

イベント開催報告

「九州沖縄地域における放牧・粗飼料多給による赤身牛肉生産振興協議会」 の設立総会および記念講演会

近年、消費者の健康志向の高まりや高齢化、おいしい赤身牛肉料理を提供する飲食店などの増加により、赤身牛肉への需要が増えているようです。

九州沖縄農業研究センターでは、これまでに牛の周年放牧肥育技術を開発し、その技術によって低脂肪の良質な赤身牛肉が生産されることを明らかにしてきました。

私達の開発技術の普及も含めて、九州・沖縄地域に放牧・粗飼料多給による赤身牛肉（以下、「放牧肥育牛肉」）の生産地を増やし、これをブランド畜産物として広めるためには、生産、加工、販売、調理、研究および行政関係者などの連携を強化する必要があります。

そこで、このたび九州沖縄農業研究センターが呼びかけ人となって「九州沖縄地域における放牧・粗飼料多給による赤身牛肉生産振興協議会（略称：九州沖縄放牧肥育振興協議会）」を設立し、関係者の情報交換の場を作ることとしました。

設立総会は2014年10月8日に行われ、46の機関・団体などから約60名の参加がありました。農林水産省産学連携コーディネーターの滝本氏が初代会長に選出され、九州沖縄農業研究センターに事務局が置かれることになりました。

設立総会后、放牧肥育牛肉を使った様々な料理を会員に試食していただき、美味しさの実感をあらためて共有するとともに、会員相互の交流を行いました。記念講演会では、九州大学の後藤准教授が基調講演「放牧を取り入れた赤身牛肉生産の今後」の中で、「Q ビーフ」に関する研究開発からビジネスプランにいたる幅広い情報を紹介してくださいました。記念講演会の終了後には、放牧などによる牛肉生産振興のためのアイデアについて、グループインタビューの形で討論を行いました。

今後は、情報交換会や現地検討会、試食会などを年1～2回開催することとしており、新しい研究成果・技術情報の速やかな提供・共有、マッチングの場の提供、技術相談への対応、会員相互のネットワークの拡大などに努めてまいります。次回は、2015年3月に試食と講演会を組み合わせせたセミナーを開催する予定です。

今後、関係者と協力しながら「放牧肥育牛肉」のフードチェーン創造に貢献したいと考えています。どうかこれからの本協議会の活動にご期待ください。

【畜産草地研究領域 小林 良次】



設立総会に参加した協議会メンバー



ホテルシェフの調理による試食も行われました



放牧肥育牛肉を使った試食用の料理の数々