農場衛生認証行う

ブランド統一に至らず

埼玉県ブランド

地元の関係者の声を総合すると「埼玉県産の統一肉牛ブランドをつくろうという話は何度かあったが、結果的にはまとめることができなかった」というのが実態であり、本音では「飼養規模も内容も、生産者それぞれで考えや取り組み方法が異なり、いまさらまとめようとしてもむずかしい」という。

埼玉県産のブランド牛を埼玉県も支援しているが、生産地はもっぱら県西部地区に偏在している。埼玉県は県の推奨ブランドの推進を図っているが、頭数規模の問題もあり、現在は肉牛では「武州和牛」のみだ。

県産の統一ブランドについては「県の統一ブランドを、との機運はあったが、生産組織ごとにそれぞれ考えや方向性、取り組みなどが異なり、結果的にまとまらなかった。しかし、県としても県産のブランド牛振興のために優良生産管理農場の認定などを通じて、安全・安心な畜産物を県民の皆さまに提供していただいている」（畜産安全課畜産振興担当）と、統一までには至っていない。

県では、埼玉県内で「彩の国畜産物生産ガイドライン」に基づく衛生管理手法（HACCP方式）を導入した農場の中で、とくに優れた衛生管理を行っており、県が作成した認証基準に適合した農場を「埼玉県優良生産管理農場」として認証している。

肉用牛の重要管理点は①導入牛の病原体汚染②飼養牛の健康確認③注射針の残留④出荷牛の健康確認および病原微生物による体表汚染⑤食肉中の薬剤残留――である。2011年6月6日現在、肉用牛、乳用牛、豚など90農場が認証されており、今回紹介するブランド牛の生産農場も多数含まれている。

埼玉県農林部がまとめている「埼玉畜産いちば」には、「深谷牛」「夢味牛」「彩さい牛」「ぎゅうや」「はまさり牛」「武州和牛」の6銘柄が掲載されている。

上田清司知事も「県内各地でおいしい肉や卵をたくさん生産している。県では安全・安心な畜産物を消費者の皆さまにお届けするための『彩の国畜産物生産ガイドライン』を策定して、農場における衛生管理の徹底を図っている」

「店頭に並ぶ牛肉や豚肉などの県産畜産物が、いつ・どこで・どのように生産され、流通したかの情報を提供するトレーサビリティシステムにも取り組んでいる」（埼玉畜産いちばから抜粋）と、安全・安心な県の畜産物を味わっていただきたいとコメントを寄せている。

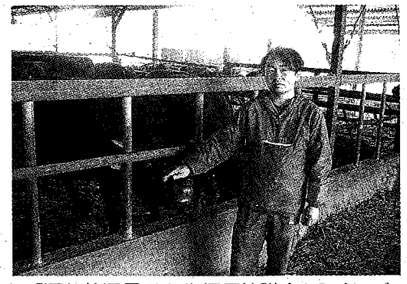
「埼玉県優良生産管理農場」の認証シール

埼玉県人はもとより、首都圏の消費者に「埼玉のブランド牛肉をご存知ですか」ときくと、ほとんどの人が「知らない」「分からない」とこたえる。そこで埼玉県産ブランド牛として、知名度こそまだまだながら、主に県内西部地域で生産されている六つのブランド肉牛を紹介したい。ブランド名をあげると、さいたま食肉市場が積極的に支援している「深谷牛」「彩さい味牛」。ミートコンパニオングループと二人三脚で取り組む「FMVA認証牛」「彩さい牛」。川口市場が支援する「ほほえみ牛」と東京食肉市場やさいたま食肉市場、川口市場に出荷されている「武州和牛」の名称がきこえてくる。

ここでは主な6ブランドについて紹介する。

さいたま食肉市場が積極的に支援している「深谷牛」は、4人のメンバーからなる「深谷特選黒毛和牛振興協議会」（石田政信代表）の加入農場で生産される。兵庫県が起源の黒毛和種去勢牛のうち、島根の糸系および鳥取の気高系などを種雄牛とする素牛を選んで肥育。

大きなロースしん面積、脂肪交雑、産肉性を求め、優れた子牛を積極的に導入している。導入期には稲わらなどの粗飼料を与え、配合飼料は組合飼料を指定し、28～34カ月前後の肥育期間をかけて、肉の風味や甘さ、そしてキメ細かい肉質を作出する方向で、4人のメンバーが一つになって良質牛生産に励んでいる。出荷体重は600～900㌔と近年の傾向で大きくなりつつある。


「深谷特選黒毛和牛振興協議会」のメンバーである山下牧場の山下さん

「深谷牛」の名称のもとになった深谷市は「深谷ねぎ」に代表される古くからの農業地帯であり、多くの農畜産物を生産してきた地域だ。深谷市に居住する生産者で構成する協議会では、全国一といわれる「深谷ねぎ」に匹敵する牛肉づくりを目ざして活動している。

メンバーの1人である山下牧場の山下勝さんは「地産地消をベースに、『深谷牛』が少しでも埼玉県民の皆さんに広く知れ渡ればと思う。食べていただければおいしい牛肉であることが分かってもらえるので、積極的にPRの場にも出ていきたい」と述べ、意欲的に生産に取り組んでいる。

協議会メンバーは、和牛生産の先進地域での研修会を毎年8月に実施しており、最近では「とちぎ和牛」や「常陸牛」、長野の「信州 桜井和牛」の生産地を研修視察している。

現状の飼養頭数は全体で600～650頭で、年間出荷頭数は300～350頭。さいたま食肉市場ではと畜・上場した「深谷牛」の格付4、5等級の枝肉に「深谷牛」の銘柄を押印し、証明書を添付して販売している。さらに全農埼玉県本部による販売、関東日本フード、ティードリーム㈱などの協力で、埼玉県内を中心に販売促進を展開中だ。

「タカチクショップ」の「深谷牛」と「彩の夢味牛」コーナー

このほかに各種の情報交換会への参加やさいたま食肉市場と一緒にさいたま市の農業祭や県の農業祭などに参加して、消費者に直接訴えたり、参加できるイベントには積極的に参加してPRに努めている。のぼり旗やポスター、チラシ、小冊子などの拡販資材の提供も積極的に実施する。

また埼玉県畜産会を通じて生産者と牛の履歴情報を畜産会ホームページで公開している。さらに認知度を上げるため、埼玉県内のティードリームの小売直営店「タカチクショップ」や、明戸農産物直売所、イトーヨーカ堂アリオ深谷店、八木橋百貨店、マミーマート籠原店で販売し、深谷市内における地産地消運動にも積極的に参加している。

「彩の国」で育った

埼玉の主要ブランド牛

さいたま市内のJR新都市駅の近くの明治村で「タカチクショップ」を展開するティードリームの高橋輝一社長は「『深谷牛』の販売は、お客さまの『埼玉県産の牛肉はないの』との声を受け、1998年（平成10年）にさいたま市場で仕入れを始めた。仕入れてみて良い肉質の和牛だったので、お客さまも定着している」と述べる。

さらに「やはり埼玉県もバックアップして、消費者の認知度も上がってきた結果だ」と、今後も取引先のホテルや飲食店に積極的に販売していく方針だ。

「彩の夢味牛」は、埼玉県開拓農業協同組合連合会（岡田剛造代表理事会長）が2003年（平成15年）9月に立ち上げたブランド牛で、黒毛和種とホルスタイン種との交雑種肉牛だ。夢味牛生産部会の指定したブランド用肥育配合飼料で生産した肉牛で、出荷月齢は24カ月齢以上。11年6月現在で5人により1414頭を飼養しており、年間の出荷頭数は10年実績が750頭。

肥育体系は、肥育素牛導入後、乾草、稲わらの粗飼料多給により馴致（じゅんち）してからは、指定配合飼料をいかに食い込ませるが基本である。肉の特長は、後味の良いさっぱりした甘みのある脂質で、また食べたくなる牛肉生産を目ざしており「彩の国の畜産物ガイドライン」による衛生管理も実施している。

埼玉県開拓農協連が生産する彩の夢味牛」のポスター

販売は東京食肉市場に6割、さいたま食肉市場に4割の割合で市場出荷しており、ブランド牛の認知度アップへの取り組みは、商標登録（第5059385号）を07年6月29日に行うとともに、各種イベントをはじめ試食販売会などにも積極的に参加している。販促材のポスターや旗ざおも準備し、埼玉県庁の畜産の広場への掲載なども行う。

ティードリームの高橋社長は「肉質が良い交雑種牛肉なので、仕入れ価格も手ごろで販売しやすい。05年に最初の試験販売を行ったときの消費者の評価は『品質が良い』と好評で、今日まで続いている。ただ頭数に限りがあり、品物が一定以上そろわないのでチェーンストア向きではない」と述べ、今後もしっかり販売する姿勢を示す。

「FMVA認証牛」「彩さい牛」は、ミートコンパニオングループと二人三脚で取り組むブランド牛である。このうち「FMVA認証牛」は、放射能災害時における安全と安心を独自に保証する、農場管理獣医師協会（北村直人会長）の第三者認証を取得している牛肉として、消費者にさらなる安心感を与えている。

生産農家も安心して生産に取り組めるという効果もあり、改めて獣医師の第三者認証の良さが際立った。頭数は年間100頭前後で、品種は交雑種肉牛。27カ月齢で800㌔出荷が目標だ。

また「彩さい牛」は、21世紀肉牛研究会（植井敏夫代表）の生産する黒毛和種と交雑種の肉牛で、年間出荷頭数は1800頭以上。月齢は26～32カ月齢で、飼料はスーパーネッカリッチを混ぜた配合飼料を給与している。

同牛は肉色が鮮やかで甘味があり、コレステロールが低く、新鮮、安全、安心、おいしい牛肉に仕上がっている。研究会の規約は03年に制定されており、アグリスワンで畜産して、ミートコンパニオングループから販売されている。

川口市場が支援する「ほほえみ牛」は、ほほえみ牛生産研究会（石井一雄代表）が推進しているブランド牛だ。07年に研究会規約も定めて年間生産・出荷頭数は3千頭で、品種は黒毛和種と交雑種肉牛。出荷月齢は22カ月以上で、粗飼料、糖みつを含む配合飼料を給与

確かな信頼で拡大図るブランド牛

お肉を食べる笑顔を求
公益社団法人全国
〒370-2
群馬県佐
電話（0
FAX（0
E-mail:fma
ホームページ