

最上級の黒べこを目指して ～地産地笑に向けた取り組み～



福島県立会津農林高等学校

昨年度までの取組

黒毛和種 × 赤べこ =



黒べこ



地元資源を活用した資料開発
(酒粕、ワイン粕、醤油粕)



データに基づいた飼育管理
(体重、血液、アイミート)



ストレスのない環境づくり
(床直し、暑熱・ハエ対策)

目標

和牛甲子園入賞！
黒べこのPR！



結果

入賞を逃すも、
A5-12を安定生産
毎年の販売会で
黒べこのPRに！

今年度の取組



A5のNo.12を安定生産するため

会農流 和牛飼育



新しい取組への挑戦

環境づくり(生物的防除)

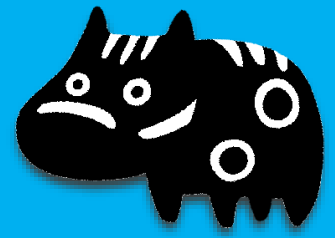


販売会を増やして

地産地消に向けた取組

目標 今年度こそ和牛甲子園入賞！
今まで以上に黒べこをPR！

計画①会農流 和牛飼育



「会農流 和牛飼育」を今年度も継続！

○飼料開発（曙酒造さん：酒粕）



乾燥



給餌

○データ管理



血液検査

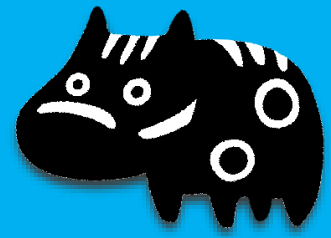


アイミート



体重測定

計画②新しい取組への挑戦



株式会社ワイピーテックさん来校

八工対策

八工 1匹から500匹以上繁殖…
成虫になる前の対策が重要！



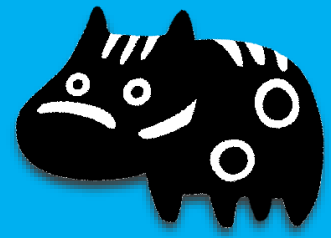
八工の発生源を捜索！

側溝、マンホール、堆肥舎、牛床…



牛床(ウォーターカップ付近)で大量発生！ ↑

計画②新しい取組への挑戦



ミニワスプ（寄生蜂）

体長（2～3mm）

ハエの蛹に産卵して繁殖

産卵された蛹は羽化しない

→ハエの発生を根本から抑制！

→牛、人に無害、手間なし！



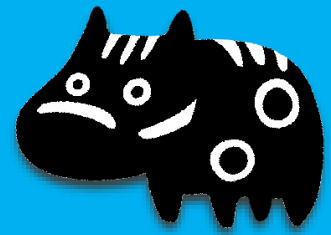
ミニワスプ導入（9月）

蛆が大量発生している

ウォーターカップ付近に設置！



計画③地産地消に向けた取組



例年

和牛甲子園へ2頭

通常の市場へ2頭

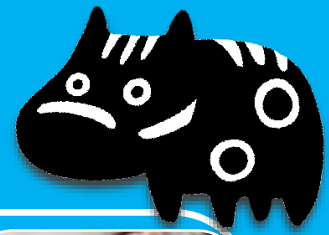
そのうち1頭を

株式会社東日本フーズさん協力のもと
令和5年12月に販売会を開催!

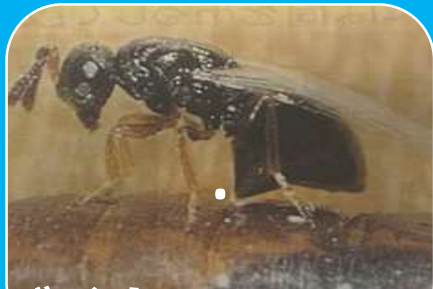


アンケートで消費者の声を聞き、
和牛甲子園出品牛の販売会をより盛り上げる!
いままで以上に、会津の黒べこをPR!

仮説



会農流和牛飼育



環境づくり(生物的防除)



地産地消に向けた取組

これらの取組を通して
全てNo.12の格付に！



和牛甲子園入賞！

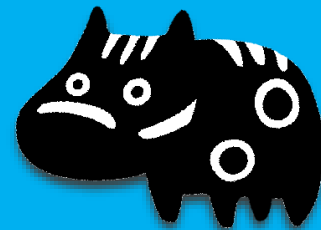


アンケートの結果を
参考に今まで以上に
充実した販売会を！



会津の黒べこのPR！

結果① 会農流 和牛飼育

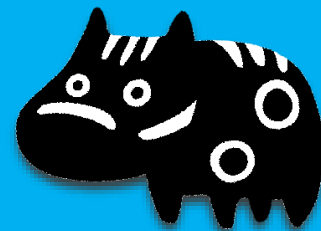


10月出荷→BMS No.12!

11月出荷→BMS No.9!

2頭ともA5ランクを獲得!

結果②環境づくり(生物的防除)



ミニワズプ(予防的に導入することで**効果大**)

導入時期、前後の比較

データとして結果は得られず…

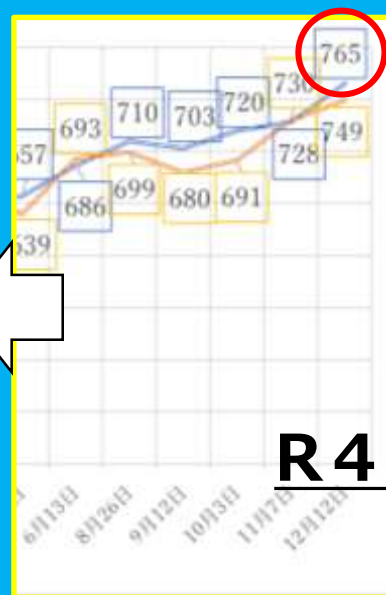
体感としてハエは減少した様子



会農流和牛飼育や生物的防除の結果

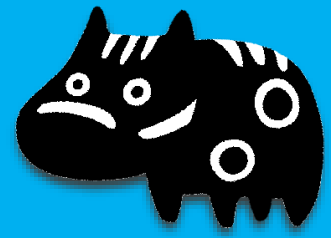
雌	R4	R5
12月	765kg	905kg

昨年度に比べ100kg以上の増体に成功!

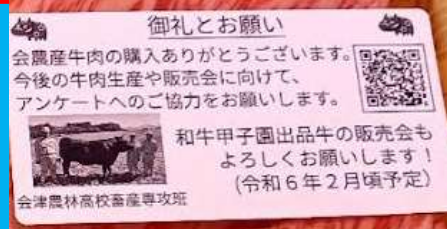


R4.R5体重の推移一部抜粋

結果③地産地消に向けた取組



12月9日COOP会津ばんげ店で販売会開催！
多くのお客さんで大盛況！
アンケートを実施！

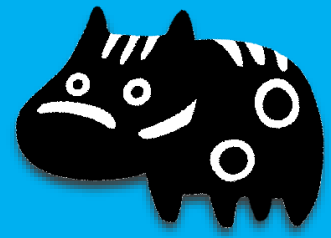


アンケート内容

会農産牛肉の味について
購入する上で知りたい情報
販売会のPR方法
感想 など



結果③地産地消に向けた取組



アンケート結果（回答者25名）

○知りたい情報

おすすめの食べ方(44%)

研究内容(28%)

生産者の顔(20%)

会農産牛肉を購入するにあたって、もっとも知りたい情報を教えてください。

25件の回答



- 生産者の顔（顔写真や短評の投稿）
- 飼料（どのようなエサを食べているのか）
- 研究内容（私たちが取り組んでいる調査内容）
- おすすめの食べ方（部位や加工による調理方法）
-

○PR方法

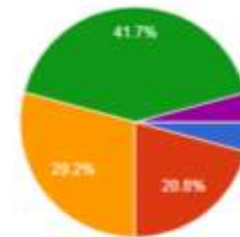
事前に宣伝(42%)

実際に店頭で説明(30%)

ポスター、パネル(21%)

販売会の際のPR方法について教えてください。

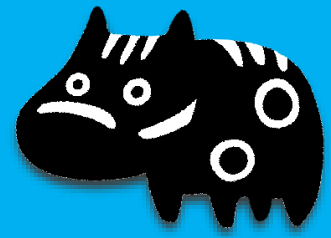
24件の回答



- DVDなどの動画にまとめる。
- ポスターやパネルなどで表示する。
- 実際に店頭で立ち、口頭で説明する。
- 事前にHPやSNS、チラシなどで宣伝しておく。
- 販売予定の一週間前くらいに販売店にポスター表示

アンケートを基に、情報の整理やPR方法を検討し、和牛甲子園出品牛販売会を盛り上げるために準備を！

考察



結果から

会農流和牛飼育 ミニワスプ



今年もA5-No.12を生産！
肉質向上、増体に効果有り

和甲出品牛にも期待！

販売会（地産地消）



アンケートを基に準備を進め
和牛甲子園出品牛の販売会を
今まで以上に盛り上げる！

会津の黒べこのPRに！

反省と課題



会農流和牛飼育を伝えるため

マニュアル化



ミニワスプ環境づくり

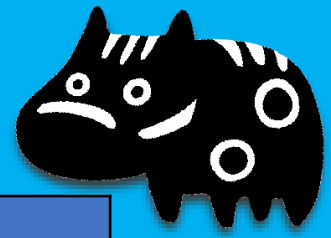
データ記録と導入の検討



アンケートを糧に

充実した販売会の準備

おわりに



牛肉、販売会の感想（一部抜粋）

すき焼きにして食べました！お肉はトロツとしていて甘くて美味しかったです！買う時も他のお肉よりキラキラと輝いていて素晴らしかったです！次回も楽しみにしています！！

会津農林の卒業生です(●●●●)こんなに素晴らしい牛肉を販売されている事とても素晴らしいです！毎回開催される販売会も楽しみにしています♪生徒の皆様これからも楽しみながら邁進して下さい。応援しています！

とても美味しくて食べてて笑顔になりました。

生徒達が丹精込めて育てた牛、今までの愛情込めた姿が見えて来るようです。今後とも頑張って美味しい牛肉育てて下さい。

販売会で、生徒がしっかり大きな声が出ていて良かったです。自信をもって販売会に臨んでいると感じました。素晴らしい取り組みだと思います。牛肉はほんとに美味しく頂きました。



私たちの会津の黒べこで
地元にもっと笑顔を！
「地産地笑」