

8. くまもとの味彩牛の取り組み

甲斐 諭（中村学園大学流通科学部）

1. 生産段階におけるブランド化

熊本県の平成 20 年の農業産出額は 3,053 億円であり、そのうち畜産は 30.1%の 920 億円である。特に、全国第 4 位の飼養頭数（14.7 万頭：21 年）を誇る肉用牛の農業産出額は 283 億円であり、熊本県農業の中でも米（443 億円）に次いで 2 番目に販売額が多く、重要な地位を占めている。

熊本県の平成 21 年における肉用牛飼養頭数は約 14.7 万頭である。品種別肉用牛の飼養頭数をみると黒毛和種が約 7.8 万頭で最も多く、次が交雑種の 3.2 万頭である。交雑種はホルスタインのめすに黒毛和種のおすを交配して生産された肉用牛であり、全国第 4 位の頭数を誇る熊本県の酪農経営の乳用牛から主に供給されている。しかし、肉用交雑種は平成 12 年の 39,644 頭をピークに減少している。

「くまもとの味彩牛」のブランド化の推進主体は、熊本県産牛肉消費拡大推進協議会（以下、協議会と略記）である。協議会は平成 15 年 1 月 15 日に次の 8 つの正会員によって結成され、牛肉のブランド化と消費拡大を強力に推進している。協議会規約の第 3 条に、「畜産関係諸団体の相互協調により、熊本県産牛肉の流通・消費拡大を図り、熊本県畜産の安定的発展に寄与することを目的とする」と協議会の目的が明記されている。平成 20 年度の事業の予算規模は 830 万円であり、会員が 550 万円負担し、県が 280 万円補助している。

協議会では、くまもとの味彩牛を「熊本県内での肥育期間 12 カ月以上、BMS 3 以上・BCS 4 以下の黒毛和種とホルスタイン種での交雑種の牛肉」と定義している。くまもとの味彩牛は父系の優れた肉質と母系の大型体型を受け継いでいるので、求めやすい価格での提供が可能になっている。くまもとの味彩牛については平成 15 年 8 月 29 日に商標登録されており、登録番号は第 4704066 号である。

熊本県における平成 21 年度の交雑種の飼養農家戸数は 198 戸で、飼養頭数は 32,065 頭である。統計が明確な経済連の 21 年度の交雑種の実績をみると 50 戸の肥育農家の出荷頭数は 6,263 頭であり、くまもとの味彩牛と認定された頭数は 5,055 頭であった。くまもとの味彩牛の主な産地は酪農経営が盛んな菊池地域である。そこには菊池地域農業協同組合（以下、JA 菊池と略記）がある。肉牛部会には 96 名が属している。肉牛の販売額は約 80.9 億円で、JA 菊池では最大の販売額を誇っており、重要な産物であることが分かる。JA 菊池では平成 21 年度には 15,332 頭の肉牛を販売しているが、そのうちくまもとの味彩牛となる可能性のある交雑種は 5,185 頭であり、販売額は約 26 億円である。交雑種は JA 菊池にとって重要な作目である。

JA 菊池肉牛部会の平成 21 年度の年間活動費は約 200 万円である JA 菊池肉牛部会は 4 か所の枝肉共励会に出品し、肥育技術の向上のために自己研鑽を重ねている。枝肉共励会の

出品を通して、また枝肉勉強会や枝肉販売促進会を通してブランド化のために肥育技術が高められた。

特筆すべきことは枝肉評価に関して報奨制度を設けていることである。報奨金を全体で16万円授与している。この表彰システムがブランド化の向上に役立っている。部会のその他の活動としては畜舎の一斉消毒（1回）、飼養管理講演会（2回）、農林水産省との意見交換会（1回）が開催され、特に21年度から飼料米を給与した肉牛の販売に取り組み、「えこめ牛」の生産が開始された。

JA菊池肉牛部会員のI氏は妻と2人で平成22年11月26日現在、くろ牛120頭、交雑種120頭の計240頭を飼養している。交雑種の肥育もと牛は、牧場から15km離れた熊本県菊池郡大津町にある家畜市場から平均7.5カ月齢、平均275kgの育成牛を購入している。去勢牛1頭当たり価格は現在約30万円になるなど高騰している。そのために経営的には非常に厳しい状況に直面している。肥育後期には1日当たり10kgの飼料を給与し、20カ月間肥育して、生体が約830kgから850kgの時点でJA菊池を通して出荷している。

I氏は高品質化・ブランド化を図るための種々の飼養管理上の工夫をしている。その結果、I氏の枝肉格付けをみるとB2が40%、B3が60%で、JA菊池管内のB2の50%、B3の50%に比較してB3の割合が高くなっている。I氏の高品質化・ブランド化を図るための飼養管理上の工夫を検討しよう。第1の工夫は、飼養頭数の減少である。3年前までは質より量を追及し、多頭化を図り、交雑種を330頭飼養していた。しかし、多頭化による密飼いでは1日当たり増体量が小さく（生体800kg）、枝肉が小さく（485kg）、枝肉の格付けも低かった（B3が40%）ので、密飼いを改めた。以前は横7m、縦7mのペンに導入直後の肥育もと牛を10頭を入れ、1頭当たり4.9m²で飼養していた（6カ月後には1ペンに5頭収容）。3年前から同じペンに導入直後の肥育もと牛を6頭を入れて1頭当たり8.2m²で飼養したところ（6カ月後には1ペンに3頭収容）、牛のストレスが少なくなり、1日当たり増体量が大きくなって（生体850kg）、枝肉も以前より大きくなり（530kg）、結果的に枝肉格付けも改善された（B3が60%）。

第2の工夫は、観察の徹底ときめ細かな飼養管理である。3年前までは330頭の交雑種を飼養していたが、現在では240頭（くろ牛120頭、交雑種120頭）に飼養頭数を減らしたので、牛を注意深く観察する時間的余裕ができ、きめ細かな飼養管理ができ、事故が少なくなり、1日当たり増体量が大きくなっている。その結果、枝肉格付けも上記のように改善されている。

2. 流通段階のブランド化

くまもとの味彩牛になる可能性のある交雑種肥育は、農家から地元JAと経済連を通して、食肉加工業者、スーパーなどの小売店を経由して消費者に届けられる。

熊本県のJAグループは子会社として、肉畜（主に牛と豚）をと畜解体する株式会社熊本畜産流通センターを所有し、運営しているので、地元JAを通して出荷された交雑種は同セ

ンターに搬入される場合が多い。牛と畜解体室は、ダーティゾーンとクリーンゾーンに区別され、オランダ・ストーク社製の自動オンレール方式で、枝肉ライン、内臓（白物・赤物）ラインが区別されている。牛処理能力は1時間50頭である。枝肉と内臓検査は同一場所で行われ、衛生的で高品質の製品に仕上げられている。牛カット室は、と畜解体して2～5日程冷蔵保管した枝肉を壁側に設置した懸垂脱骨機（カーニレベレーター）で脱骨し、中央のコンベア付作業台でリブローズ、サーロイン、ヒレ、バラ、肩ローズ等各部位に分割し、整形して直巻包装して規格肉に仕上げている。室温は10～12℃、湿度50%以下、オゾン殺菌装置を設えた衛生管理室である。

アウトパック工場では、牛規格肉を原料として、消費者に届けるパック商品、袋詰商品、レトルト商品を製造している。最大1日10,000パックを製造可能である。室内は室温12℃、湿度50%以下として昼はオゾンガス、0.02ppmで室内脱臭を、夜間は30ppmとして室内殺菌を行っている。ドライ方式の衛生的なパック工場である。

3. 販売段階のブランド化

熊本県産牛肉消費拡大推進協議会が示すように、県内9か所と東京に分けて熊本県産牛肉取扱店のマップを作成し、販売促進に取り組んでいる。熊本県産牛肉取扱店は現在152か所である。

上記の同流通センターでは、くまもとの味彩牛が安全・安心に処理加工され、衛生的で新鮮な状態で消費者に届けるために、同流通センター敷地内に食肉直売所を開設している。

くまもとの味彩牛は、農協が開設している農産物直売所でも販売されている。JA鹿本が開設している農産物直売所（夢大地）ではくまもとの味彩牛が販売され、農産物直売所が活況を呈している。店には黒毛和牛、くまもとの味彩牛、山鹿和牛を置いているが、くまもとの味彩牛の値段がやや安いこともありよく売れている。牛肉の売り上げの半分を占めている。

大手食肉問屋から直接、牛を1頭購入し、販売しているが、もし売れ残りが発生すれば、全部ハンバーグに使っている。スジも食堂で大人気である。地元の客は勿論、平日1割・土日2割程の客が県外からの来店であり、内2割の客は食肉のみを購入するために来店する固定客である。

ブランド牛の販売理由は地元こだわり、地産地消の店として地元のおいしい牛肉を多くの客に食べてもらいたいので、PRし、地産地消にこだわり、顔の見える販売をしている。

以上のように、くまもとの味彩牛は熊本県のブランド化された牛肉として販売され、消費者からの評価も高い。しかし、交雑種の肥育もと牛を生産する熊本県における酪農経営における乳用牛の飼養頭数が減少傾向にあり、今後もこの傾向は短期的には継続するものと推測される。

くまもとの味彩牛が存続するためには、酪農経営における乳用牛の減少を食い止める必要がある。

注) このレポートは平成22年10月時点の調査データから作成した。