



岡山の牛肉って、 ホンマのどこ どねえなん？



ブランド化の推進により、レベルも向上してきたという岡山の牛肉。
その現場で日々岡山の肉と向き合っているキーマンに話を伺ってきました！

岡山県の牛肉のレベルが 上がってきています！

岡山県は、日本の和牛を語る上で欠かせない黒毛和牛「竹の谷蔓」が生まれた地。和牛の産地として、古くからの歴史と伝統を持つ県です。改めて岡山県産牛肉の質を上げていこうと、平成元年から、岡山生まれ&岡山育ちの和牛で一定以上のレベルの肉を「おかやま和牛肉」に認定する制度を設けました。開始から30年、年々農家の肥育技術が向上し、上物といわれる4、5等級の和牛を出荷する比率は全国平均を上回っています。

岡山県食肉荷受株式会社
代表取締役社長
藤原雅人さん



岡山県食肉地方卸売市場にて食肉の仕入れ、出荷を行う。「おかやま和牛肉」の推進団体である「岡山県産牛肉銘柄推進協議会」、「清麻呂」の推進団体である「岡山F1販売促進協議会」の会長を兼務。岡山の牛肉を語る上でのキーマンだ。

赤身と脂肪のバランスが 取れた「清麻呂」もおすすめ。

また、岡山県は乳用種を多く飼育していることから、和牛と乳用種を掛け合わせた交雑牛も多く生まれています。飼育頭数は全国9位（平成29年度）なんです。そこで平成28年から一定レベル以上の交雑牛を「清麻呂」と名付けてPRしています。今後はえさの一部に白桃を混ぜて飼育することで、岡山ならではのブランド化にも取り組む予定です。和牛の味の魅力を持ち合わせながら、和牛より脂身少なめで赤身とのバランスもいい。価格も「おかやま和牛肉」より3~4割安いんです。スーパーで見かけたら、ぜひ手に取ってみてくださいね。



県内の生産農場が 肥育技術を共有したことで、 品質が向上した「おかやま和牛肉」。

「おかやま和牛肉」のレベルが上がったのは、肥育技術や管理方法を統一して生産農場を指導していることもあると思います。通常、各農場で独自の育て方をするので、統一するのは難しいのですが、育て方やえさのやり方などのノウハウを共有することによって、品質のよい県内産和牛が以前よりも多く出荷されるようになってきていると感じています。

**「おかやま産牛肉」を
食べてみたいって母さんに
お願いしてみよ！**



「おかやま和牛肉」が購入できる店はこちら

おかやま和牛肉（岡山県産牛肉銘柄推進協議会）
<http://www.okayama-wagyu.jp/index.html>



「清麻呂」が購入できる店はこちら！

清麻呂（岡山F1販売促進協議会）
<http://www.kiyomaro.jp/>



以下のURLまたはQRコードから応募フォームに進み、
必要事項を記入の上ご応募ください。

<https://tjokayama.jp/special/donenan1903/>

応募締切は3月24日(日)まで

※読者プレゼントのご応募にあたり記載いただく氏名などの情報（以下まとめて「個人情報」）は、法的業務を伴う開示請求を受けた場合を除き、当選者への商品の送付以外の目的には使用いたしません。第三者が個人情報に不当に触れることのないように、合理的な範囲内で厳重に管理いたします。個人情報の訂正・変更・そのほかのご連絡は「株式会社ビザビ メディア開発局 Tel.086-230-0182」までお寄せください。



読者の中からアンケートに
お答えいただいた方の中から抽選で

『豊島屋』
「ホ」ホルモン焼きのたれ(150ml) 1本を
30名にプレゼント

倉敷市玉島で作られたこのたれには、本醸造のしょうゆ、みりん、清酒、みそをバランスよく配合。リンゴと鶏肉スープが隠し味！