

素牛生産主体から地域資源を生かした一貫生産へ 石垣牛ブランド確立に向けて積極的に活動

JA石垣牛肥育牛部会



石垣島北端にある、つかさ牧場。平成20年度農林水産祭天皇杯を受賞

日本最南端・最西端に位置する八重山諸島。亜熱帯気候に恵まれた自然の中で育まれた、“八重山生まれ、八重山育ち”の黒毛和種「石垣牛」が、いま、大きく飛躍しようとしている。従来の繁殖主体の肉用牛経営から肥育まで行う一貫生産への取り組みが普及・推進。地元住民と観光客向けの地場産業に密着した需要拡大に呼応したものだ

が、加えて、島外・県外への販路開拓も本格化しつつある。その一方で、肥育前・後期の配合飼料の統一による肉質のレベルアップや増頭計画も進行中だ。

こうした量・質の両面から確固たるブランド確立に向けた活動に挑んでいるのがJA石垣牛肥育牛部会だ。（文・写真/本誌編集部 近田 康二）



JAおきなわ八重山肥育センターの外観



約400頭の肥育牛が飼養されている。牛舎は台風
に耐えられるよう堅牢な設計



8～9ヵ月齢の素牛を導入し、マニュアルにそって飼養管理される肥育牛

八重山諸島は、石垣市と八重山郡（竹富町、与那国町）の1市2町に属する10の有人島と周辺の多くの無人島からなる。亜熱帯特有の温暖な気候により年間を通して牧草を安定的に生産することができることから、古くから和牛の繁殖生産が盛んな地である。年間約1万頭の肥育素牛が生産され、そのほとんどが八重山家畜市場（石垣市）や黒島家畜市場（竹富町黒島）などの家畜市場を通じて全国の著名ブランド牛産地に供給されていた。

しかし、平成12年7月に開かれた「九州・沖縄サミット」の晩餐会でメインディッシュとして「石垣牛」が供されたことをきっかけに、ブランド牛肉としての知名度が向上し、肥育までの一貫生産に取り組む農家が増加した。

つかさ牧場の多宇司さんもその一人で、6年前から倉庫を肥育牛舎に改造し一貫生産を開始。「自家生産の子牛に自給の牧草と地元の稲わらをふんだんに給与し、牛にストレスを与えないようにのび



つかさ牧場を視察する(株)ミートコンパニオンの植村光一郎常務（左）とJA石垣牛肥育牛部会の仲大盛吉幸部会長（右）。中央は多宇司さん



120頭の繁殖牛を16haの牧草地で周年放牧。1haの牧区で区画し、7～10日で移動する



ことし収穫した石垣島産の稲わらロール。「非常に品質がいい」と説明する八重山地区畜産振興センター畜産部の蔵盛暁士さん



八重山家畜市場。入口には故山中貞則氏による「八重山群島オウシマダ撲滅之碑」が建立されている



毎月1回（2日間）約800頭の子牛が上場される



倉庫を改造した牛舎で飼養される肥育牛。繁殖は人工授精で、付ける種は沖縄県種雄牛の最高傑作といわれる北福波



地域団体商標「石垣牛」のポスター。キャッチコピーは「八重山生まれ、八重山育ち」



統一された石垣牛専用飼料。左が前期用、右が後期用



TMRセンター。八重山肥育センターの肥育牛にはここで生産した、粗飼料もミックスしたTMRを給与する



購買者は九州を中心に全国に及ぶ



JAが運営している農畜産物直売所の「ファーマーズマーケットやえやま・ゆらていく市場」



ドラゴンフルーツやパインナップルも並ぶ「日本最南端の農畜産物直売所」



精肉コーナー。この日は石垣牛の即売イベントが行われるため、控えめの品ぞろえとなっている



石垣牛を素材にした商品の「焼き肉丼」「タコライス丼」「牛丼」。

のびと育てた牛を地元の人や観光客に食べてほしい」と多宇さん。現在、120頭の繁殖雌牛に加え、40頭の肥育牛を飼養するが、近く肥育牛を50頭に増やす意向。さらに、将来は牛肉販売やレストラン経営も視野にいたれた6次産業化の展開も後継者の翔司さん（全国食肉学校・総合科在学中）と話合っているという。

多宇さんをはじめ、「石垣牛を一流ブランド牛に育て、多くの消費者に提供していきたい」という思いをもった肥育農家が結束して、平成11年にはJA石垣牛肥育牛部会が発足、石垣牛の普及に向けた活動が本格化する。平成20年4月11日には、「石垣牛」が沖縄県農業協同組合（JAおきなわ）によって地域団体商標として登録、法的にも認知された。

石垣牛の定義は、八重山郡（石垣市を含む）内で生産・育成されたことを示す登記書および生産履歴証明書を有し、①八重山郡内で 生後概ね20 ヲ月以上肥育管理された純粋黒毛和種であること、② 去勢牛で24～35 ヲ月、雌牛で24～40 ヲ月の範囲に出荷されたこと、③社日本食肉格付協会の格付で、歩留等級がAまたはB、肉質等級が5～2等級であること——と定め



山生よ JA石垣牛肥育牛部会の生産者と畜産部職員による石垣牛即売会。



通常の3～4割引きとあって3時間足らずで完売



即売会の隣で行われた石垣牛をふんだんに使ったカレーの試食。JA婦人部が応援



石垣市公設市場にテナント出店する上原精肉店

られており、この条件を満たした枝肉に「石垣牛」のラベルが発行される。このうち、肉質等級が5～4等級のものを「特選」、3～2等級のものを「銘産」とし、小売店舗でシールは張られて販売される。

石垣牛の大きな特徴は地元での消費が多いこと。スーパーや食肉店、JA直売所の多くで石垣牛を取り扱う。石垣市公設市場にテナント出店する2店舗の食肉店では石垣牛をメインにした売り場づくりを展開し、ステーキ用、すき焼き用、しゃぶしゃぶ用、焼き肉用などの精肉アイテムのほか、ハンバーグやメンチカツなどの加工品も開発、各部位を余すことなく売り切る。売り場に立つ金城幸喜さんは「まず地元の人を買ってもらい、徐々に底辺を広げていき、いずれはメジャーなブランドになってほしい」という。

年間75万人が訪れる石垣島の観光にとっても石垣牛は存在感を増している食材のひとつで、焼き肉店、ステーキ店、一般のレストラン、居酒屋、ホテルなど多くのフードサービス業で看板食材となっている。

石垣牛の肥育生産者で組織した石垣牛肥育牛部会のメンバーは、現在22人。部会員全員で21年12月から取り組んでいるのが飼料の統一による肉質改善だ。「肥育の前期・後期の飼料を専用のものに統一し、肉質のレベルアップを目指している」（仲大盛吉幸部会長）もので、すでに肉質等級4・5の割合が50%以上に向上し、1日当たりの増体量のアップにより平均枝肉重量が40kg増という効果が表れている。

部会員の出荷350頭に加えて、平成17年に立ち上げたJAおきなわ八重山肥育センターからも350頭、併せて年間約700頭の石垣牛が出荷されているが、部会員1人1人が増頭に取り組み、3年後には1000頭出荷を目指す。

こうした生産基盤の拡充を受けて、島外、県外への出荷も本格化させている。昨年11月には東京の食肉卸売業者のミートコンパニオンへ生体出荷を開始



同じく金城冷凍食品

し、首都圏における販路を開拓した。新石垣空港が平成25年に供用開始が予定されていること、八重山食肉センターが老朽化に伴う移転新設が検討されていることから、仲大盛部会長は「海外への輸出も視野に入れて、質・量でももっと上を狙っていきたい」と熱く語る。



モモやウデ（三角）のステーキやハンバーグ、メンチカツも品ぞろえする金城冷凍食品



肩ロース・焼き肉用500g入り5000円、カルビ・ロース・モモの焼肉セット100g当たり680円などリーズナブルなパック商品もそろえる



石垣島で唯一のステーキレストラン「ハポイヤ」の石垣牛サーロインステーキ。おいしさを逃がさないようサーロインを半分カットして厚みのあるステーキを提供。