

～新たな和牛ブランドの構築へ～ 脂肪交雑を抑えた牛肉生産技術を開発！

赤身肉に対するニーズが高まっていることから、畜産試験場では、脂肪交雑を抑えた黒毛和牛肉の生産技術を開発しました。

県内で製造されたみかんジュースや醤油等の副産物には、タンパク質やビタミン類が豊富に含まれています。これらをもとにした飼料（エコフィード）を給与することで、脂肪交雑を抑えた牛肉の生産が可能となる技術を開発しました。

この新ブランド名は、「紀州和華牛^{きしゅうわかうし}」で、今後『紀州和華牛協議会』を中心として生産を拡大するとともに、レストランなどでの提供を通じ、消費者へのPRを行っていきます。

●農林水産業競争力アップ技術開発

研究テーマ「赤身が旨い熊野牛生産技術開発」

研究機関：畜産試験場（共同研究 近畿大学）

研究期間：平成 27～29 年



エコフィードを給与される牛

【開発技術の概要】

飼料の栄養バランスを調整

- ・市販飼料の 15～20%をエコフィードで代替（肥育開始から 10～14ヶ月間）
- ・市販飼料に比べ、高タンパク質、低カロリーかつビタミン（A、E）が豊富

脂肪交雑を抑えた牛肉生産が低コストで可能に！

- ・脂肪含量が通常に比べて約 1 割カット
- ・ビタミンE^{*}の含量が約 1.7 倍
- ・エコフィードの利用により、飼料コストを 10%程度低減

※ビタミンEには、抗酸化作用があり、老化やがんを予防する働きがあるとされています。

（参考）

- 取り扱い予定店舗（2月下旬以降順次）
 - ・カルビー丁（和歌山市友田町 4-21）
 - ・和歌山麦酒醸造所 三代目（和歌山市十一番丁 54）
 - ・鉄板焼ステーキ 京橋デュッセル（和歌山市駿河町 48-1）

紀州和華牛の認定基準

- ・和歌山県内で肥育された黒毛和牛
- ・県産副産物を 1 割以上利用した飼料で飼育
- ・ビタミン制限を行わず飼育
- ・肉質等級 2, 3, 4 に限る

お問い合わせ先

畜産試験場 高田（電話 0739-55-2430）
研究推進室 大谷（電話 073-441-2997）
畜産課 楠川（電話 073-441-2923）