

いわきの畜産を盛り上げたい！

研究
動機

肥育技術の確立

ふくしまの復興の役に立ちたい・・・
令和元年度より肥育を開始！

いわき 肥育の先駆け！

いわきの畜産業
を盛り上げたい！

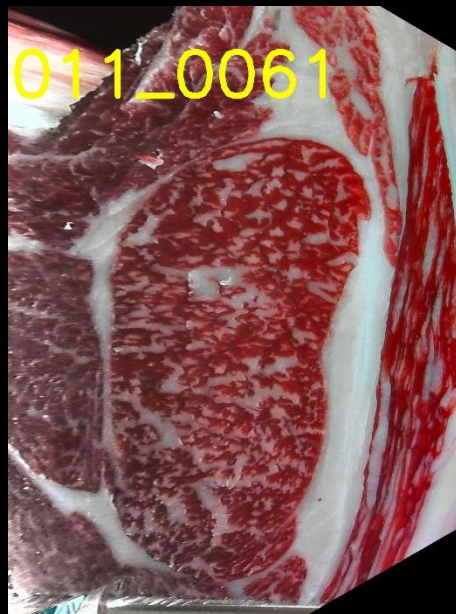


これまでの
成果

和牛甲子園結果

第4回和牛甲子園結果

しげき215号



	枝肉重量 (k g)	ロース芯面積 (c m ³)	バラ厚 (c m)	脂肪交雑基準 (1~12)	総合評価 (歩留・肉質)
磐城農業	389	64	7.5	4	A3

これまでの
成果

販売会の実施

磐農牛販売会 in マルト中岡店

2/7(日) 11:57

福島民友



「しげき215号」の肉をPRする磐城農高生=いわき市・マルトSC中岡店

会津農林高と磐城農高の生徒がそれぞれ丹精して育て、「第4回和牛甲子園」に出品した県産牛が6日、コープあいづ全8店舗とマルト4店舗で販売された。マルトは7日も販売する。

コープあいづ、マルトともに牛1頭分をロースやヒレ、モモなどの部位に分けて販売した。

6日は、喜多方市の「COOP BESTAひがし店」で福島牛応援団長のなすびさん、いわき市のマルトSC中岡、SC窪田の両店で磐城農高生が店頭に立ってPRした。

0



これまで、各地の名産と言われる牛肉を何度か口にしました。この度、購入した磐城農業高校の牛肉は特段に美味しく感じました。

地元の高校生によって育てられた地元のもものは、やはり美味しいですね。

これからも、皆様の手で、美味しいものを作ってください。

応援しております。



これまでの
成果

販売会の実施

磐農牛販売会 in マルト中岡店

2/7(日) 11:57

福島民友



「しげ
SC中岡店

会津農林高と磐城農高の生徒がそれぞれ丹精して育て、「第4回和牛甲子園」に出品した県産牛が6日、コープあいづ全8店舗とマルト4店舗で販売された。マルトは7日も販売する。

コープあいづ、マルトともに牛1頭分をロースやヒレ、モモなどの部位に分けて販売した。

6日は、喜多方市の「COOP BESTAひがし店」で福島牛応援団長のなすびさん、いわき市のマルトSC中岡、SC窪田の両店で磐城農高生が店頭に立ってPRした。

0



磐農牛で 地域を盛り上げて行きましょう！！



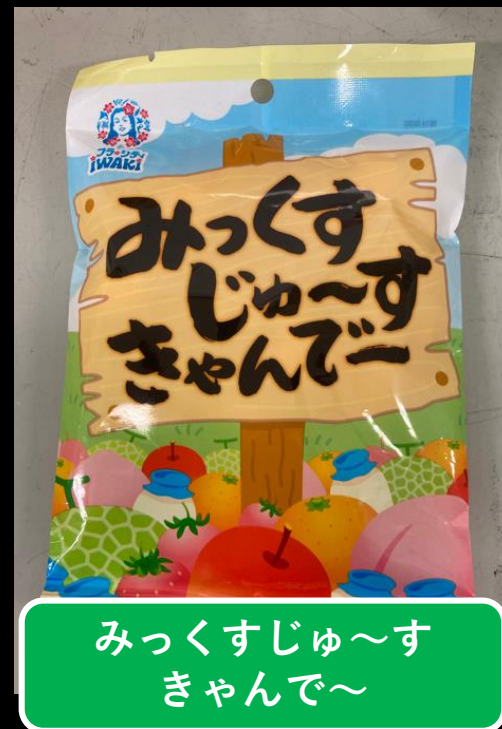
これまでの
成果

商品開発

株式会社マルト様 との商品開発



ライスサンド



みっくすじゅ〜す
きゃんで〜



お弁当の新商品開発

これまでの取組みからの課題

前回大会での課題（格付け評価）

1 頭飼いで競り食いが起こらない
→採食量の低下、増体の伸び悩み

対策

2 頭素牛を導入
→競り食いをさせ、採食量を増やす

肥育技術
確立

肥育素牛導入

肥育素牛を2頭導入

(令和3年5月11日)



本校繁殖牛
【ひでこ号】の孫！



さゆり5号

本富士×隆之国×勝忠平



あさがお40号

花国白清×幸紀雄×美津照重

ひでこ号



磐農



きくた80号



あさがお40号

肥育技術
確立

牛と人との繋がり

導入前「あさがお40号」の管理をしていたのは
卒業後、JA和牛ファームへ就職した先輩だった！！

肥育技術
確立

牛と人との繋がり

これまでの取り組みの報告をしました！

肥育牛の管理ポイントの
アドバイスをいただきました！！



醤油かすを飼料へ添加



飼料への嗜好性を改善

研修会 (福島県醤油醸造協同組合)



目的：醤油かす製造過程を知る

醤油の製造過程

醤油かす成分量

粗タンパク質	27.7%
粗脂肪	16.6%
ミネラル	13.0%
T D N	80.0%
塩分	8.0%

給与量の検討が必要

もろみを絞り醤油の精製

醤油の精製後醤油かすを遠心分離

醤油かすは塩分が高いため給与量には注意！

濃厚飼料と醤油かすの割合は【10対1】が良いと農家さんが言っていたね。

醤油かすの塩分濃度は【8%】だから、その割合で給与すると飼料全体の塩分濃度が【0.8%】になる。

生理食塩水と似た濃度になるから、牛の体内に悪い影響を及ぼさない。

肥育技術
確立

取り組み

醤油かす給与

給与量：1頭あたり【0.8kg/日量】

醤油かす



採血検査

ビタミンA

- ・ 特に肥育中期の摂取量のコントロールが重要
- ・ 要求量を上回ると肉質低下、下回ると消化器系の病気や浮腫の原因（食いどまりの原因）

コレステロール値（T-Chol）

- ・ 体内の栄養状態や肝機能の状態を把握

γ -GTP

- ・ 肝障害や肝機能を状況を確認

肥育技術
確立

取り組み

A I 肉質評価システムによる肉質診断

技術協力

福島県農業総合センター畜産研究所 様



肥育技術
確立

枝肉評価研修

さゆり5号の枝肉見学と研修 (郡山食肉流通センター)



肥育技術
確立

磐農祭
牛肉販売会

磐農祭での磐農牛肉販売会

販売開始前からの長蛇の列！
地域の方々の関心の大きさを知りました。

まとめ

肥育技術の確立

醤油かす利用

血液検査による診断

A I による肉質診断

まとめ

肥育技術の確立

現在17カ月齢の去勢牛

諒太

国雄

まとめ

今後の取り組み

地域畜産業の発展とブランドづくり

地元生産



地元肥育



地元消費

まとめ

今後の取り組み

経済的な肥育経営の追求

安価な食品生産副産物利用

濃厚飼料

まとめ

今後の取り組み

コンポストによる製品化された肥料を販売



豊かさを追求しながら地球環境を守る

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



目指せ！いわきブランドの確立！
～牛とつながる先輩との絆～



福島県立磐城農業高等学校

