

広がる技術

成果宅配便「周年放牧肥育技術」のご紹介 ～成果をお近くまで届けます～

【九州沖縄農業研究センターの

「周年放牧肥育技術」とは】

本技術では、1年を通して草地に牛を放牧し、必要に応じて補助飼料を併給して牛肉を生産します。また、補助飼料に地域産のトウモロコシサイレージなどを使えば国産飼料100%も実現可能です。さらに、この技術の応用編としてジャージー種の雄子牛を約3か月という短期間で放牧肥育する技術も開発しています。生産物は近頃話題のいわゆる赤身牛肉となり、低脂肪なのが一番の特徴です。もちろん、おいしく食べることができます。ここでは本技術の普及活動についてご紹介します。



写真1 放牧肥育しているジャージー雄子牛
作業服姿は農場主さん。

【研究成果をお届けします】

活動は、様々な場所へこちらから出向いて研究成果を伝える「成果宅配便」の形を取っています。内容は研究担当者による分かりやすい説明と調理実演・試食の2部構成とし、お客様は最大30名、長さも2時間余りとコンパクトですが、五感を駆使する中身の濃い行事となるよう心がけています。

平成29年11月に開催した「宅配便」を例としてご紹介しましょう。今回はジャージー雄子牛を用いた放牧肥育技術が対象です。私たちの技術指導により、熊本県菊池市内にジャージー雄子牛を放牧肥育で生産する農場が平成29年に現れました（写真1）。肉の買い手を確保し安定して生産を続けていただくため、同市内で「宅配便」を開催することにしました（写真2）。当日は、農場主の方も参加して積極的に挨拶に回られ、私たちも研究者というよりお見合いの世話人のような気持ちで進行に当たりました。結果、その日のうちに流通関係の方から協力的な提案があり、現在はこれが商談としてまとまることを期待しているところです。

【おわりに】

普及活動は来年度も続ける予定です。放牧肥育に興味のある生産者や流通・販売業者、飲食店関係のみなさん、バックアップします。どうぞお声がけください。

【農業技術コミュニケーター 小林良次】

【畜産草地研究領域 中村好徳】



写真2 左：菊池市で開催した成果宅配便の様子
研究者の説明が終わった後の調理実演・試食の場面です。
右：これまで10回以上調理実演をお願いしている臼杵哲也シェフ（ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ、レストランサンシェロ調理長）



写真3 左：生産技術マニュアル、右：レシピ集
いずれも農研機構HPからダウンロードできます。