



＼(^o^)／和牛業界最高の無料情報誌を目指します！！

## ➤ 日本一への道すじ パート6 ～ 全共決起に登録協会向井会長も応援に来広！ ～【あと 159 日】

### 【広島血統和牛再構築検討会】

平成 29 年 3 月 13 日（月）に J A 全農ひろしま広島系統牛保存センター（神石高原町油木）において、（公社）全国和牛登録協会の会長他を招き J A 全農ひろしま、県の担当者など約 30 名が参集し、今後の広島血統和牛の再構築について協議しました。

検討会で向井会長は、「広島県は、日本で最初に育種価を導入し、和牛改良に取り組まれてきた。今後は伝統産地として広島らしい牛づくりを進め、磨きをかけてほしい。」と参加者に熱いメッセージをいただきました。当日は、広島系統牛保存センターが進めている系統牛の展示調査を実施し、各系統の特徴を確認しました。



じんてつ系の繁殖牛：始祖は、旧神石牛豊松村にあり、母系の神石牛の代名詞と言える系統。（3月13日撮影）



日本農業新聞の取材に対応する（公社）全国和牛登録協会会長（3月13日撮影）

### 【全共決起大会・育種現地検討会】

平成 29 年 3 月 14 日（火）に J A 全農ひろしま三次家畜市場（三次市西酒屋町）において、生産者、市町、農協、全農、県などの関係者 100 名を超える参加のもと、「全共決起大会・育種現地検討会」が開催されました。当日は、全共 4 区系統雌牛群の候補牛を中心に展示調査が実施され、9 月の最終比較審査に向けた対策が確認されました。いずれの候補牛も発育・体積が良好で、肋張りが充実しており、今後の飼育管理により特色の斉一性を高めた出品が期待されます。



育種現地検討会の様子。高いレベルで管理、手入れされており、集合して展示調査することで現状を比較し課題を確認する重要な場となりました。（3月14日撮影）



候補牛として選ばれた「大柴 1」。既に、広島らしい温厚な牛に仕立てられており、広島の調教技術の高さがうかがえます。（3月24日撮影）

さらに、午後からは、全共への機運を高めるため、（公社）全国和牛登録協会の穴田専務により、第 11 回全共に向けた広島県の取組への期待が込められた講演も行われました。

### 【選抜委員会】

平成 29 年 3 月 15 日（水）に畜産技術センター（庄原市七塚町）において、全農、県の担当者等による検定用種雄牛の選抜委員会が開催されました。今回は、全共第 1 区若雄の候補牛を選抜する重要な場となりました。選抜された 2 頭の候補牛（右表）は、いずれも発育良好で体積に富み、将来性が期待できる候補種雄牛です。育成農家に委託されるまで、入念に歩行訓練などが行われています。

### 【選抜された候補種雄牛】

名号	生年月日	血統		出生地	期待育種価		体型美点	
		父	母方祖父		BMS	CW		
大柴 1	H28.2.20	3 柴冲茂	平茂勝	福栄	庄原市峰田町	8.6	460kg	体積、体の長さ、資質
福梶大柴	H28.1.6	3 柴冲茂	勝忠平	安福 165 の 9	安芸高田市美土里町	8.5	452kg	体積、体の長さ、体幅

今回の選抜された候補種雄牛は、平成 30 年度（H30 年 4 月～）の調整交配で協力をお願いする予定です。その節は、御協力よろしく申し上げます。

寒さが少し残るものの、春の訪れも感じる 3 日間にわたり、広島和牛の育種・改良の進歩を確認することができました。約 5 か月後に迫った全共最終比較審査に向けて、生産者の皆さんや関係団体は着実に前進しています。

全共宮城大会マスコットキャラクター  
牛政宗（うしまさむね）  
承認番号 9 号

栄養管理など  
大変かもしれないけどみんな頑張ってるー！！



## ➤ 新しい和牛改良集団が誕生！ ～ 福山和牛改良部会 ～

平成 29 年 3 月 3 日（金）に、福山市で新しく和牛改良集団が誕生しました。名称は「福山和牛改良部会」で福山市の和牛繁殖経営者 8 名（繁殖牛約 100 頭）が参加し、改良増殖、研修会、技術指導等の事業を実施しながら、経営の向上を図ることを目的として設立されました。

福山市農協（福山市花園町）で行われた設立総会には、県、市、全農ひろしまの来賓や農協役職員が出席し、設立が祝われました。当該地域は、繁殖経営の規模拡大が進み、増頭している数少ない地域です。この部会の活発な活動によって、さらなる増頭と洗練された改良や技術発展により、和牛生産が福山の産業として育まれていくことを期待しています。



開会のあいさつをする J A 福山市農協の佐藤代表理事専務

平成 29 年は「お肉（29）の年」！(^o^)／

発行 広島牛振興協議会 編集・監修 広島県  
問合せ 広島県畜産課 TEL (082) 513-3598

## ➤ 神石牛×シェフ＝幸せになれる食文化の創出 ～シェフ料理講習会&商談会～

平成 29 年 3 月 28 日（火）に広島ガス(株)ガストピアセンター（広島市中区南竹屋町）において、広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ会と神石高原町が連携した“神石高原町産食材を利用した「料理講習会」と「商談会」”が、ホテルの和食、洋食、中華のレストランシェフや神石高原町の生産者などが参集して、開催されました。

今回は、地域の優れた食材に光を当て、その発掘と利用拡大を積極的に進めるため、初めて特定の町と連携して開催されました。料理講習会終了後は、レストランとの商談会が実施されるなど、より実益を兼ねた取組となったようです。

ホテルなどのシェフによる創作メニューの実演が行われる料理講習会は、一流の食材、調味料が利用され、参加者も覗き込むように、時には質問をしながら、熱心に進められました。

商談会では、サンプルを配布するなど、試飲・試食を交えながら、具体的な条件交渉等が進められ、商談成立した企業もあったようです。



講習会の様子。参加者は有名なホテルの料理長などメンバーは、豪華です。



“神石牛肩ロースのファルス”クリーム等で味付けされたコンニャク、椎茸などの具材を牛肉で巻いたメニュー。隠し味のチーズの風味と神石牛のうま味が料理の格式を上げてくれます。



“神石牛の燗焼き”神石牛フィレ肉を贅沢に利用し、生姜が隠し味となった醤油ベースの甘辛の味付けは、ご飯が進む和食メニューです。



レストランなど 6 社と神石牛、日本酒、こんにゃく、米など生産者・問屋 6 社の商談会の様子。

【広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ会とは】  
組合員（県内のホテル、旅館、レストラン）の中で、和食、洋食、中華などシェフ約 100 名が参画する組織。  
活動は、今回のようなシェフによるシェフのための料理講習会と生産農場の視察をそれぞれ年に 2 回程度実施し、シェフの技術向上や新しいメニュー開発等に取り組み、業界発展と食文化の向上を目的に活動を活発に実施中。和・洋・中のシェフが交流するこのよう組織は全国的にも珍しい。

## ➤ 広島和牛レストラン探訪 ～お客様に寄り添ったフランス料理で神石牛を提供～

「神石牛」を取扱うフランス料理店を訪問しました。  
メゾン・ドゥ・シェフ（福山市三之丸町）は、福山駅から徒歩約 5 分程度の立地のよい場所にあります。

オーナーの山下さんは、「約 17 年前（西暦 2000 年開業当時）、福山では、フランス料理が一般化しておらず、どうしたら受け入れてもらえるか考えた結果、お客様に寄り添ったフランス料理の提供を心がけながら今日に至った。神石牛のブランド化が議論されているタイミングに神石高原町の小川牧場（和牛肥育約 100 頭経営）を訪問させていただくなどの機会をいただき、取り扱いを始めた。」とこれまでの経過をうかがうことができました。

このレストランでは、イチボとフィレの神石牛をロティ（ロースト）で味わうことができます。神石牛は、肉の下ごしらえ、エイジング（熟成）と手間を惜しまない調理方法で提供されます。神石牛のフィレステーキは、厚くカットされており、そのため、肉本来のうまみが凝縮された肉汁とともに堪能することができます。

「神石牛は、生産頭数が決して多いとは言えませんが、欲しいものがなかなか手に入らないことも価値の一つです。」と山下さんの語る内容は、長年のシェフとしての経験が、一つ一つの言葉に納得性を持

たせています。  
このように、生産者と食文化を楽しむお客さん（消費者）を結びレストランが、「神石牛」を語り継ぎながら、ブランドを育てていく現場を垣間見ることができました。

消費者が求める「神石牛」とは何か、その答えは、このようなレストランにあるのかもしれませんが。



メゾン・ドゥ・シェフ（訳：料理長の家）は、オシャレな店構え。



ロティ（ロースト）された神石牛フィレ肉は、ボリューム満点。

《メゾン・ドゥ・シェフ》  
所在 福山市三之丸町 8-25 福山ニューキャッスルホテル西側  
営業 11:30～15:00 17:30～22:30 月曜定休 客席数 25 席  
料金 ランチコース 1,728 円より 神石牛ランチ 5,830 円より（税サ込）

## ～家畜を飼養・管理している皆様へ～ 広島県からのお知らせ

- ◆家畜伝染病予防法に基づく定期報告を提出してください。
- ◆提出期限は、4月15日となっています。
- ◆2月1日時点の家畜の飼養状況、衛生管理基準のチェック表、農場平面図等を、管轄する畜産事務所に提出してください。
- ◆提出はファクシミリでも可能です。

詳細な内容や様式は、広島県ホームページで確認・ダウンロードすることができます。  
「飼養衛生管理基準 広島県」で検索してください。

畜産事務所名	電話番号／FAX	管 轄
西部畜産事務所	(082) 423-2441／(082) 424-1826	広島市、竹原市、東広島市、安芸高田市、熊野町、安芸太田町、北広島町ほか
東部畜産事務所	(084) 921-1311／(084) 921-1229	三原市、尾道市、福山市、府中市、世羅町、神石高原町
北部畜産事務所	(0824) 72-2015／(0824) 72-7334	三次市、庄原市

平成 29 年は「お肉（29）の年」！（＾＾）／

お知らせ（＾＾） 広島和牛 NEWS が Web で閲覧可能になりました⇒「広島和牛 NEWS」で検索！

次回は、5月15日発行予定！