

ここが違う！「肥育にこだわった北海道 サロマ和牛」



写真 左ソトモモ・右ウチモモ

- 日程：2019年5月13日（月）
- 場所：講演 浪速区／ORA 大会議室
会食 難波／『ロマン亭 VILLA なんば CITY店』

生産者がこだわりを持ち、丁寧に肥育された牛は、ヘルシーで安全性も高く、味、栄養ともに優れた最高ランクの“和牛”になります。

そのひとつが「農場 HACCP」認証国内第1号を取得した札幌ドーム 21 個分の広大な牧場敷地で家族と同じように大切に育て挙げられた【サロマ和牛】です。

今回はその【サロマ和牛】をテーマにしたセミナーと会食を開催しました。

PICK UP

■講演 15:30~17:00

テーマ：『ここが違うぞ！～サロマ和牛・サロマ黒牛～』

講師：JA 全農ミートフーズ株式会社 西日本営業部長 中村宏氏

テーマ：『サロマ和牛物語』～幸せに育った牛はおいしい～

講師：トップファームグループ 代表 井上登氏

■会食 17:30~19:00

“農場から食卓まで人に良い食を”を合言葉に生産・流通・販売を手掛ける岡山フードサービス株式会社が経営する『ロマン亭 VILL なんば CITY店』で【サロマ和牛】をメインにした会食



■講演

●『ここが違うぞ！～サロマ和牛・サロマ黒牛～』

講師：JA 全農ミートフーズ株式会社 西日本営業部長 中村宏氏



一般生産者とトップファームグループの違い

一般的な牛肉流通は、各産地の農家で母牛・仔牛から「生産」から始まり、肥育農家を経て、食肉センターで処理され「枝肉」「部分肉」を経て、末端の「消費者」に販売されるという流れがあります。

交雑種と和牛では流通肥育法は若干異なります。全国一般的には、和牛で 2 タイプ（繁殖農家・肥育農家）、交雑種の場合で 3 タイプ（酪農家・育成農家・肥育農家）を経ることが主流であります。トップファームグループでは、「和牛は 40%自家繁殖（繁殖部門がある）でまかなっていること」「交雑は一般農家と比較し早い段階（赤ちゃん牛段階）から自社農場へ導入すること」「すべての牛を北海道産にこだわり、早い段階から 1 生産者で管理していること」が特徴的です。この統制された生産取り組みが品質・味の安定化に重要な要素となっていると思います。

○一般生産者（交雑種）とトップファームグループ（交雑種：サロマ黒牛）



○一般生産者（和牛）とトップファームグループ（和牛：サロマ和牛）



トップファームグループの特徴

トップファームグループの特徴として、

1. すべての牛が同じ環境で育てられる農場 1 件管理。
2. 地元の畑作農家と協力して餌となるトウモロコシ（デントコーン）や牧草を栽培。
3. こだわりの餌（中国の合弁会社とベトナムの協力会社でオリジナルの発酵飼料を製造）
4. 繁殖、肥育、酪農など牛の生産すべてを自社グループ内で網羅。
5. 2012 年 4 月 27 日、農林水産省から農場 HACCP 認証基準に基づく認証農場として国内第 1 号認証を取得。2017 年 11 月 30 日には JGAP 認証（食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証）も取得し「安全・安心」を強化。

の 5 つを挙げられました。

● 『サロマ和牛物語』～幸せに育った牛はおいしい～

講師：トップファームグループ 代表 井上登氏



トップファームグループ概要

「私は高校卒業と同時に 18 歳で農業の後継者として実家を手伝うようになりました。細々と酪農にも携わっていたのですが、1990 年に酪農から肉用牛生産に転換。生まれたばかりのヌレ子を約 8 か月間育て、子牛市場に出す『肉牛用の素牛生産』から肉牛業界に入りました」と、自身が“肉牛”に関わるようになったきっかけについて説明。

その後、トップファームグループの 4 社、株式会社トップファーム、サロマ牛肥育センター株式会社、パシフィックファーム株式会社、株式会社オックスを立ち上げたいきさつと、それぞれの会社の役割を解説されました。

「【サロマ和牛】【サロマ黒牛】の定義は『北海道で生まれた牛を生後 2 ヶ月以内に導入し、トップファームグループで育てた牛』です。現在、出荷に向けて肥育中の【サロマ和牛】【サロマ黒牛】、そして乳を搾るためのホルスタイン種、約 13000 頭の牛をすべてサロマ町内にある牧場で飼養しています」と述べられました。

牛肉はなぜ高い？

開口一番、「基本的にお肉の価格は肥育期間と肥育効率によって決まります」と井上氏。

その後、鶏肉と豚肉、牛肉の肥育期間や 1kg 増体するために必要な餌の量、妊娠期間、歩留について下表の内容を説明されました。

種類	肥育期間	1kg 増体するために 必要な餌の量	孵卵期間・妊娠期間 豚・牛のみ年間出産数	歩留
鶏	約 50 日	約 2kg	孵卵器で 21 日	約 43%
豚	約 6 か月	約 3kg	約 114 日間 (1 回の出産で約 10 頭・年間約 20 頭出産)	約 44%
牛 (交雑種・黒毛和種)	2 年以上	8~10kg	約 285 日間 (1 回の出産で 1 頭・年間 1 頭を産)	約 36%

和牛とは？

続いて、「和牛＝日本で和牛登録協会に登録した肉専用種」と定義したうえで、『黒毛和種』『褐毛和種』『日本短角和種』『無角和種』の 4 種について説明された井上氏。

その後、「和牛」の大半が人工授精で誕生していること、そして、現在の黒毛和種系は「田尻」「藤良」「気高」の 3 頭の種牛の血を引いていること、現在、黒毛和種はすべて「子牛登録」が行われ、三代前まで遡れ、かつ、父牛の系統を名乗ることなどを紹介されました。さらに、300~400 種類ある日本の“ブランド牛”を代表するものとして、【但馬牛】【神戸牛】【松阪牛】などの定義やそれぞれの出荷数などについて述べられました。

肉牛の生産動向

「現在、全国の飼養頭数をみると、肉用牛はダントツに九州が多く、2 番目が北海道。一方、乳用牛は北海道が多くなっています」と説明された井上氏。

そのうえで、現在、和牛の受精卵を乳牛の雌に移植する「借り腹」の技術が進んでいることを紹介し、近い将来、乳牛に和牛を生ませることで、北海道が和牛の一大生産地になる可能性があることを示唆されました。

HACCP、JGAP について

トップファームグループが HACCP に取り組んだ理由について、急激に増えた社員に対する教育の一環だったと述べられました。

「2003 年 8 月に『HACCP 宣言』をしましたが、実は、当時農林水産省には認証機関がなかったのです」と井上氏は苦笑。それでも、HACCP に則った衛生管理に取り組み続けたからこそ、2012 年に農林水産省に認証機関ができたと同時に申請し、「日本第一号の認証」が得られたとか。

ちなみに、トップファームグループの衛生管理とは「抗生物質の残留がないこと」「異物（注射針）がないこと」。

国が JGAP を推奨する理由について、2021 年の東京オリンピック・パラリンピックに備え、国が訪日外国人に日本の食品の安全性を証明するために、ヨーロッパで大きく取り上げられている管理システム「GAP」を導入したと述べられました。

さらに、HACCP との違いとして、「HACCP=衛生管理」とすると、「JGAP=衛生管理+環境保全+労働安全+動物福祉」と紹介。

当然ながら、トップファームグループも申請を行い、認定を受けていると語られました。

トップファームグループの飼養管理

「先日、面接に来た方が『育てた牛をと畜場にする肥育よりも、酪農がしたい』と言われました。それを私と一緒に聞いた場長は、『家畜として生まれた牛は、と畜場に行く運命の元に生まれています。だからこそ、どこよりも大切に、優しく牛たちを飼育している私たちが育てるんです』と言いました。これがトップファームグループのすべてを表していると思います」と述べ、井上氏の講演は終了しました。

■会食

岡山フードサービス株式会社が経営する『ロマン亭 VILL なんば CITY 店』で会食を行いました。

数々の牛肉メニューの後、【サロマ和牛】の「ウチモモ」と「ソトモモ」のステーキが登場するといずれのテーブルからも歓声が……。参加者たちはその美味しさに誰もが満面の笑みを浮かべながら、食べ比べていました。

その後、スタッフの方が【サロマ和牛】の「ウチモモ」と「ソトモモ」の各部位を持ってテーブルを回り始めると、スマートフォンでの写真撮影タイムがスタート！

終始笑顔の溢れる会食となりました。

