

Point

経営のポイント

- 子牛価格の動向をにらみ、繁殖と肥育の飼養頭数を変更。利益の最大化を目指す
- 腹づくりのため、牧草や稲わらにビールかすや笹サイレージなどを加えて肉質向上
- 地元の精肉店と協力して、消費者が喜ぶ「長崎和牛」の生産を推進



自家産の粗飼料をしっかりと食い込む



生後5日目で離乳し、母牛の負担を軽減



牛がリラックスして過ごせる開放型牛舎

ふんわり

畜産の未来を良くするため、これからも頑張ります!



妻の美智子さん

吉崎忠敏さん

息子の昌さん

昌さんの妻の陽子さん

孫の菜津香さん

祖父と父の背中を見て、牛との向き合い方を体得中です!

Information



長崎和牛公式サイト

「長崎和牛」の歴史から、共助会・共進会情報、食べられるお店の紹介まで掲載されています。

<https://www.nagasakiwagyu.com/>



吉崎畜産

肥育から繁殖への転向
そして**繁殖・肥育の一貫生産へ**

「母親や祖母に早く楽をさせてあげたい」。その思いから吉崎さんが実家の農業を継いだのが22歳の頃だ。当時は麦や米を栽培し、牛40頭を肥育。就農してまもなく美智子さんと結婚して、息子の昌さんが生まれた。「家族のために少しでも稼ぎたい」と考え、肥育から利益率の高い繁殖経営に切り替えた。繁殖は初めてで当初は子牛が死ぬ事故も多かったが、JAの指導を受けながら、徐々に経営を軌道に乗せた。

1995年に現在の土地に移転。2002年の育成牛舎新設を契機に、飼養頭数を60頭から120頭へ大幅に増やし、07年には肥育牛舎を建設。より経営を安定させるため、繁殖から肥育まで手がける一貫生産体制に切り替えた。繁殖経営では早期離乳で母牛の負担を軽減し、1年1産を実現している。

子牛の飼養管理にもこだわり、人工哺乳を止める3カ月齢から濃厚飼料を増やし、4カ月齢に入ると粗飼料主体に切り替える。助張りを良くして、体高と伸びの良い牛に育てるためだ。一般的な出荷に比べ、2カ月早い8カ月齢、体重270kg台で出荷する。

「長崎和牛」普及に全力
消費者意識し飼料を工夫



長崎県川棚町で和牛のルーツの一つとして知られる「長崎和牛」を生産し、地域をけん引する農家がいる。息子と孫の3世代で繁殖・肥育の一貫生産に取り組む吉崎畜産の吉崎忠敏さん(72)だ。地域の生産者とともに研究会を立ち上げ、経営・飼養管理のレベルアップに努める傍ら、「おいしい長崎和牛をみんなに届けたい」との思いから、JAながさき県央や、ジェイエイ北九州くみあい飼料、地元の精肉店などと連携し、消費者を意識した和牛生産に力を注いでいる。

Data

吉崎畜産

所在地：長崎県東彼杵郡川棚町小串郷榎ノ木川内1798-1 従業員数：5人
飼養頭数：200頭 年間出荷頭数：110頭(子牛80頭、肥育牛30頭)

共創するチカラ

吉崎畜産



JAながさき県央



ジェイエイ北九州くみあい飼料株式会社



川下精肉店

I



規模拡大にともない
1995年に移転。
大村湾と豊かな自然に
囲まれた農場

吉崎畜産 3世代で繁殖・肥育の 一貫経営



「より良い未来のため、今考えて行動する」と
話す吉崎さん



腹まわりに余分な脂肪がなく、締まった体型の雌牛



農場の
アイドル!

肥育用飼料

母牛用飼料

Comment

- ジェイエイ北九州くみあい飼料 乙内吉成さん
モー進会で生産者の皆さんと意見交換する際
に、吉崎さんの話はすごく参考になります。
- JANAがさき県央 北部営農センター
岩元裕貴畜産課長
吉崎さんのご家族には地域の生産者を引っ張っ
ていただいている。
- JANAがさき県央 堤章畜産部長
JAとしても吉崎さんとともに地元の和牛農家全
体のレベルアップに貢献したい。



左から乙内さん、吉崎昌さん、岩元畜産課長、
堤畜産部長

精肉店が求める肉を 意識した独自配合飼料

肥育牛は、雌牛にこだわらる。吉崎さん
は「肉質の良さもあるが、地元の川下精
肉店から雌牛の肉を求められていた」と
振り返る。

川下精肉店 吉崎さんの雌牛が人気

川下精肉店は客がひっきりなしに訪
れる人気店で、吉崎さんなど川棚町内
をはじめ、隣接する東彼杵町、波佐見
町産の牛肉を中心に仕入れている。代
表の川下幸介さん(74)は、吉崎さんと
同世代で古くからのつきあい。雌の肉を
求める理由について、「肉のうま味は去
勢よりもあり、風味も良く、肉張りも良
い」と話す。その上で、「去勢肥育が多い
中、吉崎さんが雌牛を育ててくれるので
助かる」と喜ぶ。

「モー進会」は現在、JA管内の生産
者20人で構成。毎年、牛の健康管理が
難しい夏と冬に巡回指導を行い、吉崎さ
んは、生産者やジェイエイ北九州くみあ
い飼料、JANAがさき県央の職員らと共
に畜舎を視察し、母牛の状態やミネラ
ル、水、粗飼料給与を重点的に見る。

ジェイエイ北九州くみあい飼料などの
アドバイスを受け、牧草は電動カッター
で6、7cmに細かく切り、オーツヤ稲
わらなど6種類を子牛に与えている。
昌さんは「餌をしっかり食い込める腹づ
くりを意識して、子牛が食べ飽きない
ようにしている。その結果、丈夫な子
牛が育つ」と説明する。

味の良さに加えて、地元の人が作っ
ていることに愛着を持つお客さまも少
くない。中には、吉崎さんの牛肉にほれ
込み、隣近所に勧めるためにブロック単
位で購入する人もいるという。

「モー進会」は現在、JA管内の生産
者20人で構成。毎年、牛の健康管理が
難しい夏と冬に巡回指導を行い、吉崎さ
んは、生産者やジェイエイ北九州くみあ
い飼料、JANAがさき県央の職員らと共
に畜舎を視察し、母牛の状態やミネラ
ル、水、粗飼料給与を重点的に見る。

子牛を丈夫で大きな骨格にするため、
良質タンパク質飼料「よこつなづくり」と
「子牛育成用70」、大豆かすフレックを
給与する。母牛には粗飼料が多く配合
された「マザーファイバー」を与えている。
また肥育牛は、腸内環境を意識して発
酵飼料を与え、ビールかすやきな粉、
ごま油かすなどを給与して、味や風味、
肉質を高めることにも余念がない。今
夏は増体を目的に竹を原料にした笹サ
イレージを与えたところ、食い込みが良
く、夏バテ防止にも効果があったとい
う。

川下さんの次男の茂俊さん(39)が長
崎市内で2店舗経営する炭火焼肉の店
「いせ家」では、吉崎さんの牛も含めた
「長崎和牛」を提供している。

JAの堤章畜産部長は「吉崎さんに
育ててもらったという生産者も多い」と、
吉崎さんの活躍をたたえる。

吉崎さんが期待を寄せる孫の菜津香さん

川下精肉店

- 精肉・関連加工品の小売り、牛・豚・
鶏の肉など常時約30品を扱う
- 霜降りや赤身など、お客の要望に合わ
せた肉を販売しているため、さまざまな
年齢層の人々が足を運ぶ
- 「長崎和牛」などを使ったメンチカツや
ロケなど、週末の土・日の昼過ぎに
ほぼ売り切れる人気ぶり



すき焼きやしゃぶしゃぶ、ステーキ、
バーベキュー用など、幅広いライン
ナップがそろう



大人気の
メンチカツ

良質で口どけのよい
脂と柔らかい肉質を持つ
雌牛にこだわって
提供しています

Information



有限会社 川下畜産
住 所：長崎県東彼杵郡川棚町
下組郷367番地5
従 業 員：15人
営業時間：9:00～19:00
定 休 日：火曜日
TEL：0956-82-2165
<https://n-iseya.jp/>



いせ家本館

川下精肉店の代表
川下幸介さん