

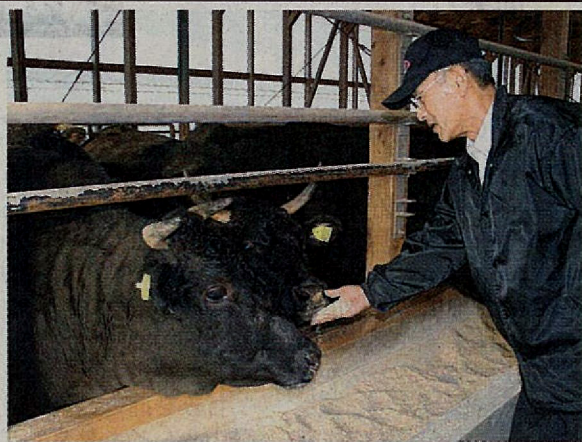
JR岡山駅から特急で北に1時間。岡山県新見市の千屋地区は自然に囲まれたのどかな山間地だ。この地で育てられた和牛は地元の名前を冠して「千屋牛」（ちやぎゅう）と呼ばれている。子牛からの一貫生産と食の安全に配慮した飼料による飼育が売り物だ。全国的なブランド牛に育成しよう」と地元商工会議所が

食材最前線

支援に乗り出した。千屋地区の農家は古くから農作業などの労役用として牛を飼ってきた。江戸時代には子牛の出荷が地域振興策として奨励されるなど牛とのかかわりは深い。千屋牛と呼ばれる牛は、新見市を中心とした県内で生まれ、市内で18カ月以上育てられた黒毛和牛に限られる。多くの

岡山県新見市 「千屋牛」

ブランドを育てる



出荷増に向けて地域一体の取り組みが続く（岡山県新見市の哲多和牛牧場）

ブランド牛は地元だけでなく他府県から購入した子牛も育てて出荷しているが、千屋牛は地元で徹底したこだわりを持つ。基本的な飼料も食の安全に配慮したものに統一している。非遺伝子組み換えのトウモロコシ、収穫後に農薬を使っていない穀物などだ。同じ飼料を与えると牛、農家が違っても肉の味は似てくる。固定客を獲得できる。最大の生産者、哲多和牛牧場（新見市、本松允

メリットも生まれる。子牛からの一貫生産と安全性に優れた飼料。飼育に高い条件を設定したのは安心と信頼がブランド牛肉の育成につながる。との信念からだ。千屋牛振興会の事務局を務めるJ A阿新（新見市）畜産課の道繁要課長は「食の安全安心に最大限配慮し

子牛から一貫、安全な飼育

千屋牛全体の出荷頭数は年間800頭弱。松阪牛の約4600頭、佐賀肉まんやコンビーフなど牛の約6千頭などに比べまだまだ少ない。出荷をさらに増やすため、J A阿新や市が一体となって牧場の整備や飼料用稲の耕作などを進めている。その結果、今年の出荷頭数は昨年に比べ100頭ほど増える予定だ。販売地域は地元岡山県

（友山宏済）

（社長）では年間約450頭を出荷。ここで生まれた子牛は生後4日以降、母牛から離される。一頭ずつ隔離し、人工乳を与える。人に慣れて飼育しやすくするためだ。低コストでの生産も重要なテーマだ。ワラは地元の農家から購入。飼料会社から購入するより最低で2割は安くなるとい

う。哲多和牛牧場の小坂延也取締役は「生産コストを抑えて少しでも安く安定供給すれば需要もついてくる」と話す。新見商工会議所ではこれまで千屋牛を使った肉まんやコンビーフなどを開発。地元名産のキャビアと組み合わせた商品も企画しており、「千屋牛物語」の商品名で売り出す予定だ。将来、千屋牛が新たなブランド牛として、全国にその名を知らしめる日がくるかもしれない。

な業務用食材の価格と予想

(先週金曜時点・円、矢印は今週の予想)	
(卸間、玄米、1等、60kg)	
り(新潟、一般)	15700 →
まち(秋田)	14700 →
97(北海道)	14000 →
業(大田市場、相対、税込み、1ヶ、高値)	
(愛知産、10kg)	1575 →
(静岡産、10kg)	3990 →

<食肉>(1kg)	
国産牛枝肉(和牛去勢A4、芝浦市場、加重平均価格)	1729 →
"(和牛去勢A5、同)	2291 →
"(交雑種去勢B3、同)	1176 →
国産豚枝肉(生体・上物、同)	409 →
国産ブロイラー	
(もも肉、東京荷受け8社売値、同)	671 →
鶏卵(荷受け、全農たまごM、同)	165 →
輸入牛肉	
(米国産ショートプレート、冷凍、同)	620-640 →
(豪州産チルドビーフフルセット、冷蔵、同)	670-680 →

成分調整牛乳の人気は