

5. 日本産肉研究会第3回学術集会(大分大会)

日時: 9月5日(金) 於: 国民宿舎 久住高原荘(大分県竹田市)

テーマ: 「九州における赤肉生産の戦略」

I 技術開発研究に関する話題3題

1. 北里八雲牛:赤肉生産への取り組み 北里大学 教授 萬田富治

北里大学八雲牧場での100%自給飼料による牛肉生産方式開発の実証研究の紹介。夏季放牧、冬季牧草サイレージ・乾草による肥育飼養を実施、牛の品種は日本短角♀・サレール種(フランス原産)♂の交雑種で、2夏放牧仕上げ、日増体量0.8kgという成績。放牧飼養により体脂肪のCLA含量が高く、脂肪酸組成のn-6/n-3比は2.5以下で低く、機能性脂肪酸含量が高いという特長があった。赤肉生産タイプの肉牛による牛肉に対する消費者の意識改革を重視して、大学病院の患者食や学校給食への供給、生協産直を行っている。

2. 九州地域ブランドビーフの構築 九州大学 准教授 後藤貴文

九州大学高原農業実習場で実施している代謝生理的インプリンティング効果を活用した草資源活用型和牛生産システムの紹介。2ヵ月齢から10ヵ月齢までの黒毛和種牛の初期成長期に代用乳と濃厚飼料を多給すると筋肉内脂肪が増加、脂肪細胞が大きくなる肥満処理ができる。この後粗飼料のみで肥育をすると肥満処理をした牛の体重は処理をしない放牧牛の1.3倍に達した。この試験結果を基に、黒毛和種牛に肥満処理を行って放牧肥育をすると濃厚飼料節約型で筋肉内脂肪の蓄積した肥育牛の生産が可能としている。

3. 産山・上田尻牧野組合の取り組み 熊本県畜産協会 米川康雄

九州阿蘇・久重山麓の産山村では4月から12月まで放牧が可能である。この地域特性を活かして親子放牧と2シーズン放牧による褐毛和種の全期間粗飼料多給型肥育がおこなわれ、その牛肉は産直販売されている。安全・健康指向の消費者へ牛肉本来の基本価値を問う啓蒙活動を都会の大手百貨店と連携して取り組みを開始した。

II 牛肉の流通に関する話題3題

4. 生協の牛肉販売戦略と展望 コープ九州事業連合 村田浩美

5. 大分における牛肉販売戦略 (株)トキハ本店食品部長 広瀬三幸

6. グラスフェッド赤身牛肉の可能性等に関する一考察 牛肉評論家 石原隆司

この3題の講演では、消費の低迷している牛肉の販売戦略や赤身肉消費拡大の展望などが語られた。消費者の牛肉に対する関心は、安全安心、健康であり、等級よりも見た目の良さ、国産か、和牛かという点である。消費者が求める品質の牛肉を「納得の上で購入を」という販売戦略としては赤身肉も含めて「ブランド化」は重要なポイントとなる。消費者の和牛信仰は根強く、一方で、環境・自給率・健康に対する認識も高まりつつある。今後わが国で期待が掛けられている自給率向上を目指した国産牛や草資源ビーフの流通促進には、ブランド化も含めて売り手の発想から買い手の発想への転換が必要である。

III 食肉の消費と調理に関する話題2題

7. 消費者の立場から 大分県消費者団体連絡協議 会長 小野ひさえ

ー安全・安心な畜産物への期待ー

8. 料理を提供する立場から (株)マンジュトウ、エスコフィエ協会 堀田 大

ーフランス料理と相性の良い肉、また、牛肉を使いたくなくなったー

この2題の講演では、消費者と牛肉料理を作る立場からの牛肉への期待が語られている。大分県消費者団体連絡協議会の行ったアンケート調査では、トレーサビリティーの認知度はかなり低いものの、BSE 全頭検査を必要とする声は強く、食の安全安心への関心は依然として高いことが読み取れる。地域銘柄牛指向や地産地消への関心もそのような意識背景の上に成り立っていると思われる。フランス料理と日本の食文化とでは望まれる牛肉の質は異なる。料理素材としては、わが国で望まれている牛肉が霜降り肉一辺倒ではなく、旨味のある赤身牛肉も必要であることがうかがわれる。