

令和2年12月20日発行(通巻1707号)



湯来町砂谷地区にある牛舎で成長する和牛と肥育農家の奥明邦利さん(右)と博士さん(左)



白木町志路にある牛舎ですくすく育つ子牛と繁殖農家の辰川祐司さん



日々、愛情
命に、感謝



湯来町砂谷地区にある牛舎の乳牛と酪農家の植田明義さん

市内には、20戸の養牛農家があり、約550頭の肉用牛、約360頭の乳用牛が飼養されています(令和2年2月時点)。牛肉と牛乳が、牛舎から私たちの食卓に上がるまでの流れや生産者の声を紹介します。

岡農林水産振興センター(☎845-4378、☎845-4350)

私 たちの食卓に並ぶ牛肉。その肉用牛を育てているのが、繁殖農家と肥育農家です。

繁殖農家の辰川祐司さん(64・安佐北区)は畜産歴40年。現在は、子牛の生産と市場に出荷するまでの世話を1人でしています。「お産の時は大変じゃけど無事に生まれた時の安堵感と達成感は何にも代えられん。これまで元気で頑張っただけは牛のおかげよ」と笑顔で話します。

繁殖農家が出荷した子牛を購入して育てる肥育農家の奥明邦利さん(64・佐伯区)、博士さん(37)親子は「餌は自家配合で工夫を重ねるから、肉質が高ランクに判定されるとうれしいね」と笑顔を見せます。今後は繁殖にも力を入れたいと抱負を語ります。

酪農家は、乳用牛を育て生乳を搾乳します。1日約900ℓの生乳を地元メーカーに卸している植田明義さん(75・佐伯区)は「牛の体調管理や衛生面について、専門家を交えて農家同士で勉強会もしよる。でも一番

大事にしとるのは牛への愛情じゃね」と目を細めます。

広島生まれ、広島育ちの畜産物を食卓で

スーパーやデパートなどで畜産物を購入するときは、ぜひ、広島和牛など県内産の牛肉や地元メーカーなどの牛乳を選んでみてください。

広島和牛の取扱店などについては、「広島和牛ホームページ」(「JA全農ひろしま」が管理。右の二次元コード)でもご覧いただけます。



牛にもマイナンバー?

国内で飼養される全ての牛には、10桁の個体識別番号が付けられています。購入した牛肉のラベルに表示されている番号により、インターネット「牛の個体識別情報検索サービス」(下の二次元コード)で、出生日や場所、異動履歴などを調べることができます

