

愛情と環境が育てる極上の牛肉

農事組合法人 **源氏肥育組合** 牛の繁殖・肥育

所在地 新城市愛郷字久保貝津28 TEL 0536-36-0256

有名ブランド牛にも負けない 新城が誇る黒毛和牛

みなさんのなかにも、焼き肉やハンバーグなど、牛肉を使った料理が大好きな人がいると思います。新城市の北西、設楽町との境に近い緑豊かな場所に、全国有数の肉質を誇る「鳳来牛」を育てている生産者がいます。それが、源氏肥育組合を運営する久保田さん家族です。

農場の裏手には川が流れ、せせらぎの音と澄んだ空気に包まれたのどかな環境のなか、およそ340頭の牛が飼育されています。仔牛を購入して大きく育てる農場もありますが、ここでは繁殖も手掛けており、赤ちゃん牛から大切に育てられています。

これが鳳来牛だ!



5年に一度の「和牛のオリンピック」とも呼ばれる全国大会で、4位に輝いたこともある久保田さんが育てる鳳来牛。

家族みんなで力を合わせてがんばっています!!



兄 父 代表 研修生 母



父の和男さんはアメリカで牛の飼育を学んだ経験もある肥育の名人

久保田さんの元で研修中の農大生、彦坂宙さん



900kg前後に成長!

生後1週間ほどの赤ちゃん牛、体重は30kg台ほど

健康的なエサと飼育環境で大きく美味しく育つ

牛の世話は毎朝のエサやりから始まります。美味しい肉質に育てるため、健康はもちろん、牛たちにたくさん食べてもらえるよう、エサとなる食材の選択、栄養のバランスをしっかりと考えて与えています。飲み水は川から引いた美味しい天然水を利用。美味しい食事と静かでストレスのない環境のなか、牛舎で28~30か月ほど飼育され、市場に出荷される際の体重は900kg前後にもなります。





畜産は地球環境に適した循環型の農業

源氏肥育組合で牛に与えるエサは、乾燥させた「稲わら」を主食に、栄養などのバランスを考えて様々な食材を配合しています。そのなかの一つに「酒粕」があります。酒粕は日本酒を作る際に出る、文字通り「残りかす」で、現在ではその利用価値が見直されていますが、基本的には捨てられてしまうものです。その他、ビールを作る際に出るビールかすや、小麦の外皮である「ふすま」なども配合し

ており、大量に廃棄されてしまう食材を牛たちが食べてくれています。また、牛たちが排出する大量のフンは、敷地内の施設で堆肥に生まれ変わり、田んぼや畑の栽培に役立てられます。このように、牛の飼育、畜産業には、食品ロスや環境問題を考える上で、とても重要な役割を担っている側面があるのです。

ある日のエサの内容

- 稲わら ● きなこ
- トウモロコシ
- ふすま(小麦の外皮)
- ビール粕 ● 酒粕



酒粕



エサ



持続可能な循環型農業

糞尿



米

堆肥



源氏肥育組合では設楽町の銘酒「蓬萊泉」を作る関谷醸造の酒粕を使用。

美味しい牛肉で地域おこし

世界的にも有名な、松坂牛や神戸牛などの「ブランド」と比べると、鳳来牛はまだ世間一般的には知られていません。しかし、味や肉質の面では、消費者や業者からの評価は高く、全国的に権威のある賞を獲得するなど、その実力・実績は十分。生産者である久保田さんはこの鳳来牛で奥三河を盛り上げたいと考えています。

「現在、鳳来牛を育てている農家は4軒あり、年間の出荷は300頭ほどと規模は大きくありません。飼育数を増やしながらさらなる品質の向上に務め、より多くの人に鳳来牛の美味しさを知ってもらい、その美味しさで奥三河に人を呼べるブランド牛に育てたいですね」

世界に鳳来牛の名が響き渡る日もそう遠くはないことでしょう。



新城市にある、こんたく長篠「焼き肉レストラン」では、お値打ちな価格で鳳来牛を味わうことができます。



お肉の専門家に聞きました!

鳥市精肉店 市川 勝丸さん

鳳来牛は、赤身部分の味が濃く、脂は食べると溶けるような口当たりで、くどくなくあっさりしています。その美味しさから、生産者さんの誠実な仕事ぶりや牛への愛情が伝わってきますね!



代表からみんなに MESSAGE

代表 久保田 泰司さん

未来を作っていくみなさんへ

畜産業は、動物や植物の命がつながる循環型の仕事で、これからの地球環境を考える上でとても重要な役割を担う分野です。そこに若くて元気なみなさんが入ってきてくれるとうれしいです。新城市や奥三河にはたくさんの方の魅力や可能性があります。色々なことにチャレンジして、自分のやりたいことを見つけてください!

