

The image shows three young men in blue work uniforms and caps crouching on a ground covered with fallen autumn leaves. Behind them, a large black cow stands in a fenced area. In the background, there are trees with some autumn-colored leaves. The overall scene is outdoors in a rural or farm setting.

長門の牛を全国へ
～地域資源の活用～

山口県立大津緑洋高校

山口県長門市

水田放牧 発祥の地



酪農

養鶏

地域連携

繁殖

肥育

「協働」の取組

地域から多くの知恵と技術



**ふるさとの畜産業
を発展させたい！**



さまざまな活動に挑戦

第6回和牛甲子園への出場

地元スーパー
で販売決定

肉質が柔らかい。

購入ならず

BMS10

地元スーパーでの販売



アトラス萩店・アルク小郡店・アルク英店限定

山口県立大津緑洋高校の生徒さんが大切に育てた和牛を販売!!

2023年6月 和牛甲子園 牛肉格付け等級 **A5** ランクの評価!

「和牛甲子園」とは

大津緑洋高校 2021年山形県産肉 第4回和牛甲子園 優秀賞 受賞した実績があります

熟成された、深みのある味わい。

※和牛は月齢32カ月以上の良品と認定し、養育27~30カ月で出荷されるので古い期間に達します。長く育てることは肉質がとりつきやすくなるため、一般食牛養育は避けず、しかし食肉としては、生肉の食感から熟成させるので、深みのある味わいになります。大津緑洋高校の高級牛乳は、32カ月まで丁寧に育てられた、ということになります。

山口県産肉用黒毛和牛 ロースステーキ	1,180円 (税込1,274円)
山口県産肉用黒毛和牛 ハラダ肉カルビー	880円 (税込950円)
山口県産肉用黒毛和牛 肩ロースステーキ	880円
山口県産肉用黒毛和牛 肩ロースステーキ	758円
山口県産肉用黒毛和牛 肩ロースステーキ	598円
山口県産肉用黒毛和牛 肩ロースステーキ	758円

アトラス萩 限定

大津緑洋高校の生徒による

和牛





**完売御礼！
ありがとうございました！**



今年度の取り組み

第8回和牛甲子園に向けて

出品牛の選定

地域の資源を活用した肥育

出品牛の選定

ゲノミック育種価による選抜

	枝肉重量	ロース芯面積	バラ厚	皮下脂肪厚	歩留基準値	BMS-No
ちはる	C	C	B	C	C	B
はなび みどり	H	H	A	H	H	H
ただひさ	C	B	D	H	A	B

出品牛：まつりみどり



父：隆安国 母：はなびみどり

性別：雌（♀）

出生日：R4.7.6



床替え



餌やり



フラッシング



体測

地域資源を活用した肥育

飼料価格の

地域資源を活用した 肥育体系の確立





アカモク

胃・腸内環境を改善



消化 ・ 軟便の減少

地元漁師さん
より提供



粉碎



飼料に混ぜて
給与

A black cow is shown in a stable stall. The cow's head is visible, and it appears to be eating or looking down. The stall has metal bars and a concrete floor. A large yellow text box with a pink border is overlaid on the image, containing Japanese text. A pink arrow points downwards from the text box to another yellow text box at the bottom of the image.

**食滞の改善
軟便などの症状の解消**

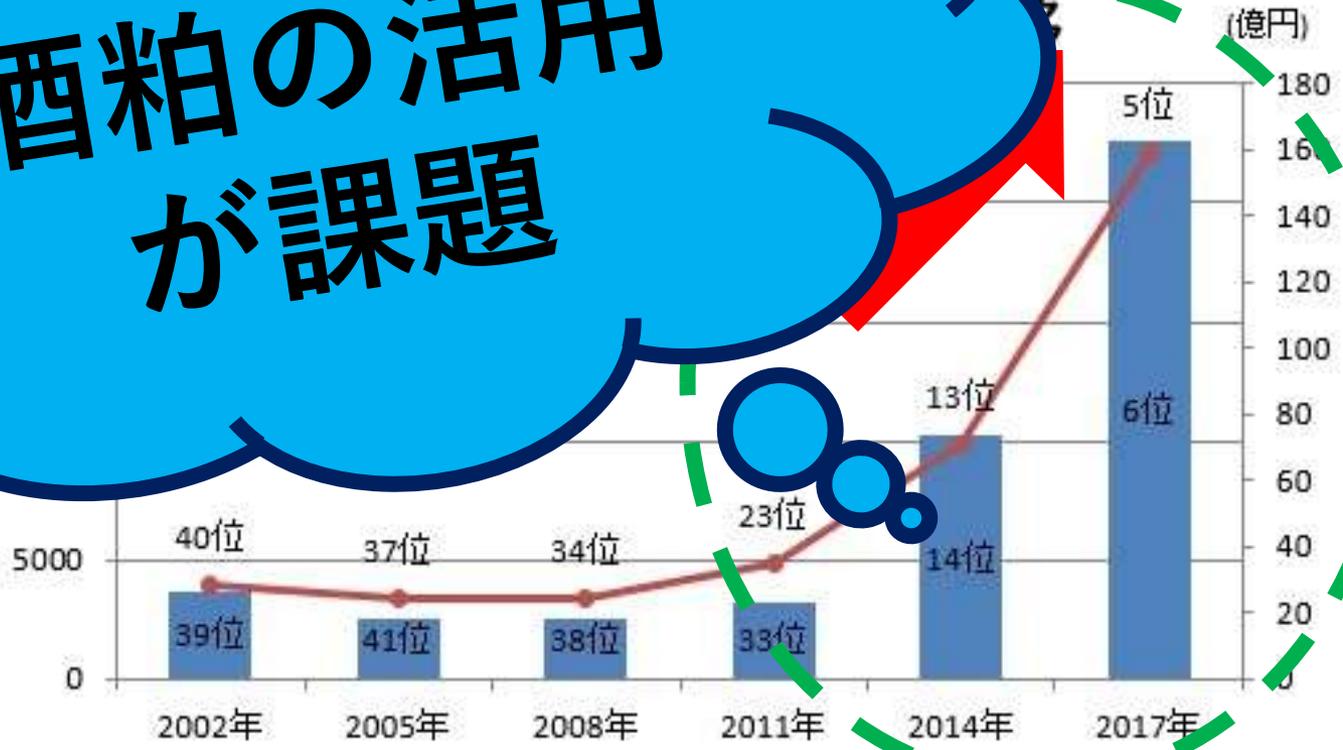
肉質の影響を調査



酒粕

酒造会社約41社
(2012年度)

酒粕の活用 が課題



出典：経済産業省「工業統計調査」

アンケート調査の実施

県内の酒造会社24社

14社より回答(70.6%)



- ・ 秋～春に生産
- ・ 用途：お菓子～漬物用
- ・ タンク内か冷蔵庫で保存

金光酒造 様

この度は大津緑洋高校日置校舎畜産班のアンケートにご協力いただき、ありがとうございます。
アンケート結果は今後のプロジェクト活動の参考にさせていただきます。

(1) お酒を生産するのはいつですか。

毎年11月～4月の約6ヶ月間くらいです。

(2) 1年間のお酒の生産量はどのくらいですか。

53L～75L

(3) どのようなお酒を生産していますか。

日本酒を作っています。

★ 新型コロナ発生
以降生産量減少。

(4) お酒の生産を通して酒粕はどのくらい生産されていますか。

2000kg～4500kg

(5) 酒粕をどのように利用されていますか。また、どのような場所に提供されていますか。

一般に販売しています。冬場は板粕で、
6月以降は酒粕として(熟成酒粕)、

酒粕はどのような方法で保存されていますか。

冬場は振分け後に販売、残りはタンク内に貯蔵。
6月以降はタンク内で発酵・熟成させ販売しています。

アンケートは以上です。7月31日(日)までに返信用封筒で返送いただくかファックスにて返信いただけますと幸いです。FAX: 0837-37-2513

ご協力ありがとうございました。



永山酒造 (山陽小野田市)

酒粕を有効活用して
ほしい!





岡崎酒造 (萩市)

酒粕を提供して
いただきました！



**山口県総合技術センター
畜産技術部
(美祢市)**

**酒粕の給与試験の見学
意見交換**



酒粕の給与試験

食べません・・・



ナニコレ？



飼料と混合
してみると・・・

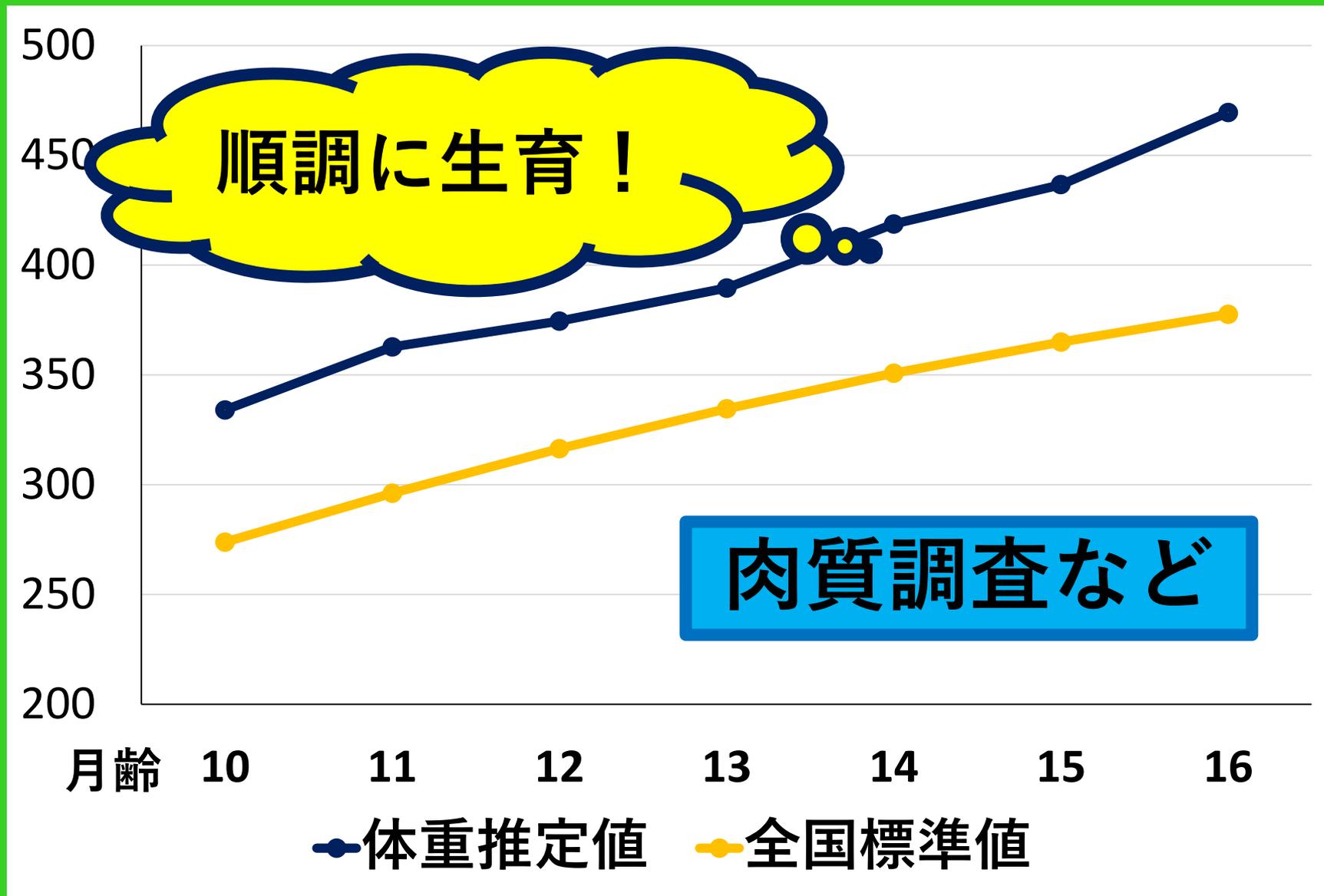


オイシイ!

飼料に対して1%量を給与

10%を目標

第8回大会に向けて・・・



ご清聴ありがとうございました！

大津緑洋高校の挑戦は続く・・・