

# 十和田市は県内随一の肉用牛産地

世界最高の肉質と称され、日本での肉用牛生産において8割を越える牛の品種「黒毛和種」。十和田市はその生産において飼養戸数、飼養頭数ともに県内トップの生産地であり、県内の黒毛和種生産をけん引しています。厳しさを増す農業情勢のなかで、その地位を継続するために、行っている本市の取り組みの一つを紹介いたします。

関農林畜産課 ☎6745

## 良質の牛肉は父の血統で作られている

色鮮やかで柔らかい肉に抜群の脂肪の風味。さらにその肉は霜降り状態になる「黒毛和種」。その市場競争で生き抜くには「良い肉質で大きな牛」を作ること。そのため、遺伝的に資質の高い子牛を生産しなければなりません。優秀な雄牛の凍結精液を、優秀な雌牛に受精させて子牛を産ませます。種を供給する牛は「種雄牛」として名を知られ、父や、母かたの父や祖父がどの牛なのか大きな評価の要素となります。

## 新しい可能性をもった牛の嫁取りに助成

市内では230戸の繁殖農家が約2900頭の母牛を飼養して、年間約2200頭の子牛を生産しています。

これまでも生産者はより良い子牛を生産するため、有望な血統を導入する努力をし、平成21年度から、今や伝説とささやかれるほど評価が高まる鹿児島県の種雄牛「安福久」の子を母牛として積極的に導入してきました。市では肉用牛経営を強化するため、その費用の一部として平成24度からの2年間で計

1500万円助成し、現在までに合計約300頭の「安福久」の資質を継ぐ母牛を備えることになりました。これは母牛群の強化につながり、従来に増して優秀な子牛生産が期待できます。

## 子牛のその後

生まれた子牛は繁殖農家で約10カ月育てられた後、子牛市場に出荷され、肥育農家が競り落とします。続いて肥育農家は、成長過程において独特の肥育方法で丹念に肥育をします。そうして育てられた牛は、本市の「十和田湖和牛」をはじめ、各地のブランド牛などとなつて枝肉市場で売買され、消費者の手に届けられて行くのです。



子牛市場（青森県家畜市場・七戸町）

## 十和田市の自慢を維持する

戦前から八甲田山麓の広大な山林原野を生かして軍馬や役牛の生産が行われてきた十和田市。戦後、それらが廃れるに伴い肉用牛の生産に移行し「日本短角種」の飼養を経て「黒毛和種」の導入を開始。他地域に負けないよう、改良と飼養の努力を重ねて現在に至ります。「良い肉

質で大きな牛」を作るため、資質の高い牛を生産する繁殖農家と、立派に育てる肥育農家がこの地にあります。現在、飼料の高騰や高齢化など肉用牛生産も厳しい環境に置かれています。市と生産者がともに生産基盤の強化に努め、県内随一の肉用牛生産を今後も維持していかなければなりません。

## Interview



十和田市黒毛和種改良組合 組合長 沢目 政光 さん

5年前、組合では青森県が誇る種雄牛「第1花国」との掛け合わせを考え、現地まで実際に行き「安福久」の子牛を導入することにしました。今やその産子は評価が高く、市場における十和田の子牛の平均価格を押し上げています。

現在、母牛となる「安福久」の雌の子は競り落とそうにも人気が高く、市場に出る頭数が減ってきている中、市の支援もあり導入が続けられています。

次は青森県の種雄牛を積極的に活用して、より地元の強化につながる改良をしていきたいと考えています。

※「のうぎょう政策情報」の紹介は今年が最終回となります。

## 青森県が誇る名牛

### 「第1花国」

青森県には「第1花国」という全国でもトップクラスの評価を得た種雄牛がいました。青森県の黒毛和種生産を底上げし、現在も「第1花国」の子牛が大変多く生産されています。



十和田湖和牛