

「和牛新時代！和牛の魅力をさらなる高みへ ～地域の力 高つけーコストを竹で解決～」

和牛 70 頭を飼育し、第 1 回和牛甲子園から毎年出場を続けている。これまでの取り組みで枝肉成績などに成果が出ている。肥育技術の探究活動で和牛の魅力をさらなる高みへと繋げる。

チャレンジ①「和牛肉のうまさと脂肪質の向上」

かごしま黒豚からオメガ 3 脂肪酸に注目し、植物由来のものを与え肉のうまさと脂肪質の向上を目指した。また、オレイン酸の数値上昇のため笹サイレージを粗飼料の代替品として出荷前 6 カ月間給与した。竹効果で枝肉重量に期待できる。また、抗菌成分で腸内環境の改善と悪臭防止効果が出た。

チャレンジ②「生産コスト削減を目指した地域未利用資源の活用」

肥育経営コストは海外輸入依存のダメージが大きい。国内資源に目を向け自給率を高めることが必要。戻し堆肥の活用とシュレッダーゴミ使用で敷料 70%以上コスト削減。新たなアイデア（粗飼料利用、乳酸菌等の添加剤、鋸屑散布で雑菌繁殖を抑制、善玉菌の活性、病気の予防）でコスト減。竹林面積は鹿児島県が全国 1 位。地域の課題ともなっているが、地域の資源（粗飼料や敷料）として畜産経営と荒廃地解消の地域の力（宝）とする。

出品牛は毎日の状態を確認し自家配合飼料を給与し、定期的な測定と JA の指導を受け、多くのデータを比べ自家産牛と導入牛に決定。チャレンジ効果も出ている。9 月から「竹の資源化モデル」の実証試験を開始。他学科や地元自治体に協力で無料回収システム構築を図った。環境保全や課題解決で地域の資源として SDG s の可能性を広げる。また、地域企業との「未来の農業人育成プロジェクト」で学校産牛肉の地域こども食堂への提供や海外輸出も行う。消費者に好まれる食味という視点から和牛の魅力は新時代へ