

いちのせき

広報

平成20年 12.15 No.78

主な内容

- 岩手・宮城内陸地震
..... P 2~3
- 公共施設使用料の見直し
..... P 4
- 暮らしの情報
..... P 8~11



「幸運が重なっただけ」
丹精込めて育てた牛が
最上級の肉質評価を受ける

全国肉用牛枝肉共励会和牛雌牛部門最優秀賞に輝いた

千葉県 千葉耕一さん

昭和55年から和牛肥育に取り組み、平成2年から専業。
花泉町永井。55歳



File 5

生後10カ月の子牛を市場で購入し、約20カ月間手塩にかけて育てる和牛の肥育。JAいわて南管内で生産される「岩手南牛」は、肉質、味ともに高い評価を受けている銘柄です。千葉耕一さんは、全国から最高級の肉牛が集まる全国肉用牛枝肉共励会和牛雌牛部門で、最優秀賞を受賞。米沢、近江など有名ブランド牛の産地からの出品牛を抑え、最高の評価を受けました。

JAの担当者にも勧められ、今回初めて全国規模の大会に出品したという千葉さん。「JAの肥育牛生産部会全体のレベルが高い。自分の受賞はたまたま幸運が重なっただけ」とゆっくりとした口調で話します。

子どもの時から、常に家には牛がいたという千葉さん。昭和55年、子牛を生産する和牛繁殖から肥育に切り替え、4頭から経営をスタートしました。勤めに出ていた千葉さんが専業になったのは平成2年。以来、徐々に規模を拡大し、現在約30頭を育てています。

牛の飼料は、トウモロコシ、ムギ、フスマなどを独自に配合したオリジナル。結果が出るまで約2年かかる肥育で、これまで積み重ね、少しずつ改良してきた方法にこだわります。子牛を買う時は一番は生産者、次に予算を考えながら、出荷時の姿を思い描きます。「結果のわかる出荷時が一番楽しみ」と穏やかに語る千葉さんです。