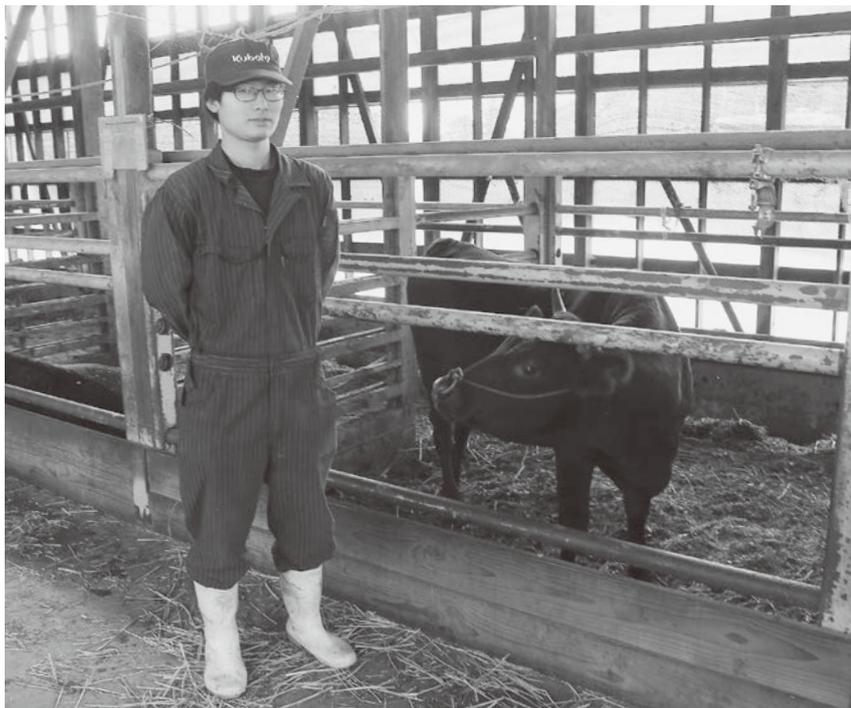


産業まつり焼肉用の金山牛
今年もナンバーワンのA5ランク



左：
町内唯一の牛肥育農家である加藤優志さん

左下：
今年の産業まつり焼肉用に提供いただいた牛

下：
A5ランクの牛肉は産業まつり会場内限定で販売もされました



A5ランク！ 産業まつりで金山牛に舌鼓

「柔らかくて美味しい。赤身と脂身のバランスが最高！」今年の産業まつり焼肉コーナーでは、あちこちからこいうった声が聞かれました。それもそのはず、今年の金山牛は最高級とされるA5の中でも最高位にランク付けされたもの。実はこの牛、若くして町の畜産業を担う期待のホープが育てたのです。

この牛を肥育・生産したのは加藤優志さん（仮名）。今では町内唯一となった牛肥育農家の加藤さんは現在23歳で、就農してまだ3年目。しかし、牛に対するアツい思いは誰にも負けません。「以前、うちで育てた牛のことを『見た目は良いが、肉にすると脂身が厚い』と酷評されたことがあった」と話す加藤さん。それが悔しくてたまらず、改善するために試行錯誤を繰り返したそうです。牛のカラダづくりもやはり毎日の食だという結論に達し、1日に与えるわら等の粗飼料の量を1・5kgから3kg以上に増量。牛の成長とともに食べ止まりが発生しないように、育成牛の段階から粗飼料を多く食べさせているようです。ちなみに今年1月から9月までに出荷した牛17頭のうち格付けの優れたA4・A5は14頭であり、比率は82%。高格付け比率は年々確実に上昇しており、加藤さんの肥育方針が実を結んでいるといえるでしょう。

「就農から順調に経営できているのも、協力してくれる方がいるからこそ。皆さんに感謝したい」と加藤さんは話します。飼育している牛は、就農当初80頭程度でしたが、現在ではその数100頭を数え、目標であった100頭を突破。今後は質の向上と効率の良い経営も意識していきたいと語る加藤さん。その誠実さと牛への愛情で『金山牛ブランド』を守り続けてほしいと思います。来年の産業まつりでも、加藤さんが育てた金山牛を楽しみにしています！