

しまねの畜産

■畜産物の特徴

○牛肉の特徴

牛肉には鉄分が豊富に含まれています。この鉄は野菜や海藻類などに含まれる鉄分よりも吸収率が約5倍も高く、貧血などに効果的です。筋肉を作る動きを高める亜鉛も多く含みます。



○豚肉の特徴

豚肉は鶏肉、牛肉と比べるとビタミンB1が豊富に含まれています。ビタミンB1は、運動で消耗したエネルギーを補給するのに大切なもので、疲労回復効果が期待されます。



○鶏肉の特徴

低脂質で高タンパク質!! 鶏肉は他の肉と比べると脂質に対するタンパク質の量が多く、筋肉の補強をしたい方や、減量をしている人に効果的です。



○牛乳の特徴

牛乳は、タンパク質・脂質・炭水化物の三大栄養素に加え、不足しがちなカルシウムなどのミネラルやビタミンB群が豊富に含まれており、体の成長をサポートしてくれます。

○たまごの特徴

たまごには、ビタミンCと食物繊維を除く、ほぼ全ての栄養素が含まれ、美肌など美容面でも効果をもたらしてくれる「完全栄養食品」です。

■農場ではたらく!

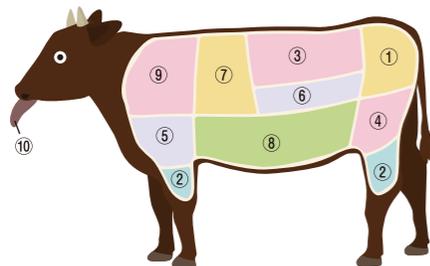
- ・県内には、全国有数規模の肉用牛農場や酪農場が多数あります。
- ・はたらきながら勉強することもできます。
- ・自分で農場経営をやってみたい方には、県やJAが独立を支援します!



なんでも聞いてね!!

島根県農林水産部 農畜産課 (松江市) 0852-22-5133
 JAしまね畜産部 肉牛販売課 (大田市) 0854-85-7101

クイズの答え



- | | |
|---------|-------------|
| ① ランプ | ⑥ ヒレ |
| ② スネ | ⑦ リブローズ |
| ③ サーロイン | ⑧ トモバラ(カルビ) |
| ④ モモ | ⑨ カタローズ |
| ⑤ カタバラ | ⑩ タン |

はじめまして! 2017年に誕生した、しまね和牛のPR担当「しま牛くん」です。しまねの畜産を紹介するよ!



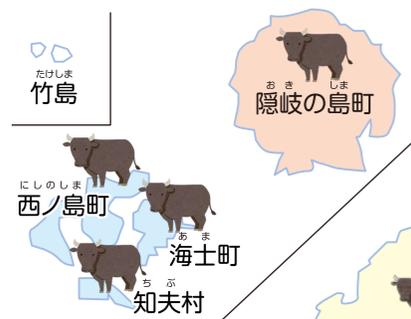
みんなのまちの畜産

しまねって意外と畜産県！

| | |
|------|-------|
| 肉用牛 | 全国22位 |
| 乳用牛 | 21位 |
| 豚 | 32位 |
| 採卵鶏 | 34位 |
| 肉用鶏 | 34位 |
| 農業全体 | 42位 |



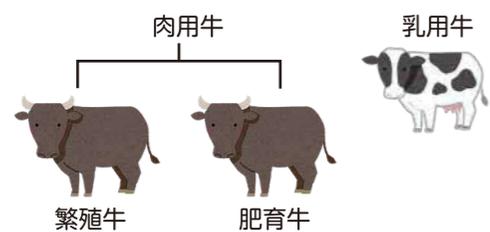
どんな家畜が、
どこで多く
飼われて
いるのかな？



※イラストの大きさは
頭羽数の多さを表して
います。

■うし

肉をとるための「肉用牛」と、乳を絞るための「乳用牛」の2種類があり、肉用牛は、繁殖牛と肥育牛にわかれます。



■ぶた

浜田市や江津市、飯南町、邑南町などで飼われています。一戸でたくさんのぶたを飼う大規模経営が進んでいます。



■にわとり

肉になる「肉用鶏」と、たまごをとるための「採卵鶏」がいます。たまごの県内自給率は約80%です。



しまね和牛

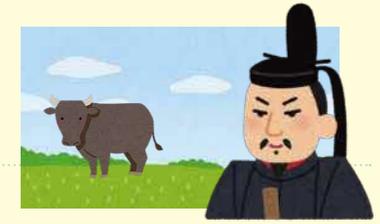
■しまね和牛とは

島根県で育てられた肉用牛（黒毛和種）のこと。島根県は、和牛のふるさとの1つで、古くから全国の生産をリードしてきました。今では、多くの地域ブランドや農場ブランドがあります。それぞれ特徴があるので、お店で見つけた時にはぜひ食べ比べてみてね！



■しまね和牛の歴史

- 西暦100年ころ 日本では、既に牛が飼われていました。
- 927年 島根県では、文献に牛乳を天皇に献上した記載があります。
- 1115年 隠岐海士町で山野で戯れる牛が後鳥羽上皇をなぐさめたという記録が残っています。
- 15~16世紀ころ 中国山地では、製鉄が行われ、これに使う木炭を運んだり米作りを手伝うなど、運搬や農耕の目的で牛が飼われていました。
- 明治時代・・・ 西洋文化の影響で牛肉を食べる習慣が生まれ、牛は肉利用へ変わりはじめました。
- 明治8年・・・ 出雲杵築村（現大社町）に外国種「デボン種」が導入され、改良が大きく進みました。
- 昭和後半・・・ 奥出雲生まれの種雄牛「第7糸桜」号が誕生し、全国和牛能力共進会（和牛のオリンピック）で最優秀賞の評価を受け、名声が全国に轟きました。
- 近年・・・九州などの産地に押され、苦しい状況が続きましたが、県内でも様々な地域や農場ブランド牛肉が生産されるようになり、全国の枝肉品評会で最優秀賞を受賞する農場も増え、知る人ぞ知る牛肉産地となっています。



■しまね和牛が出荷されるまで

和牛は生まれた繁殖農家で育った後、肥育農家で肥育され出荷までの期間が長いのが特徴です。

出生 約35 kg

約9カ月齢
約300 kg

約30カ月齢
約750 kg

繁殖農家

子牛市場

肥育農家

出荷
(食肉センターへ)

哺育・育成

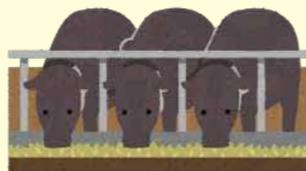
離乳した後は、草や栄養バランスの考えられた配合飼料を食べて育ちます。家畜市場で子牛のセリが行われ、肥育農家へと移ります。



肥育

からだ全体を大きくし、筋肉の間に霜降り状の脂肪がつくよう大麦を含んだ濃厚飼料や稲わらを与えます。

大まかには体をつくる時期と肉質を良くする時期に分かれるんだね。



■出荷から食卓にとどくまで

出荷された牛は、と畜・分割・精肉のプロセスを経て、普段お店で見かけるお肉になります。

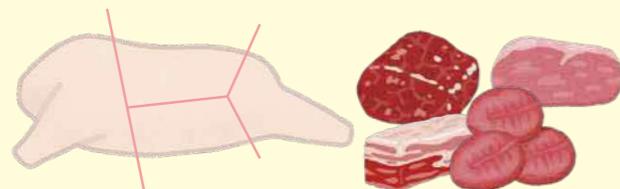
と畜・解体

農家から食肉センターに運ばれた牛(生体)は、と畜・解体され、冷却・保管されます。



大分割・小割・整形

加工場に搬入された枝肉は、「まえ」「ともばら」「ロイン」「もも」の4つの大きな部位に分割され、さらに、余分な脂肪の除去・除骨がなされ細かな部位に切り分けられ部分肉になります。その後、真空包装され、段ボール箱に詰められます。



精肉・販売

部分肉は、「厚切り」「薄切り」「ひき肉」など、すぐに料理できる状態の肉(精肉)に加工され、スーパーなどの店先で販売されます。種類や部位、原産地、単価などが表示されています。



■繁殖農家のしごと

| 時 | 午前 8時 | 9時 | 10時 | 11時 | 午後 12時 | 1時 | 2時 | 3時 | 4時 | 5時 |
|----|---|----------------|-----|-----|-------------|----|-------|------|-----------|-----------|
| 仕事 | 朝一番にすべての牛の健康状態を観察 | えさやり 牛舎のそうじ | | | そうじ 運動場の | | | えさやり | 次の日のえさの準備 | 牛の健康状態を観察 |
| | 牛の運動と日光浴、ブラシかけ、えさ用の牧草づくり、刈り取り、人工授精、病気の牛の世話、出荷する子牛の手入れなど | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | 牛舎のそうじ | | | | | ブラシかけ | | | えさやり |

※世話の仕方は、農家によってちがいががあります。

■しまねで畜産の勉強をするには！

- 出雲農林高校(出雲市)と矢上高校(邑南町)に専門コースがあります。
・家畜の飼い方や牧草の栽培、食品(乳製品、肉製品)の加工・製造などを勉強します。
・「全国和牛甲子園」に出場したり、共進会(品評会)に参加したり、全国のなかまとの交流や競争をしながら、地域での実践活動を学べるのが特徴です。
- 島根県農林大学校(大田市)
・高校を卒業したあと、肉用牛の飼い方や農場経営を学びます。
普通高校から進学する人も多くいます。
- 島根県畜産技術センター(出雲市)
・肉用牛や酪農の試験研究を行っています。
見学も受け付けています!

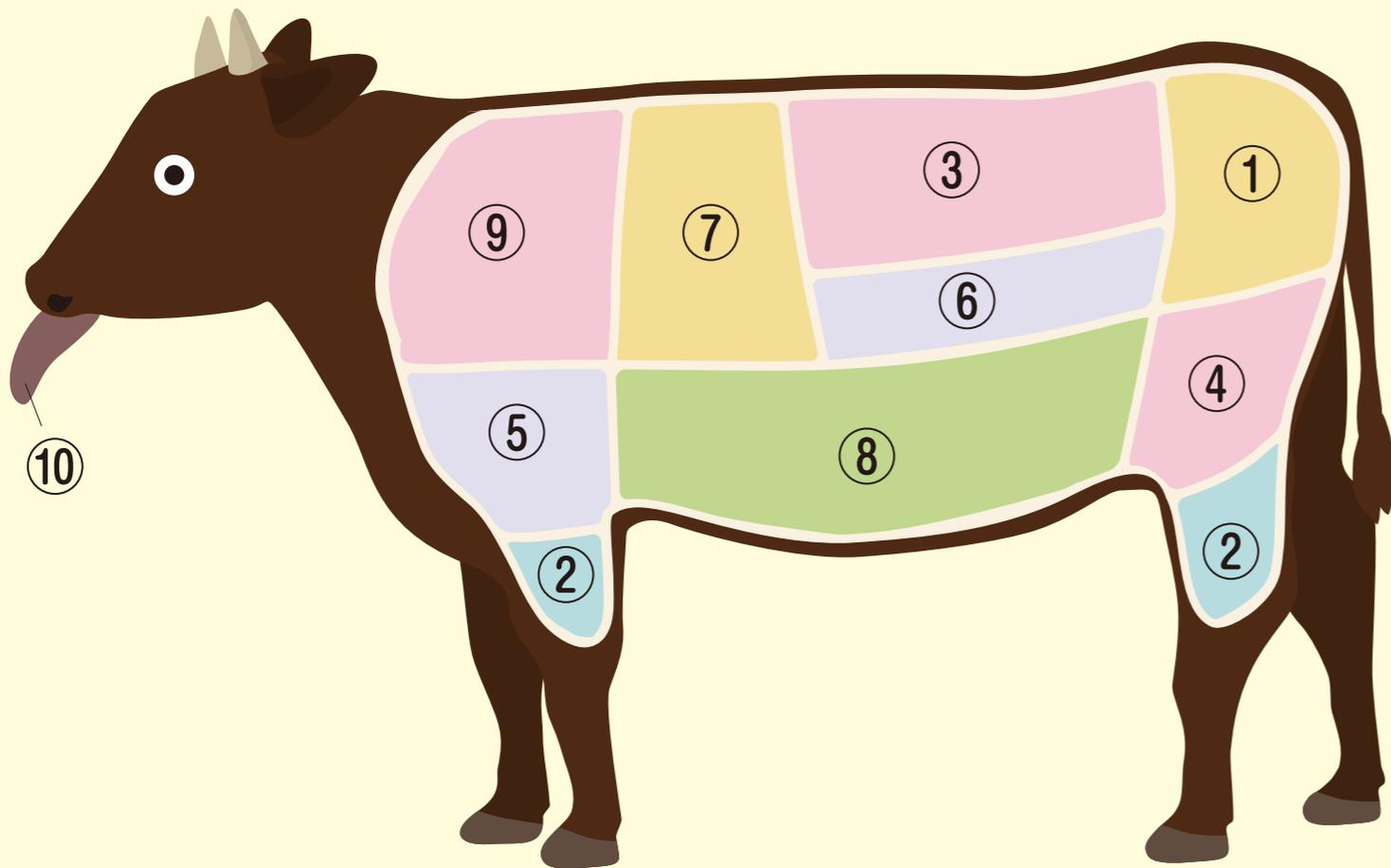




クイズ 牛肉のどこ を食べているかわかるかな～



ばん
絵の番号のなまえを書いてみよう
(○の中にカタカナで書いてね)



| 部位の名称 | 肉の特徴 | 代表的な料理 | 部位の名称 | 肉の特徴 | 代表的な料理 |
|---------|-----------|---------|---------|------------|------------|
| ① ●●● | 赤身であっさり | 焼肉 | ⑥ ●● | 柔らかく脂が少ない | ステーキ |
| ② ●● | 煮込むと旨味が増す | ポトフ | ⑦ ●●●●● | きめ細かく脂が多い | 赤ワイン煮、すき焼き |
| ③ ●●●●● | 脂が甘く柔らかい | ステーキ | ⑧ ●●●● | 脂が強い | 焼肉 |
| ④ ●● | 赤身であっさり | ローストビーフ | ⑨ ●●●●● | きめ細かく風味が良い | 牛丼、しゃぶしゃぶ |
| ⑤ ●●●● | 少し硬い | 肉じゃが | ⑩ ●● | 希少部位で高カロリー | シチュー |

かい 正解 は、ウラ表紙です。

しまねのとり肉

■とり肉が食卓に届くまで

現在、日本で流通しているとり肉は、「ブロイラー(若どり)」「地鶏」「銘柄鶏」の3つに大きく分けることができます。その大半が「ブロイラー」といわれる鶏で、肉づきがよいのが特徴です。約50日という短い期間で出荷できることから若どりとも言われ、手ごろな値段で安定的に供給されています。

○銘柄鶏

銘柄鶏は厳格な規定がありませんが、鶏の種類、飼料や飼育法、飼育期間など工夫を加えて飼育されており、一般的なブロイラーよりも味や風味などを改良した鶏です。全国に約100種類以上の銘柄鶏が生産されています。

○地鶏

在来種の鶏の血が半分以上入っており、飼育期間が75日以上など、日本農林規格(JAS)に基づいて生産された鶏を地鶏といます。鶏本来の旨味とコク、適度な歯ごたえが特徴で、高級食材として重宝されています。全国では約50種以上が生産されています。

県内では、
毎年200万羽が
生産されています。



県内では、
「銀山赤どり(大田市)」「
奥出雲たたら地鶏(雲南市)」「
藤増コーチン(出雲市)」、
約1.2万羽の地鶏が
生産されています。

その他の畜産

*****しまねの牛乳*****

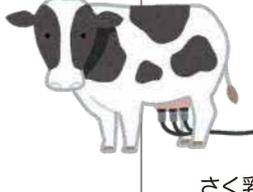
■しまねの酪農の歴史

- 平安時代・・・ 古くは平安時代の「延喜式」に出雲の国に乳牛が5頭、石見の国で18頭飼育されていたと記録されています。日本海に面した島根県は、大陸からの渡来人によって牛を飼う文化が早くに伝わり、定着しました。
- 江戸時代・・・ 江戸時代には、奥出雲の八川牛や仁田牛、三瓶牛、隠岐牛など固有の牛も飼養されていました。
- 明治時代・・・ 明治6年には、松江市に「鴻生舎」という搾乳所が開業しました。小泉八雲も、この牛乳を毎朝飲んでいただといわれています。海外から来日した宣教師や土木技師などが牛乳を必要としたことから、松江市や出雲市で酪農が広がっていきました。



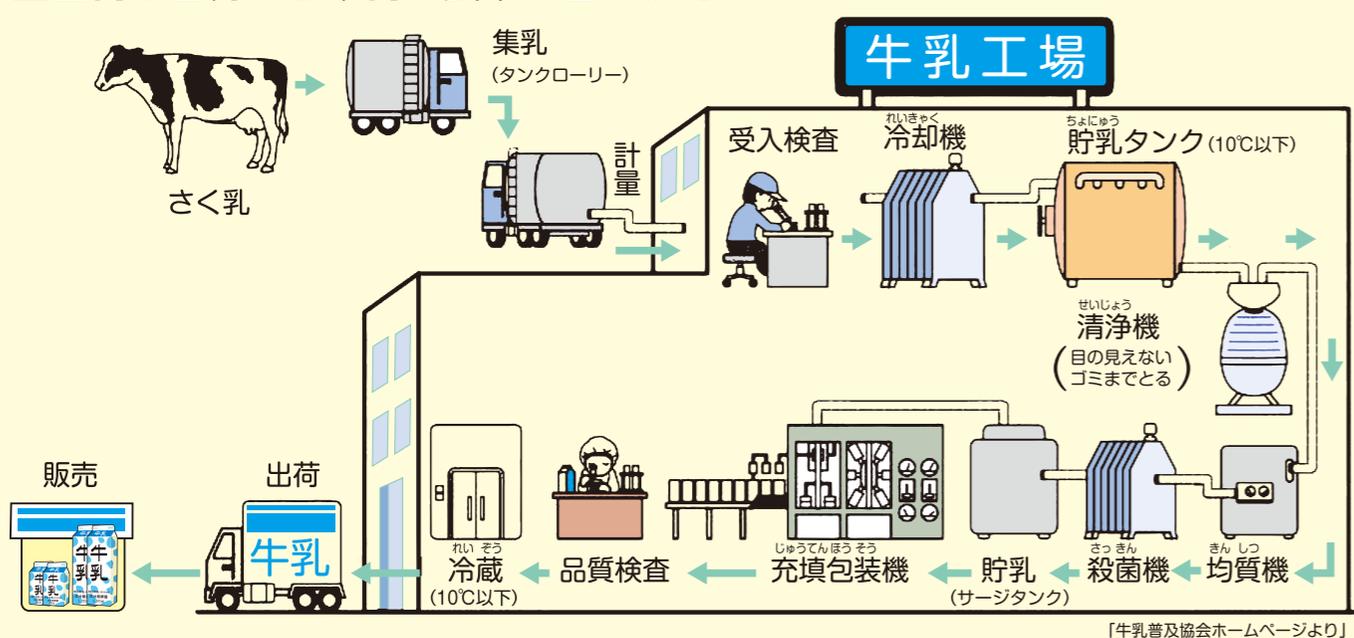
小泉八雲

■酪農家のしごと

| 時 | 午前5時 | 6時～ | 9時 | 午後1時～ | 3時 | 4時～ | 7時～8時 |
|----|---|---|---|---|----------|---------|---|
| 仕事 | えさやり 牛の健康チェック、牛舎のそうじ | (150頭のさく乳が3時間かかる) えさやり さく乳している牛の寝ているのそうじ | さく乳室のそうじ 牛の健康チェック | 牛舎やその周りの点検片づけ 牛の健康チェック | えさやり、そうじ | 2回目のさく乳 | 次の日のえさの準備 さく乳室のそうじ |
| |  |  |  |  | | |  |
| | えさやり | | 牛舎そうじ | | さく乳 | | 乳用牛のえさ |

※さく乳=牛乳をしぼること ※農家によってさく乳の時間にちがいががあります。

■生乳の出荷から牛乳が食卓に届くまで



■生乳と牛乳の違い

乳牛から搾った、そのままの乳を「生乳」といいます。「牛乳」は、生乳100%で、脂肪の均質化と殺菌の処理を行ったものを言います。野菜などと同じように、乳牛が飼われている環境や季節、殺菌方法などで風味に違いが出てきます。島根県産の牛乳を飲み比べると味の違いが分かりますよ！

■しまねの牛乳

島根中酪株式会社
(出雲市)



木次乳業
有限会社
(雲南市)



有限会社
クボタ牛乳
(浜田市)



しまねのたまご

■たまごが食卓に届くまで

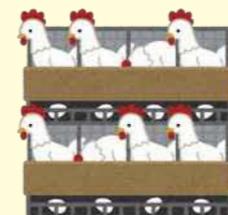
ふ化場

ふ化場で、約37℃の温度で21日間「有精卵」を温め、ヒナが誕生します。



養鶏場

ふ化場で生まれたヒナたちを、健康で丈夫に育てます。育った鶏は140日齢ぐらいからたまごを産み始めます。



GPセンター

(格付け包装センター)

産まれたたまごはGPセンターに集められ、洗卵、検卵、選別などの厳しい品質管理が行われます。



販売店

パック詰めされたたまごは、スピーディにお店に届けられ、産まれてから2～3日で店頭に並びます。



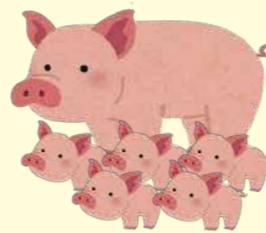
しまねの豚肉

■豚肉が食卓に届くまで

国内で生産されている豚肉の大半は、3種の品種を掛け合わせた三元交配種(三元豚)。生まれてから3～4週間は栄養たっぷりの母乳を飲んで育ちます。40日頃から育成期間に入り、肥育後期に栄養価の高い飼料に切り替えられます。生後約180日齢、約110kgになると出荷され、牛とほぼ同じような工程をたどって豚肉として店に並びます。



誕生



離乳
出荷

産まれた時 1.5kg
約3週間前後でお乳は卒業です。



6か月でなんと73倍も大きくなります。



と畜・解体



精肉・販売

