



井原みかさん・亨さん(下田邑)

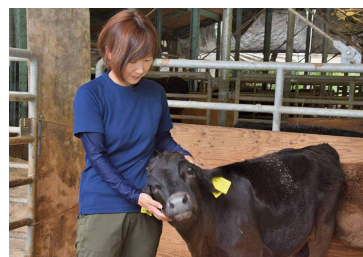
**28カ月じっくり育てる難しさ**  
一番気を遣うのは、餌です。小さ過ぎても駄目、早く大きくなっても駄目。28カ月たった頃に良い状態で出荷できるよう、餌の容量などを調整しながら、じっくり育てます。暑さで食欲が落ちて成長が止まるなど、出荷の直前まで

**肥育に挑む生産者 担当者の熱意に押されて**  
元々、農耕用の牛を飼っていたので、父の代から子牛の出荷を始めた。肥育は、牛を大きく育てるの目的で、親牛を飼育して産まれた子牛を育てて出荷するのは、飼育方法や考え方が全く異なるので不安でした。しかし、当時の推進担当者の熱意に背中を押され、つやま和牛の肥育に挑戦することにしました。

**質の良い牛を出荷できるように**  
他の生産者が質の良いつやま和牛を出荷したと聞くと、わたしたちも頑張りたいという気持ちが強くなります。手探りのことも多い中で、肥育の経験を積み、少しずつでも数を増やして、皆さんにおいしいと思ってもらえる牛を育てていきたいです。

**地産地消だからこそ感じる喜び**  
これまで5頭のつやま和牛を出荷しました。初めて出荷し、購入してもらえたときは、皆さんに食べたことと感動しました。店頭につやま和牛の証明書など、生産したわたしたちの顔が出るので、それを見た皆さんから「おいしかったよ」と直接聞くことができるのも、これまでになかった喜びです。

何が起ころうか分からないので、無事に出荷できたときは、ほっとします。とはいえ、育てる期間が長い分、寂しさもあります。



**特徴の一つは津山産小麦のふすま**  
推進担当の話で興味を持ち、つやま和牛の取り組みを始めて約1年半になります。担当者の巡回や助言、資金の貸し付けなど、技術的にも資金的にも畜産業を支える良い仕組みだと思えます。特徴の一つ、津山のほほえみ津山産小麦のふすまの栄養価など

**但 牛飼いのきっかけ**  
馬地方で牛飼いをしていた父の影響で、いつか自分も牛を飼いたいという気持ちが強くありました。約7年前、夢の実現に向けて兵庫県と岡山県で土地を探していたところ、日当たりが良く、交通の便もあり、何より牛を飼っているベテランの人が近所にいる今の土地と出会いました。住んでいた大阪を離れ、家族と一緒に津山に移住し、念願の牛飼いを始めました。



村尾俊徳さん(宮部下)

**おいしい笑顔で味わってほしい**  
愛情を込めて育てているので、出荷するときは、正直、寂しいです。だからといって、なりわいとして以上、出荷しない訳にはいきません。皆さんにおいしいと思ってもらえることが、一番うれし、牛にもありがとうの気持ちで伝わるのではないかと思っています。



**夢に向かって挑戦し続けたい**  
将来的には、父にゆかりがある但馬の牛と岡山の牛を掛け合わせ、つやま和牛を育てるのが夢です。餌の配合を変えたり、環境を改善したり、農業は正解がないので、試行錯誤の毎日です。良い肉質の牛にしていきたいため、努力していきたいです。

が実証されれば、ブランドとしてもっと盛り上がっていくと期待しています。間もなく、わたしの農場からは初めてのつやま和牛の出荷を迎えます。どんな評価になるか楽しみにしています。

**月齢28カ月以上の牛のみ**  
脂のつって肉がおいしくなる目安といわれる28カ月を迎えるまで、優れた技術を持った畜産農家の皆さんが大切に育てます。  
**肉質等級3以上**  
他の3つの定義を守って育てられた牛であっても、肉質等級が3以上でなければ、つやま和牛としては認められません。肉質を厳選することで、良質の脂を蓄え、やわらかでうま味の深い、つやま和牛を味わうことができます。

**生まれも育ちも津山地域**  
澄んだ空気、盆地特有の寒暖差、清涼な水など、津山地域の気候と風土の中で育ちます。  
**地元産の飼料**  
津山産小麦のふすま(下欄参考)を300キログラム以上与えて育てます。食物繊維や鉄分、カルシウム、マグネシウム、亜鉛などの栄養をたっぷり含んだ餌で育ちます。

**つやま和牛 4つのこだわり**  
4つの条件を満たした牛だけが「つやま和牛」として認められます。

つやま和牛豆知識

等級って何?

牛肉の等級は、A5など歩留等級と肉質等級の組み合わせで表します。

歩留等級

等級	歩留(1頭から取れる肉の量)
A	標準より良い
B	標準
C	標準より劣る

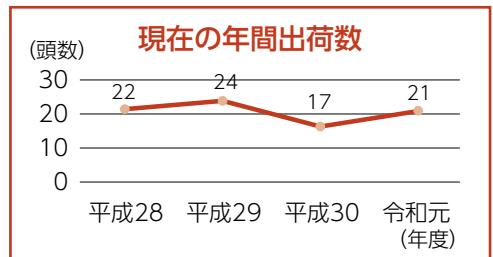
肉質等級

等級	脂肪交雑(霜降り状態)
5	かなり多い
4	やや多い
3	標準
2	やや少ない
1	ほとんどない

※肉質等級は、脂肪交雑の等級のほか、肉の色つや、絞まりときめ、脂肪の色つやと質の4項目の等級で総合的に決まります  
(日本食肉格付協会ホームページから抜粋)

つやま和牛はまだ希少な牛

数が少ないので、全国展開せず、市内の指定店を中心に販売しています。将来的には、市内外で常に販売できるように、年間100頭の出荷を目指しています。



環境に優しいつやま和牛

餌に津山の農産物を利用し、地域内で肉を消費するなど、さまざまなものの輸送距離が短くなり、車などが排出する二酸化炭素の量を抑えることができます。



津山独自の餌づくり

ふすま(小麦粉にするときに小麦の表皮)のほか、市内の豆腐店の「おから」を利用するなど、津山独自の餌づくりを進めています。

おからには、地域で育った大豆が含まれています。人、もの、地域のさまざまな結びつきで生まれたつやま和牛。皆さんに愛されるブランドに育って欲しいです。



数を増やすための取り組み

県や市、JAの担当者などによる肥育状況の定期的な確認や助言、肥育期間中の必要経費の貸し付けなど、つやま和牛の生産に取り組む農家を支援しています。



高校生がデザイン

つやま和牛のロゴマークは、平成27年に津山工業高校デザイン科の生徒がデザインしました。

