

年 組 名前:

問1

山梨県が検討を始めた「県産牛肉」は、どのように育て、どのような特徴がありますか。

・育て方

.....
.....

・特徴

.....
.....

問2

この育て方をした牛肉は、どのように呼ばれていますか。

.....
.....

問3

この育て方が確立すれば、畜産農家にとって、どんな利点がありますか。その理由も教えてください。

利点

理由

問4

記事の中には、今後、検討する課題があると書いてあります。2つ教えてください。

.....
.....

牧草で飼育、脂肪少なくヘルシー 新県産牛肉 開発へ

来年度から実証研究

山梨県は、主に牧草を与えて育てた県産牛肉の開発に向けて検討を始めた。海外では知られた生産方法で、赤身の多さが特徴。日本産は少ないという、県は新たなブランド肉として商品化し、健康志向の消費者に売り込みたい考え。物価高を受け、輸入飼料に依存しない畜産につなげる狙いもある。来年度から県内の牧場で実証研究に取り組み、商品化と技術普及を目指す方針。

県畜産課によると、想定では、実証研究として県や畜産農家が所有する富士河口湖町や北杜市などの牧草地に肉用牛を放牧。2年ほど飼育し、肉質の特徴や栄養価などを調べる。牧草が十分に確保できない冬場の飼育方法など、詳細は今後詰めるという。

県は商品化できた場合、脂質やカロリーを気にする一般消費者のほか、スポーツ選手らが主要なターゲットになると見込んでいる。県内の畜産農家や流通業者らとの意見交換では「健康志向を背景に、特に若い女性客の間で赤身肉の人気の高まっている」との声が寄せられているという。

牧草で育てた牛肉は「グラスフェッドビーフ」と呼ばれ、オーストラリアやアイルランドなどで主流の生産方法。広大な牧草地で適度に運動させながら育てることで、脂肪が少なく肉質に仕上がるとされる。

一方で、甲州牛など県産ブランド牛肉を含む国産牛肉の多くは、トウモロコシや大豆などの輸入飼料が中心で、比較的脂身が多い。県は新たな赤身肉の商品化によって県産ブランド牛肉の品ぞろえを充実させ、海外や他県産との差別化を図りたい狙いだ。

多くの農家が頼っている輸入飼料は、長引く円安などの影響で価格が高騰。県は、飼料価格に左右されないグラスフェッドビーフの生産方法が確立できれば、畜産農家のコスト削減と経営の安定につながるとみている。

グラスフェッドビーフは輸入飼料で育った牛肉と比べ、1頭から取れる肉の量が少なく、単価を設定しにくいなどの課題もあるという。県は業界関係者と課題を共有しつつ、生産に向けた協議を進める方針だ。

〈宇賀神将樹〉

(2022年11月30日付 山梨日日新聞1面)