

松阪牛

かわら版
16号

松阪牛協議会主催の研修会がこのほど、松阪市嬉野町の嬉野中央研修センターで開かれました。松阪牛の中でも、兵庫県産まれの牛を長期肥育した「特産」の生産を振興し、おいしい松阪牛を育ててもらおうと、兵庫県立農林水産技術総合センター・畜産技術センターの岩本英治主任研究員を講師に招きました。肥育農家ら約70人が参加し、熱心に学びました。

目指せ！おいしい松阪牛

岩本さんは、「但馬牛（兵庫県産素牛）の改良」「食味評価試験」「兵庫県産雌牛の肥育」などを、研究のデータや写真を使いながら、分かりやすく解説。参加した人たちは、おいしい松阪牛を育てようと、但馬牛の歴史や特徴から、現在の但馬素牛の改良の現状までを熱心に学びました。



岩本さんは、研究成果として「調理方法によって肉質の美味しさが異なることが判明した」とし、「但馬牛は焼肉で食味の評価が高くなる」と説明しました。

参加者らは、肉質と色の関係や、食味評価の方法、将来の市場などについて質疑し、熱心にメモをとっていました。



匠をたずねて 4

このコーナーでは「松阪牛のふるさと」といわれる飯南町で、古くから松阪牛の肥育に力を注いでいる人々を連載で紹介しています。

「牛をひいているつもりが、牛にひかれた人生やったなあ」一。

70年近く牛と苦楽をともにしてきた宇助さんは、父と写った1枚の写真(下)を手に、これまでの人生をこう振り返ります。

牛の肥育を教わった父の故・竹五郎さんは全てに妥協を許さない厳格な人物で、若いときは「どうしてここまで…」と、涙を拭ったことも。

でも、こうして牛とともに生き、自分の息子にも牛飼いを引き継げたのは「父親のお陰」と今では、感謝の気持ちでいっぱいだといいます。

父から受け継いだ肥育技術は宇助さんから、息子へ。牛飼いの心意気とともに引き継がれていきます。

森本 宇助さん (88)

松阪市飯南町深野 (最終話)



「匠をたずねて」

次号は、森本宇助さんから栃木治郎さんにバトンタッチ。

現役の牛飼いで、後継育成にも力を注いでいる、栃木さんから話をうかがいます。



信頼の証です 松阪牛個体識別管理システム

シールに印字された10ケタの個体識別番号で松阪牛の血統や農家の情報、移動履歴などを知ることができます。

皆さまに安全で安心な松阪牛をお届けする証を目印にお買い求めください。



発行 松阪市役所農林水産課畜産係 三重県松阪市殿町 TEL0598(53)4119

平成24年4月

松阪牛協議会ホームページ <http://www.matsusakaushi.jp> もご覧ください