

顔が見える安心 産直ちから牛



組合員と生産者がくらしを見つめ合い、「安心・安全」を共に考えた「産直」商品である産直牛は、内子町と西予市の2カ所の指定農場で肥育していただいています。今回は、生産者のお二人に、肥育方法や肉牛生産に対する想いをお伺いしました。

「産直ちから牛」が大事にしていること

- 製品となるまで全てが契約で確認が行われます。安心できるだけでなく、地域産業の発展に貢献します。
- 肥育期の飼料配合内容、動物医薬品の使用規制、食肉処理場、ミートパックセンターなどを契約で定め、残留化学物質の心配がなく、肉質の安定をはかっています。

「産直ちから牛」の生産の流れ

生後1週間: 40~50kg

育成:
6~7ヶ月間



出荷時:
約800kg

肥育:
13~15ヶ月間

大塚牧場

生後約1週間の子牛を導入して哺育・育成

カ石牧場

生後約半年の子牛を「JA愛媛たいき」から導入して肥育

- ホルモン剤の投与はなし!
- 抗生物質も原則不使用。必要な場合は獣医師の判断で適切に使用。



◀ 大塚牧場では生後約1週間の子牛から育てていて、特に体調管理に気を使います。エサやりと子牛のミルクやり、除糞作業の他に、水田の仕事もあります。



▲「産直ちから牛」が生産される農場がある内子町、西予市は自然豊か。牛に快適に過ごしてもらえるよう清潔を保ち、夏場は扇風機やミストを使うなど気を配っています。また、牛舎は、一般的には1頭につき6㎡ほどあればいいと言われていますが、7~8㎡とゆとり取り、それが病気の予防にもつながっています。

飼料も生産者さんの“こだわり”と“肥育技術”あり

成牛で1日
12~13kg
食べます。

それぞれの生産者さんがより良い肥育成績のために研究、調整(=生産者さんの肥育技術)しています。月齢や体調に応じて給与量を変えたり、好き嫌いを牛もいたりするので、配合割合を変えるなど工夫しています。



生産者さん インタビュー

成牛になるまで2年間、努力を惜しまず育てています

Q. 肉牛生産に就業したきっかけは?

父親が始めて2代目です。19歳の時に、肉用牛センターの研修生として受け入れてもらったことがきっかけでした。小さい頃から親の仕事を見ていたので抵抗はなかったのですが、いざ仕事となると、ただ牛の世話をするだけでなく経営面も考えなくてはならないので、大変さは別格でした。

Q. 大変なこと・やりがいを教えてください。

25年目でようやく「イロハ」の「イ」が分かり始めた頃でしょうか。肉質や肉色など、注文された品質に育てるためにエサの配合などを調整するのは、もはや職人の世界です。そして結果が出るのに約2年。考えて考えて、2年後にピタッと答えが出たら嬉しいですね。

Q. 肉牛生産に就業したきっかけは?

父親から引き継いで2代目です。何となく父親にルールを引かれて…(笑)。今年で38年目ですが、正直なところ、しばらくはおもしろいとは思わなかったですね(笑)。2016年に農事組合法人JRBを立ち上げ、若い担い手と宇和の農業を盛り上げるため、自分たちで育てた麦わらや稲わらで作った粗飼料なども扱っています。

Q. 大変なこと・やりがいを教えてください。

何が正しいかやってみないと分からないし、今年うまくいっても来年もいいとは限りません。でも自分の思った通りに育つと「よし!」とガッツポーズ!牛を見て体調が分かるようになるまでが大変でした。次世代の若い子たちの新しい発想に私の経験も加え、これからの農業にチャレンジしていきたいですね。

『産直三原則』を守り、日本の食を見据えて
できることをコツコツやっています。

内子町/カ石 亘さん

*好きな牛肉料理: やっぱり焼肉にビールが最高! 「産直ちから牛」は、適度な脂身で飽きのこないおいしさです。



こだわりを持って育てています。努力した分、
結果が出た時はガッツポーズです!

西予市/大塚 康倫さん

*好きな牛肉料理: モモ肉のローストビーフ。「産直ちから牛」は赤身が違う! 甘味があって柔らかいので、ぜひ味わってほしいです。

