



広島和牛 News

北海道全共まで

617日



北海道全共マスコットキャラクター
「和ぎゅりー」 承認番号4

令和7年12月17日発行

No.95

▶ 第101回広島県畜産共進会(冬季枝肉の部)が開催されました

令和7年12月2日(火)、広島市中央卸売市場 食肉市場(広島市西区)において、第101回広島県畜産共進会・冬季枝肉の部が開催され、県内各地域の選定審査を経て選りすぐられた25頭の出品牛について、審査及びセリが行われました。

今回の出品牛25頭の内訳は、雌12頭、去勢11頭、参考出品牛2頭で、格付成績については、A5が21頭、A4が4頭でした。公益社団法人 日本食肉格付協会 広島事業所・名取所長による審査講評では、「全体的にレベルが高く、肉色、光沢に優れていた。最優秀賞については、ロース芯が大きく、モモ、ロイン、肩の厚みも充実していた。サシがかなり細かい」と評価されました。

最優秀賞に選ばれたのは、井上和之さん(広島市安佐北区白木町)出品の去勢牛“23井上16”号(貴隼桜-諒太郎-福安照)でした。井上さんは、会場には来られなかつたものの、「こんなに良い成績とは思っていなかったので驚いた。初めての受賞に、大変嬉しい気持ち。特別な飼い方はしていないが、基本を守り、牛にストレスを与えないことを心がけている。」とコメントを寄せてくださいました。

その他、最優秀MUFA賞は、渡部徹さん(世羅郡世羅町)出品の“ももなぎ”号(花勝百合-美国桜-茂重安福(岐阜))と、藤岡牧場合同会社(府中市上下町)出品の“天上”号(福之鶴-美津照重-安福久)が受賞しました。

褒賞授与式では、全農広島県本部・安藤本部長から、「出品牛は、質・量を兼ね備えた素晴らしいものが揃っていた。生産者の皆様の日頃の努力の賜物だと言える。アメリカとの関税については希望が見えたものの、物価高による消費の低迷や飼料費の高騰等、畜産を取り巻く情勢は不安も多い。和牛に関する新規事業等、現場の実情をふまえた施策にしっかりと取り組むとともに、広島和牛のさらなる価値創造、魅力発信に努めたい。」と挨拶がありました。

今回の主な成績については、下記の表のとおりです。出品者の皆様、誠におめでとうございました。

なお、令和6年度(第100回)及び令和7年度(第101回)の畜産共進会審査要領に記載しておりますとおり、枝肉の審査項目について、令和8年度第102回広島県畜産共進会から、従来どおりの肉質及び肉量にMUFA値を加えたものになる予定です。

【第101回 広島県畜産共進会・冬季枝肉の部 主な成績】

賞	出品者氏名	出品者住所	性別	格付	BMS (No.)	ロース芯 面積 (cm ²)	枝肉重量 (kg)	血統	MUFA値 (%)	単価 (円/kg)
最優秀賞	井上 和之	広島市安佐北区白木町	去	A5	12	103	537.2	貴隼桜 諒太郎	54.9	3,750
優秀賞2席	株式会社入江ミート	神石郡神石高原町	去	A5	12	98	520.2	福之姫 美津照重	55.9	2,650
優秀賞3席	株式会社藤原牧場	竹原市西野町	去	A5	12	81	533.8	福之姫 百合茂	58.1	2,700
優秀賞4席	橋奥 順也	山県郡北広島町	雌	A5	12	79	508.0	美津金幸 福之姫	59.3	2,660
優秀賞5席	株式会社のば牧場	三次市布野町	去	A5	12	74	564.4	北美津久 福之姫	60.4	2,580
最優秀MUFA賞	渡部 徹	世羅郡世羅町	雌	A4	6	52	451.4	花勝百合 美国桜	63.7	2,460
最優秀MUFA賞	藤岡牧場合同会社	府中市上下町	去	A4	6	64	567.0	福之鶴 美津照重	61.4	2,340

比婆牛プレミアムグルメフェア 2025秋編



県内の飲食店29店舗において、比婆牛の魅力を堪能できる特別な一皿が提供されています。

開催期間：令和7年11月1日～令和7年12月31日

期間中、参加店舗にて対象メニューを召し上がった方を対象に、抽選で素敵なプレゼントが当たるキャンペーンもあわせて実施しています！

店舗情報など、詳細は下記の特設サイトをご覧ください。

<https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/gourmetfair>



※写真は料理の一例です。

▶ 令和7年度 畜産技術センター研究成果発表会が開催されています

広島県立総合技術研究所 畜産技術センターの研究活動で得られた成果を紹介する研究成果発表会が、下記のとおりオンデマンド開催されています。YouTube にて視聴できますので、ぜひご覧ください！



開催期間 令和7年12月5日（金）～12月23日（火）

内容 (1) 受胎率向上に向けた和牛精子の新しい評価方法 育種繁殖研究部 主任研究員 福本豊
精子濃度や精子運動性の評価方法および受胎率との関係性調査結果について

(2) 乳牛のメタン排出削減～発酵TMR給与がメタン排出に及ぼす影響～ 飼養技術研究部 研究員 小林純子
乳用牛への発酵TMRおよびフレッシュTMRの給与によるメタン排出量の違いについて

詳しくは、畜産技術センターホームページ「令和7年度 研究成果発表会」をご覧ください。

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/31/seikahappyoukai.html>



▶ 比婆牛のお土産開発プロジェクトが進行中です！



比婆牛を使用した新しいお土産を開発する「比婆牛ブランド共創プロジェクト」が進められています。このプロジェクトは、県内の料理人からアイデアを募り、比婆牛の新しい加工品（お土産）を作るというもので、昨年度の同企画では、比婆牛をぜいたくに使用したレトルトカレーが開発・発売され、大変好評を博しました。

今年度は、令和7年10月1日（水）、カゴメ株式会社 中四国支店（広島市南区）にて、「比婆牛ブランド共創プロジェクト実食審査会」が開催され、和食・洋食あわせて7名の料理人によるプレゼンテーションが行われました。小売・流通事業者や食品メーカーの担当者を審査員に迎え、見た目や味はもちろん、製造・販売のしやすさにも焦点を当てた審査がなされました。

そして、前号でお伝えした10月29日（水）の発表会では、厳正なる審査を経て見事グランプリに選ばれた2名の料理人が登壇し、受賞の喜びや、開発にかける意気込みを発表されました。

「比婆牛外モモの味噌煮込み」で和食部門のグランプリを受賞した、正弁丹吾（広島市中区）の田中登料理長は、「本来固い部位だが、圧力鍋でやわらかく煮込み、子供からお年寄りまで食べやすくなっている。当店の女将が庄原出身で、受賞をとても喜んでいる。」と話されました。また、「比婆牛のナポリ風ジエノベーゼ」で洋食部門のグランプリを受賞した、gruta（広島市西区）の鶴田直也オーナーシェフは、「外モモとバラ肉を玉ねぎと白ワインの水分だけで煮込んだ、ナポリの郷土料理。商品を通じて、より多くの人に比婆牛の魅力が伝わると嬉しい。」とコメントされました。

こちらの2品については、現在商品化が進められており、完成した商品のお披露目会及び発売開始は、令和8年3月を予定しています。どうぞご期待ください！！

★ 家畜人工授精師・飼養者の皆さんへ ★ ~血統矛盾事案が発生しました~

県内で、血統矛盾事案が発生しました。以下の点について、改めてご確認いただき、徹底していただきたいとお願いします。

- 1 家畜人工授精用精液証明書・家畜体内（体外）受精卵証明書の適正管理
- 2 家畜人工授精簿の正確な記録（ストロー等の適切な貼付）、保存
- 3 授精証明書・体内（体外）受精卵移植証明書の適切な交付

人工授精簿は
5年間保存！



また、飼養している牛において、父牛がわからない等の困りごとが発生した場合には、すぐに家畜人工授精所、農協、畜産事務所等にご相談ください。

インスタグラム、フェイスブックで広島和牛の話題を世界に発信中！フォロー・いいね！お願いします！！(^_^)！



右のQRコードからご覧いただけます。スマートフォンの場合、標準QRコードをかざすだけで読み取り可能です！



広島和牛NEWSはWebでも閲覧できます！！⇒「広島和牛NEWS」で検索！

右のQRコードから広島和牛NEWSホームページをご覧いただけます。スマートフォンの場合、標準QRコードをかざすだけで読み取り可能です。



次号は、
令和8年1月23日発行予定！