝能力データを生産者と共有し、優良繁殖牛の保留や高付加価値の素牛生産に結びつけていくことを目的としています。



和牛センターで肥育した牛肉



2012.4.11オープン



←出荷前の和牛

にいかっぶ和牛の購入は何処で?

- 町内のスーパー、ホテル
- 新冠町農協駐車場で7月に「ふるさとまつり」、8月に「農協まつり」が開催され、そこで購入できます。



お祭りでは期間限定でビーフジャーキーが販売されています。

にいかっぶ和牛の生産に関わる方々にお話を伺いました

★和牛生産が始まった理由は?

稲作や畑作との複合経営として導入され、昔は蹄耕法(牛に、原野、山林を踏ませて草地にする)の役割もありました。

★和牛センターの今後の展望は?

新冠の和牛がA5ばかりになるよう、優秀な母牛の発掘と増産に努めたいと思います。



和牛センターの
清川敏雄さん

★和牛生産を始めた動機は?

- ・以前は酪農と畑作の複合経営でした。
- ・島根県と宮城県から繁殖牛を導入し、試験肥育を経て、今に至っています。
- ・現在、全頭を一貫生産とし牛は4代目まで改良を進めています。

★肥育する上でのこだわりは?

- ・とにかく優秀な母牛にこだわって、娘牛を後継に残すことが、私なりの改良であり、楽しみでもあります。



一貫生産農家の
庄司 敏さん



枝肉共励会で優秀賞を受賞した
庄司 敏さんの
息子の一也さん

むかわ産和牛

(生産地:むかわ町)

(基本情報)

種別 黒毛和種
等級 A4以上
年間出荷頭数 約40頭
肥育農家数 1戸
出荷月齢 29～31ヶ月齢前後
体重 700～800kg

(特徴)

- 町で唯一の肥育かつ一貫生産農家である松浦牧場が生産。
- 町内の飲食店又はイベントでしかお目にかかれない希少価値のある一品。
- 肉牛生産の基盤である子牛生産に高い技術を保有していることから、更なる成長の可能性を秘めている。



松浦牧場にて撮影

松浦牧場を訪問しました

富夫さんのお話

●むかわ産和牛の生い立ちは

元々は、島根県から牛を導入しました。現在は、血統には特にこだわりはありません。

●肥育のこだわりは

牧草は完全自給、稲わらは町内産を給与しています。牧草生産にあたっては、外部への委託という方法もありますが、今は考えていません。

●目標は

むかわ産和牛の品質を守るため、手の届く範囲での規模を維持し、家族3人で頑張りたいと思います。



松浦富夫氏(2代目)



松浦治記氏(3代目)

治記さんのお話

●跡取りを選択した理由は

大学は牧畜と無関係でしたが、自然の流れでこの世界にはいりました。就業2年目です。日々勉強しながら牛と共に奮闘中です。

●苦労している点は

子牛の出産では、モニター監視等で24時間体制のこともあります。枝肉の取引では、市場を介さず当事者同士で売買を行う相対(あいたい)取引をしていますが、むかわ産和牛の価値を主張し、出来るだけ高価格になるよう交渉しています。

●目標は

現時点では、今の規模を維持していくことです。しっかり家業を守って、この先に繋げていきたいと思っています。

牛の資質を高める 鶴川和牛改良組合

雌牛を評価する共進会(身体各部の発育・形態を審査)において、数々の賞を受賞し、むかわ産和牛のレベルの高さが評価されています。

また、公益社団法人全国和牛登録協会で実施している優良和牛改良組合の表彰において、子牛生産指数・飼養管理技術の部で平成23、24年度連続で表彰されています。

※子牛生産指数とは、一定年齢までに何頭の子牛を生産したかを表す指標。

第30回 北海道肉用牛共進会



上位入賞した「しげふく号」と下田重光さんと関係者の皆さん

むかわグルメフェスタ

- ・町の合併後、新たに企画された大イベント。
- ・ししゃもやメロンだけではない「むかわグルメ」の発信力強化等を目的に開催。
- ・会場は「道の駅四季の館」。



むかわ産和牛が食べられるイベント



鶴川ししゃもファミリー駅伝大会

- ・1周4.4キロメートルの自動車テストコース場で開催される、駅伝とマラソンの大会。
- ・ししゃも焼きやむかわ産和牛のバーベキューなどむかわ町の味覚を楽しめる飲食コーナー設置。
- ・場所は(株)ワーカム北海道自動車テストコース場。