

研究成果（技術）リーフレット

周年放牧による肥育牛の飼養技術

地域の草資源を生かして、自給飼料でヘルシーな赤身肉を生産



暖かい九州で一年を通じて肉牛を放牧する技術です。



農研機構



九州沖縄農業研究センター

年間を通じて放牧で肉牛を肥育する技術を確立しました。従来の肥育法に比べ、赤身でうまみのある肉を生産できるのが特長です。

周年放牧牛とは？

夏も冬も牧草が育つ暖かい九州で、一年を通じて牛を放牧で育て、自給率100%の国産牛肉を生産する技術です。褐毛和種(あか牛)にも黒毛和種にも適用できます。



Tips

一般の舎内肥育ではトウモロコシなどの濃厚飼料を多く与えますが、その自給率はわずか数%で、ほとんどを輸入に頼っています。

どこで牛を放牧できるの？

山間部に広がる牧野のほか、耕作放棄地や廃果樹園でも放牧することができ、農地の荒廃を防ぐ効果も期待されます。



冬 イタリアン
ライグラス

夏 バシアグラス、
ヒエ等

+補助飼料

Tips

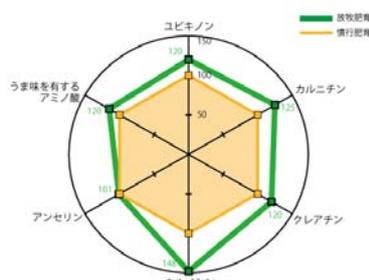
周年放牧肥育は畜舎等を必要とせず、低コストで省力的な肥育方法です。夏と冬で違う種類の牧草を育てることで、牛が必要とする栄養を十分に与えることが可能です。

放牧で育った牛の肉質は？

よく運動して健康に育った牛からは、赤身が多く脂肪の少ないヘルシーな牛肉が生まれます。



周年放牧牛肉の断面



周年放牧牛肉の成分

Tips

周年放牧牛肉の特長として、カルニチン、カルノシンやアミノ酸などのうま味成分が豊富に含まれていることが最近の研究で分かってきました。

赤身肉を活かす新しい調理法

周年放牧で育った赤身肉は、従来の「霜降り」(脂肪交雑)重視の牛肉とはひと味がうおいしさを持っています。それをもっと引き出すために肉質に適した調理法の開発が期待されます。



放牧牛肉を使った調理例

Tips

フランスやイタリアの牛肉も赤身が主体です。いま、本場で修行した西洋料理のシェフからも味の乗った放牧牛肉に熱い視線が寄せられてきています。

お問合せ先

農研機構 九州沖縄農業研究センター 広報普及室

Tel:096-242-7682 E-mail:q_info@ml.affrc.go.jp

www.naro.affrc.go.jp/karc/

九州沖縄農研 | 検索