

～長崎和牛を全国へ～

長崎県立諫早農業高等学校

長崎といえば？ちゃんぽん！まあ、それもおいしかけど、長崎には長崎和牛のおるとよ！ 私たちが住む長崎県には日本一になった長崎和牛がいます。

平成24年度、長崎県で行われた第10回全国和牛共進会で、長崎和牛は内閣総理大臣賞をいただきました。

しかし、それにもかかわらず、松阪牛や神戸牛、近江牛に比べ知名度が低い！そこで私たちは地元にある商品と長崎和牛をコラボすることで、長崎和が全国へ広まり、また、地域活性化にもつながるのではないかと考えました！

まず、私たちはどの商品とコラボしたら長崎和牛の良さが伝わるのか意見を出し合いました。ちゃんぽん、皿うどん、カステラ、角煮マン、トルコライス、佐世保バーガーなどなどありとあらゆる長崎名物の中から杵の川酒造のお酒が選ばれました。

杵の川酒造は、私たちが通う諫早農業高校がある諫早市にあり、創業114年を誇る地元でも有名なお店です。杵の川酒造は、「良か人と良か酒を育む蔵」をモットーに地元のお米とお水で作るオール諫早を実現しています。様々な料理に合わせて約190種類ものお酒を販売しており、現在五代目の瀬頭さんに長崎和牛とのコラボについてお話を伺ってきました。

お話を伺っていくうちに、杵の川酒造では毎年たくさんの酒粕が捨てられていることを知り、この捨てられる酒粕を何かに生かせないかと考えました。

酒粕とは、お酒を製造する過程で出てくる搾りかすで、豊富な栄養素を含んでいます。杵の川酒造では、昨年、お酒を150万キロ製造したのに対し、酒粕は60万キロも排出され、かす汁の元や奈良漬けなどの商品に加工された後、水分が少なく商品に向かない酒粕を7万キロが廃棄されたそうです。

私たちはこの捨てられる7万キロの酒粕に目をつけました。この酒粕を牛に与えることで、SDGsの12番「つくる責任つかう責任」に当てはまるのではないかと考えました。また、農業高校であることを生かし生徒の家で作られたが、粒が小さくて出荷することができない粉末(こごめ)をいただき、エサとして利用することで、これもまたSDGsの12番「つくる責任つかう責任」に当てはまるのではないかと考えました。

このプロジェクトで使用した牛はこちらの息吹です。1代祖が百合幸、2代祖が安平栄、3代祖が平茂晴の雄牛です。

酒粕を与えることによって餌に対する食いつきがアップする、肉の赤みが明るくなる、脂質が向上するなどの効果があります。また、玄米を与えることで、うまみ成分であるグルタミン酸が増加する、きめ細かい肉質になるなどの効果があります。これが実際に与えた酒粕と玄米の写真です。

続いて酒粕を与えた際の息吹の体重の変化を見ていきましょう。青線が息吹の体重、赤線が月別目標体重、灰色線が酒粕の量となっています。最初は酒粕に慣れさせるためにも息吹の様子を見ながら2か月に500gずつ量を増やしていましたが、9月からはひと月に500gずつ量を増やして与えました。すると、順調に飼料を食べてくれましたが、途中から酒粕は食べるが、飼料をなかなか食べないようになってしまいました。なので、飼料を食べないときは酒粕の量を増やして与えるなど調整しました。こちらは与える前の写真。こちらは与えた後の写真です。

長崎で取れた食材で作った杵の川のお酒とその酒粕を食べて育った長崎和牛をセットで販売することで、正真正銘長崎県産の商品として全国に広まり、これをきっかけに地元の企業とコラボしていくことで地域活性化にもつながるのではないのでしょうか。

長崎和牛を全国へ！