

一貫経営での高級和牛肉生産の技術

片平清美・池田博文

研修地 福岡県糸島郡前原町長浦牧場

日 程 1995年2月27～28日

入来牧場では約500頭を越す黒毛和種の繁殖牛や肥育牛を飼育している。しかし、子牛の発育、肥育牛の枝肉成績はまだ不十分な状態にある。子牛の飼育技術や肥育技術をこれまで以上に高めるには、より多くの技術を取得する必要があると思われる。

そこで、繁殖から肥育まで400頭を越す大規模な和牛経営で、肥育出荷頭数の8割以上が肉質5等級を生産している一貫経営農家を見学した。

この農家は1972（昭和47）年から北海道のホルスタイン種去勢牛で肥育経営を行っていたが、1980（昭和55）年から1981年のホルスタインの枝肉相場が極端に低迷し、経営が難しくなってきた。この時点で、ホルスタインの素牛価格は1kg当り580円であり、和牛の素牛価格が1kg当り480円でホルスタインより100円安く、和牛の方が管理費（敷き料代、餌代、導入コスト及び労力）が低く、肉の価格も高いことから、和牛の肥育に切り替えた。和牛の肥育を始められた頃の肉質は全て並であり、これでは、和牛を飼っている意味がないと思い、先進地の視察を始めた。飼料の中身を聞いて回ったが企業秘密ということで誰一人教えてくれる人はいなかった。そこで、全て手探りで単味飼料の必要性、肥育期ごとの給与量、配合割合及び飼養管理などを、自分なりに学習し、肥育期間も20ヵ月に延長した。その結果、1986（昭和61）年後半から枝肉の単価は1kg当り1,800円に上昇し、更に2,000円を突破するに至り、経営が安定してきた。

高品質の牛肉を生産するポイントは、素牛の導入時に胴の幅や伸び、毛の立ち具合に重点を置いている。肥育の前期で粗飼料をたっぷり給与し、第1胃を作るように心がけている。飼料の組み立ては個体差があるため、自家配合（トウモロコシを主体とした配合飼料）などの飼料を一頭ごとに配合率を変えている。しかし、人間でもそれぞれ性格が違うように、牛も同じ血統でも一頭一頭の性格が違う事から、高品質牛を育てる決定版はなく、死ぬまで勉強する以外にないとのことであった。

今後家畜を飼育する上で自らのアイデアや学習を生かし、技術に反映させることが重要であると痛感した。