

第13回資源循環型肉牛生産シンポジウム2016

自給飼料100%活用肉牛生産への挑戦 入場無料

2016年 11月11日(金) 13:00~15:00

十勝プラザ2階視聴覚室

所在地：帯広市西4条南13丁目1番地

電話：0155-22-7890



わが国の肉牛生産は、平成20年から始まった輸入飼料価格の高止まりや子牛不足による素牛価格高騰などの厳しい状況にさらされ、肥育牛出荷頭数の減少が続いています。このような国産牛肉供給量の減少を反映し、枝肉価格は上昇していますが、それを牽引しているのは外国人観光客の増加に伴うインバウンド需要の増大や堅調な輸出需要などであり、需要の3割を占める家計消費は減少傾向が続いています。

近年、牛肉に対する消費者のニーズは多様化しつつあり、霜降り牛肉だけでなく赤肉主体の牛肉も好まれるようになりつつあります。このような多様な消費者ニーズに対応した安価で安全かつおいしい牛肉を生産し、牛肉の家計消費を維持、向上していくことが、今後の肉牛産業の発展につながるものと考えられます。

本シンポジウムは、自給飼料100%活用による安価で安全かつおいしい牛肉生産の可能性と展望について、生産者、消費者、流通業界および大学・研究機関など多角的立場からの意見交換を行い、資源循環型肉牛生産の意義浸透を図りたいと考えています。各方面から多くの方々のご参加をお待ち致しております。



基調講演 「自給飼料100%で和牛生産の意義」

九州大学大学院農学研究院 准教授 後藤 貴文 氏

話題提供1 「北里八雲牛の町内生産」

北里八雲牛生産組合 組合長 佐藤 正之 氏

話題提供2 「野生牛””にかける～様似町からの挑戦～」

農業組合法人駒谷牧場 代表 西川 奈緒子 氏

話題提供3 「グラスサイレージ給与による黒毛和種去勢牛の育成肥育」

道総研畜産試験場肉牛G 研究員 遠藤 哲代 氏

話題提供4 「ドライエージング赤身肉のおいしく食べる方法」

(株)さの萬 社長 佐野 佳治 氏

ネルディスカッション

パネラー：講演者、消費者代表 司会：花房俊一(環境リサイクル肉牛協議会)

意見交換会・e-びーふ試食会(ホテルグランテラス帯広)11月11日(金) 17:30~20:00 参加希望者のみ・参加費別途 ¥3,500

試食会参加者を対象に、畜大口田研究室主催で牛肉の食味試験を予定しています。ご協力よろしくお願ひします。
現地地検討会(足寄北十勝ファーム) 11月12日(土) 9:00~12:00 参加希望者のみ

主催：環境リサイクル肉牛協議会、北海道アンガス牛振興協議会、北海道日本短角種研究会

共催：北海道総合研究機構畜産試験場、十勝農業協同組合連合会、北海道酪農畜産協会、全国肉用牛振興基金協会

後援：帯広畜産大学、北海道十勝総合振興局、帯広市、芽室町農業協同組合、NHK帯広放送局、北海道新聞帯広支社、日本農業新聞北海道支所、十勝毎日新聞社

シンポジウム事務局：特定非営利活動法人 環境リサイクル肉牛協議会 花房俊一

〒080-2460 帯広市西20条北2丁目20-4 (株) 東洋食品十勝事業所 Tel：0155-58-1129, 090-5198-4090

e-mail：kanrikyo@grape.plala.or.jp

シンポジウム申込み・問い合わせ先：

(地独)道総研 畜産試験場 肉牛グループ 担当 佐藤幸信

Tel：0156-64-5321, Fax：0156-64-3212

e-mail：satou-yukinobu@hro.or.jp

環境リサイクル肉牛協議会の活動

環境リサイクル肉牛協議会は、資源循環型牛肉生産の普及・展開を目的として2008年に特定非営利活動法人に認可されました。飼料自給率30%以上(乾物換算)を達成し堆肥を畑地還元する資源循環型生産体制で生産された肉牛を環境にやさしい生産方式による牛肉として認証するe-びーふ認証制度を展開し、副産物飼料に関する情報を提供しています。資源循環型牛肉生産シンポジウムでは未利用飼料資源の活用、地域の副産物利用による牛肉生産について生産者、消費者、流通業界および大学・研究機関など多角的立場からの意見交換を行い、資源循環型牛肉生産の意義浸透を図っています。今年も多くの方々にご参加いただき、副産物や自給飼料の活用による牛肉生産について理解を深める機会となることを期待しております。

プログラム

- 13:00～ 開会挨拶
- 13:10～14:00 基調講演 「自給飼料100%で和牛生産の意義」
九州大学大学院農学研究院 准教授 後藤 貴文 氏
- 14:00～14:25 話題提供1 「北里八雲牛の町内生産」
北里八雲牛生産組合 組合長 佐藤 正之 氏
- 14:25～14:50 話題提供2 「野生牛”にかける～様似町からの挑戦～」
農業組合法人駒谷牧場 代表 西川 奈緒子 氏
- 14:50～15:00 休憩
- 15:00～15:25 話題提供3 「グラスサイレージ給与による黒毛和種去勢牛の育成肥育」
道総研畜産試験場肉牛G 研究員 遠藤 哲代 氏
- 15:25～15:50 話題提供4 「ドライエージング赤身肉のおいしく食べる方法」
株式会社さの萬 社長 佐野 佳治 氏
- 15:50～16:50 パネルディスカッション
- 16:50～17:00 閉会挨拶

意見交換会・e-びーふ試食会 日時/11月11日(金) 17:30～20:00
場所/東急イン 参加希望者のみ 会費/¥3,500
試食会参加者を対象に、畜大口田研究室主催で牛肉の食味試験を予定しています。ご協力よろしくお願いします。

現地検討会 日時/11月12日(土) 9:00～12:00
場所/足寄北十勝ファーム 参加希望者のみ

参加申込書

締切期限
11月4日(金)

参加される方は、FAXまたはE-mailで必要事項を記入の上お申し込みください。
道総研 畜産試験場 肉牛グループ 担当 佐藤幸信
FAX送付先 0156-64-3212
e-mail: satou-yukinobu@hro.or.jp

※参加の方は、それぞれに○印をお付けください



氏名	連絡先(TEL)	シンポジウム	意見交換会	現地検討