

岡山発の美味しい牛肉を より多くの消費者に届けたい

岡山県北部の農事組合法人伍協牧場では、黒毛和種、交雑種（F1）、ホルスタイン種の3品種を肥育、生産している。和牛と交雑牛は「なぎビーフ」、ホルスタインは「コープおかやま牛」の名称で県民を中心に親しまれている。牧場の運営を継承した若い世代は市場拡大を視野に入れながら、生産する肉牛を更に価値の高いものにしようと奮闘している。

地域の農家が知恵と力を 結集する共同経営牧場

岡山県北部、鳥取県との県境にそびえる標高1255mの那岐山。「なぎビーフ」の産地である奈義町は、その南麓の日本原高原に位置する。

「なぎビーフ」は岡山県民を中心に親しまれている地域ブランドで、「奈義和牛」（黒毛和牛）と「奈義牛」（交雑種）の総称だ。奈義町の農事組合法人伍協牧場ではその「奈義和牛」と「奈義牛」のほか、おかやまコープとJAが共同で開発した産直牛「コープおかやま牛」（ホルスタイン）の生産も行っている。

大規模化による飼養コストの削減などを目的に、地域の5軒の農家による共同経営牧場が開設されたのは1973年。「共に知恵を絞って支え合おう」との思いを込めて「伍協牧場」と命名された。設立から半世紀近くを経た現在、その運営は設立者たちの孫世代へと引き継がれている。

「以前は肥育のみを行う牧場でしたが、素牛価格の高騰が経営を圧迫するようになったことから、数年前に和牛の一貫生産に乗り出しました。現在は肥育する和牛のほぼ半数が自家繁殖牛となっています」と話すのは、2019年に代表理事に就任した國富雄大さん。こうした事業転換に果敢に挑んだ背景には、牧場の中核的な存在となった國富さんら若い世代の改革意識がある。

家畜人工授精師として繁殖部門の責任者も務めている國富さんを多角的にサポートするのが、理事で肥育部門の責任者でもある花房尚徳さんだ。花房さんは肥育舎のあらゆる作業を管理しつつ、導入する和牛素牛の買い付けも一手に担っている。

「年齢も近いので上下関係はなく、お互いに気づいた事や言いたい事があれば、フランクに言い合える間柄です」と、國富さんと花房さん。「共に知恵を絞って支え合おう」という牧場設立時の志もまた、代替わりしながら3代目たちにもしっかりと継承されているようだ。



農事組合法人伍協牧場



岡山県勝田郡奈義町広岡1135
従業員／20人
飼養頭数／黒毛和牛895頭、交雑牛（F1）350頭、ホルスタイン275頭

代表理事の國富雄大さん（前列右から3人目）、理事の花房尚徳さん（前列右から4人目）と理事豊福雅人さん（前列左から4人目）、肥育担当責任者花房芳徳さん（後列右から3人目）、堆肥センター責任者豊福祥旗さん（後列左から3人目）、施設・機械管理責任者國富宏太さん（後列左から4人目）、繁殖担当者細川亮宏さん（後列右から4人目）、関係者の皆さん



岡山県勝田郡奈義町

繁殖成績向上に向けて 牛群の栄養状態を把握

赤身の豊かな旨味と、適度に入った霜降りのとろけるような甘みを持つ「なぎビーフ」は、全国的に知名度の高い高級ブランド牛にもひけをとらない美味しさだと評するファンが多い。そんな「なぎビーフ」の肥育に不可欠なのが、伍協牧場とJA西日本くみあい飼料株式会社が共同開発した専用の配合飼料である。肉牛用の一般的な配合飼料と比べて穀類の含有率が高いのが、この飼料の特長だ。

一般的に和牛（去勢）は28〜30カ月齢で出荷される事が多いが、栄養素が濃厚な飼料で肥育される同牧場では、26〜28カ月齢と2カ月ほど早く出荷される。仕上げ期には、県の特産品である黒大豆「作州黒」をきなことにして給与。黒大豆に含有されるポリフェノール成分が牛のストレスを緩和するとともに、肉に独特の風味を与える効果が期待されるという。

肥育牛の健康管理にも万全の態勢で臨んでおり、地元の家畜保健所、農協、全農家畜衛生研究所など関係機関の協力を受けて、和牛全頭に肥育期間中2回の血液検査を実施。ビタミンA、コレステロール、肝機能などの値に異常が見つかったら、その都度治療が行われる。それに加えて19年には、繁殖成績向上に向けた栄養適正化を図るため、全農クリニクセンターによる繁殖母牛の代謝プロファイルテスト（MPT）も導入。半年に1回ほど

私たちの使命は 良質な肉牛を生産する事

伍協牧場はICT機器の導入にも積極的で、発情発見システムや分娩監視システム「モバイル牛温恵」、牛群管理システム「Farmnote」などを活用している。「機械にできる事は機械に任せて省力化し、人にしかできない事を人の手でするべき」と國富さんはいう。その考え方はスタッフ全体に共通しており、牧場内のさまざまな情報を共有する事で、作業分担などを効率化しようとする動きも活発だ。新型コロナウイルスの感染拡大にともなうインバウンド消費の落ち込みなどにより、直近では相場の低迷など厳しい状況ではあるものの、「なぎビーフ」の潜在需要は大きく、将来的には飼養頭数の拡大を見据えているという。

「そのために行わなければならないのが、開設から50年近く経って老朽化した牛舎や各設備の更新です。糞尿処理のための有機堆肥プラントも飽和しそうですね、こちらも容量を拡大する必要があります。施設を全体的に刷新するとともに、JGAP（家畜・畜産物）の認証も取得しようと考えています」

「なぎビーフ」のこれまでの主な流通先は岡山県を中心とする西日本だったが、國富さんは更にマーケットを拡大すべく、東京の百貨店やスーパーなどに自ら赴いての販売促進にも力を入れてきた。そ



伍協牧場の國富雄大さん（写真右）と、花房尚徳さん（左）

「『なぎビーフ』の美味しさを
より多くの人に届けたい」

のペースで実施している。これにより、牛群の栄養状態を把握できるようになった。

「私たちが牛を目で見るだけでは、気づきにくい課題が発見できる可能性があると考えて、MPTを受ける事にしました。分析してもらえると、タンパク質の充足が不十分との検査結果が出ましたので、タンパク質を補うべく給与メニューの見直しを行いました。テストを導入してから月日が浅いので、まだ大きな効果を確認するところまでは至っていませんが、検査結果から母牛の健康状態が良くなってきたと分かると、いずれは繁殖成績向上につながるのではないかと思います。また、従業員や担当獣医師も加わって、MPTの報告会を実施しており、牧場に関わる人全体で、課題の共有と対策を検討しています。MPTをしつかり活用して、農場全体で繁殖成績や新生子牛の成績改善に向けて取り組みたいと思っています」（國富さん）今後MPTを活用した、新生子牛の増体を含めた繁殖成績改善が期待されるだろう。

「なぎビーフ」は2012年度の第10回全国和牛能力共進会「7区肉牛の部」で全国2位の好成績を収めて以降、若い世代が運営の主体となつてからも高い肥育技術を発揮して、着実に成果を上げている。

國富さんが代表理事に就任した19年には岡山県枝肉共進会「和牛の去勢の部」で、翌20年には同共進会「和牛の雌の部」で、同牧場が出品した牛がそれぞれ最優秀賞を獲得した。受賞したのは自家繁殖した牛だったので、喜びもひとしおだった。

こうした活動も現在はコロナ禍で休止を余儀なくされているが、いずれは再開して「なぎビーフ」の美味しさを広くPRする意向だ。

最近、「なぎビーフ」を使ったレトルトカレーの「なぎビーフカレー」が発売された。加工品の開発はJAを含め関係機関に協力をいただいている分、伍協牧場としては、生産に特化していきたいと考えている。

「私たちの一番の役割は、良質な肉牛を生産する事だと考えています。現状は今できる最大限の力を生産面に注ぎたいと思います」

國富さんが真摯な表情で語るこの言葉こそ、脈々と受け継がれてきた伍協牧場の根幹をなす理念そのものだ。



①和牛と交雑牛の仕上げ期に給与される黒大豆のきなこ ②牛群の管理にICTツールを活用 ③和牛一貫生産に着手し、半数近い肥育牛が自家繁殖牛になった ④JA西日本くみあい飼料（株）で製造している子牛用ドライTMRを試験導入中 ⑤子牛のみがくぐれる手づくりの柵を設置 ⑥「コーブおかやま牛」となる肉用ホルスタインも肥育 ⑦1973年の牧場開設から約半世紀が経つ ⑧奈義和牛は日本最古の1つであり、系統群である「竹の谷蔓」の血統を大事にしている