



笑顔の食卓

月1回、ハッピーな食卓を応援するページです

子牛の成長を見守る井上さん



細かなサシと深い味わいが人気の「元就」

JA全農ひろしま
<http://www.jazhr.jp/>



和牛ブランド「元就」人気

全農ひろしまが2013年10月にブランド化した、広島県産和牛ブランド「元就」に注目が集まっている。父または母が広島系統で、広島生まれ広島育ち、肉質3等級以上が条件。きめ細かなサシと柔らかくて深みのある味わいが特徴だ。広島市安佐北区白木町の井上和之さん(52)は、県内でも数少ない繁殖から肥育までを一貫して手掛ける農家だ。牛舎の移動などのストレスが少ないため、子牛の育ちがよく、通常よりも約2カ月早い生後26カ月で出荷できるという。

「肉質のいい牛は、餌のやり方や飼育環境を変えている。気温の変化に弱いいため、窓の開閉やヒーターの利用にも気を配る。餌の麦わらは県内産にこだわりの、ふんは町内の野菜農家でたい肥として利用される。」

「肉質のいい牛は、餌の食べ方や肥え方を見ればだいたい分かる」と話す井上さん。「規模を拡大して生産量を増やし『元就』の名前を定着させたい」と意気込んでいる。