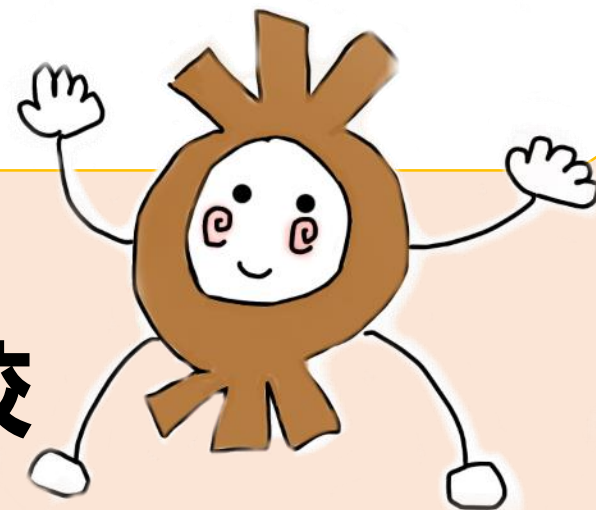


# 目指せA5！！ねば～る計画！

～安心・安全な和牛生産を  
アピールして2024～



茨城県立水戸農業高等学校



# 茨城県は魅力度ランキングが **ほぼ最下位**

農業産出額は3位という実績を持っています！！！！！！

表 上位5都道府県の農業産出額の推移

| 都道府県      | 平成30年  | 令和元    | 2      | 3      | 4      | 5      |
|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|           | 億円     | 億円     | 億円     | 億円     | 億円     | 億円     |
| 合計        | 91,283 | 89,387 | 89,557 | 88,596 | 88,142 | 87,717 |
| うち北海道     | 12,593 | 12,558 | 12,667 | 13,108 | 12,919 | △ 1.4  |
| 鹿児島       | 4,863  | 4,890  | 4,772  | 4,997  | 5,114  | 2.3    |
| <b>茨城</b> | 4,508  | 4,302  | 4,417  | 4,263  | 4,409  | 3.4    |
| 千葉        | 4,259  | 3,859  | 3,853  | 3,471  | 3,676  | 5.9    |
| 熊本        | 3,406  | 3,364  | 3,407  | 3,477  | 3,512  | 1.0    |

「首都圏の台所」



# 茨城県の銘柄牛「常陸牛」

食肉取引規格A,Bの4と5等級に  
格付けされた肉質の優秀なものだけが  
「常陸牛」と呼ばれています





# 第7回和牛甲子園に2頭を初出品しました



**Challenge**

**～安心・安全な和牛生産を目指して2023～**



# 第7回和牛甲子園の結果、、、



**藤花美 A5 BMS10**



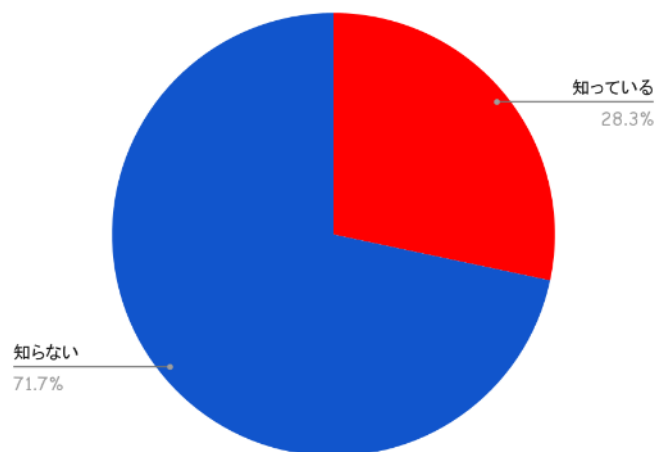
**若9812 A5 BMS12**

# 出品した2頭の販売会にてアンケートを取った結果

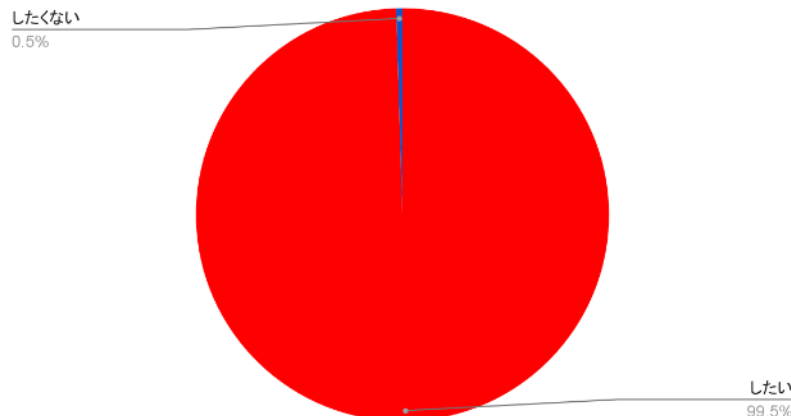
私たちの活動についてあまり知られていないことがわかりました。



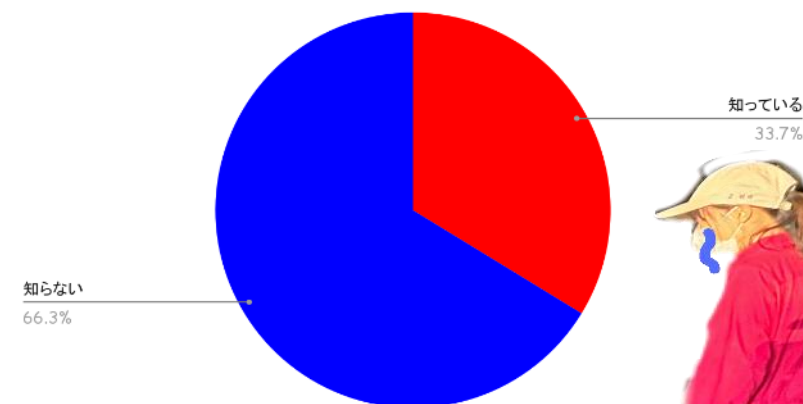
和牛甲子園を知っているか



今後水農の和牛を購入したいか



水農で和牛を飼育している事は知っているか



220の方に回答していただきました



**そこで！！！！**



**常陸牛と茨城県の魅力伝えるために！**

**茨城県の特産品納豆を添加して、、**

肉質に変化はあるのか？

常陸牛を沢山の人に  
知ってもらいたい！

後輩たちに質の良い  
和牛生産を受け継いで  
いきたい！

**私たちが立ち上がりました！！！！**

# 第8回和牛甲子園に出品する牛について



**那珂姫野**

**2022.8.21 生**

**父 那珂茂晴**

**祖父 茂光洋**





美津平関

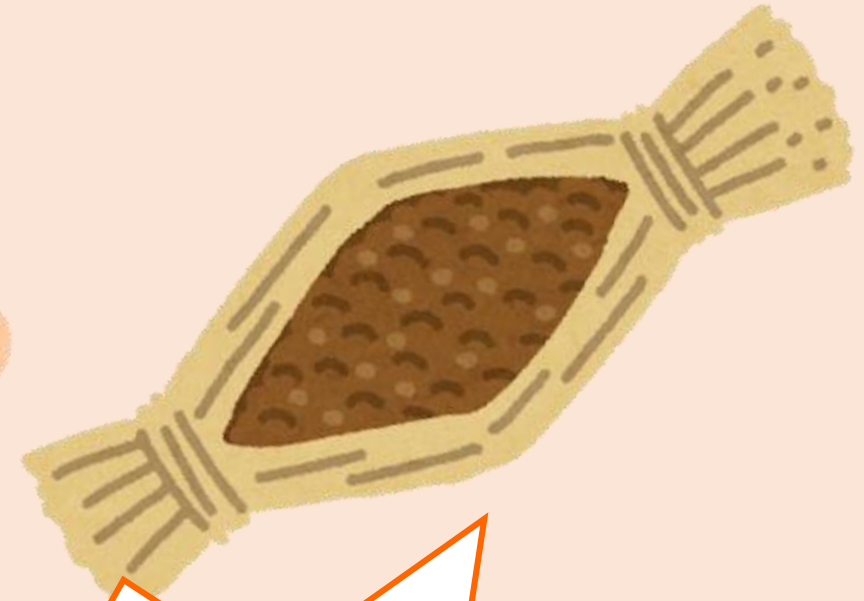
2022.8.2 生

父 北平関

祖父 北国関7

# 納豆を給与することを決めた理由

茨城県は  
納豆が有名！



納豆には  
栄養が沢山！！



## ねば～る計画その1

どのように納豆を給与するか決めました！

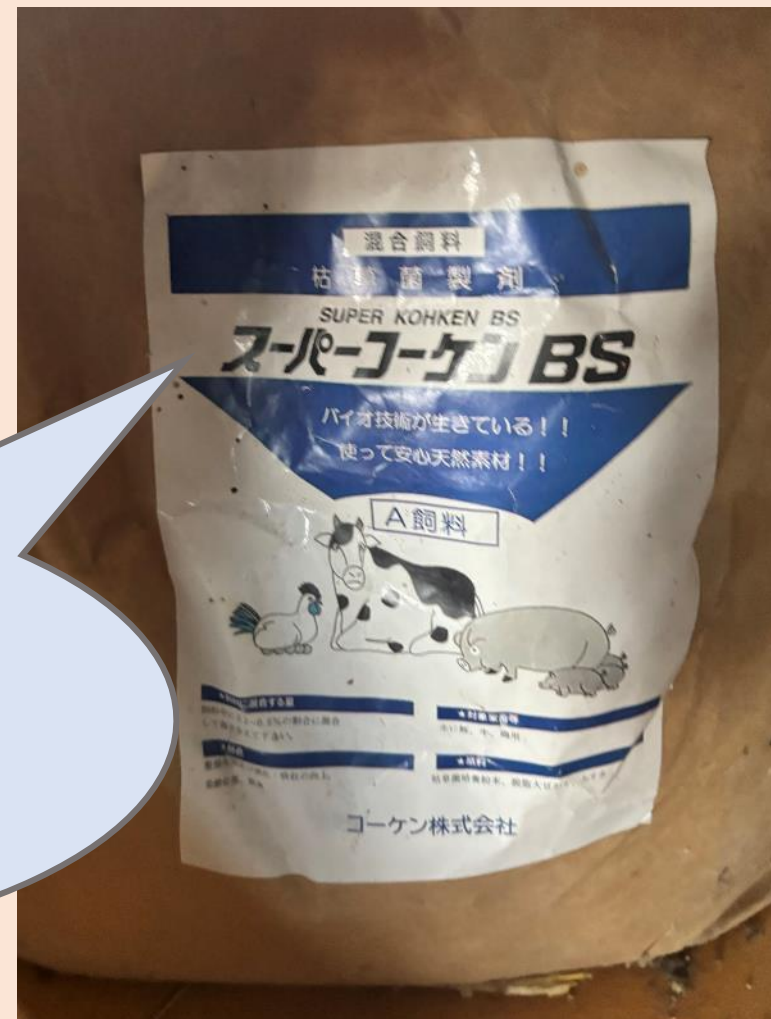
| 給与方法 | 給与量   | 給与時間 |
|------|-------|------|
| 粉末   | 1 5 g | 夕方   |
| 乾燥   | 1 5 g | 夕方   |
| 生納豆  | 1 5 g | 夕方   |

※20カ月～出荷まで

# 粉末納豆:「スーパーコーケンBS」



粉末は本物の納豆の  
匂いがした！





# 乾燥納豆：乾燥機で約1週間 乾燥させたもの



乾燥させたものを砕  
いて給与しました



# 生納豆：水分を少し飛ばしたものの



納豆がフライパンに  
張り付いた！



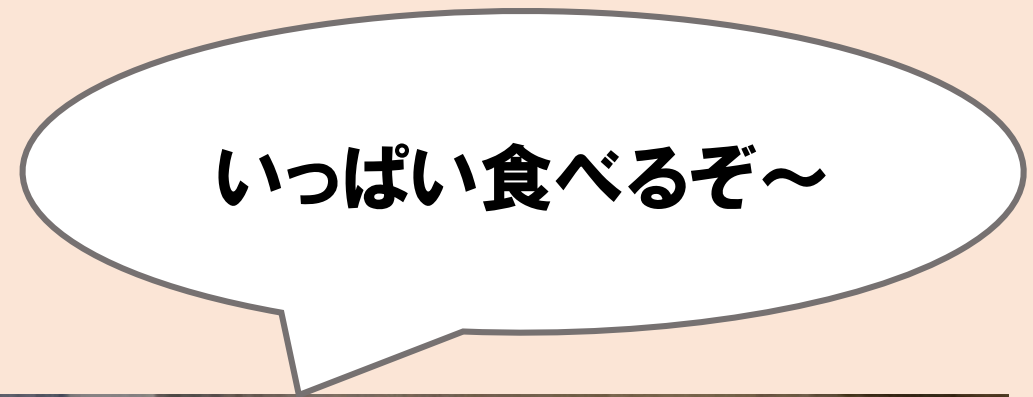
# 実際に3形態の納豆を給与してみた



|     | 給与形態         | 牛の反応         |
|-----|--------------|--------------|
| 1位👑 | 粉末（スーパーコーケン） | 一番食いつきが良かった！ |
| 2位👑 | 乾燥           | 口に入れたが吐き出した  |
| 3位👑 | 生納豆          | 口をつけなかった     |

# ねば～る計画その2

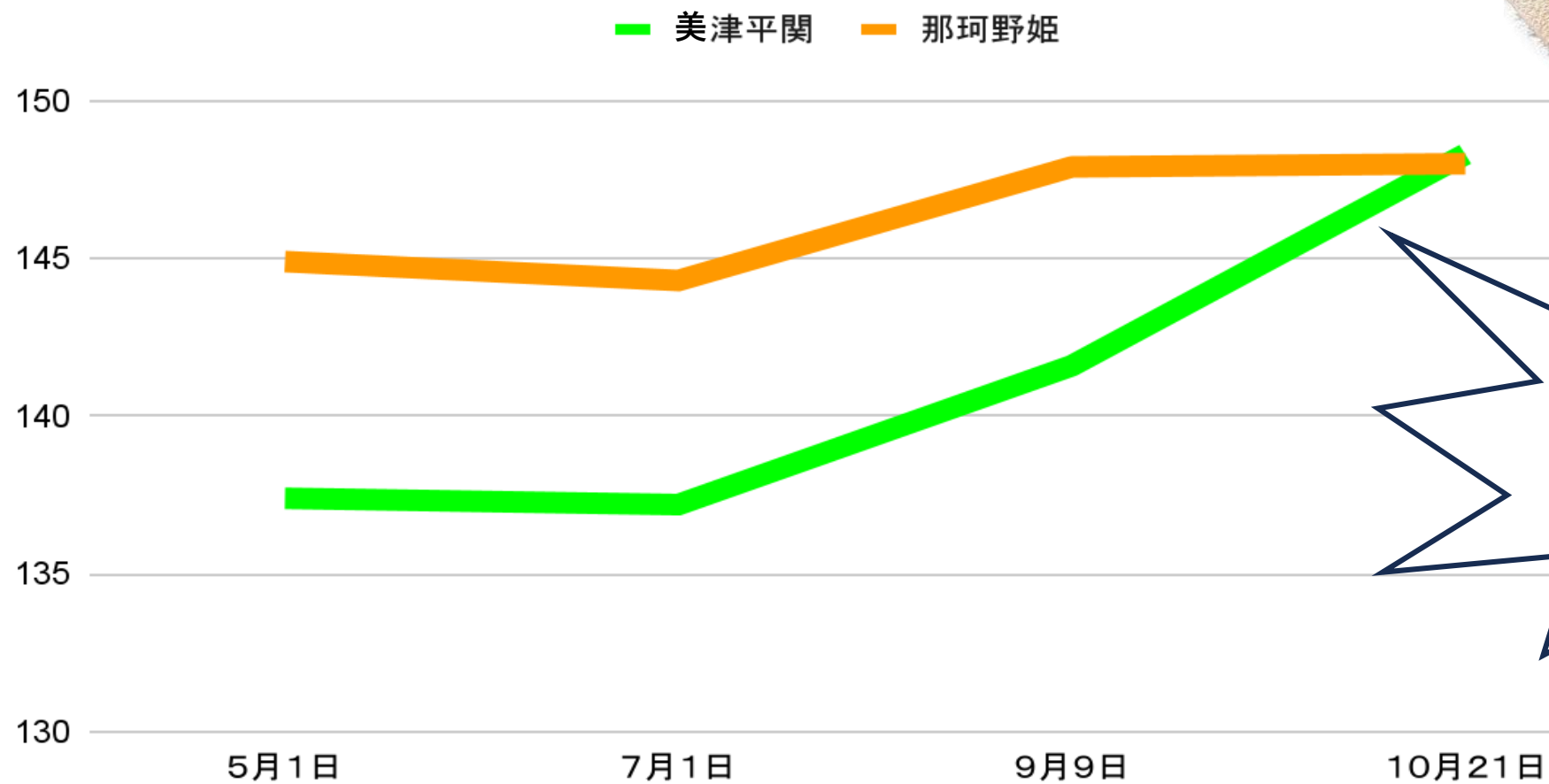
## 給与試験について





# 対照牛と試験牛の差

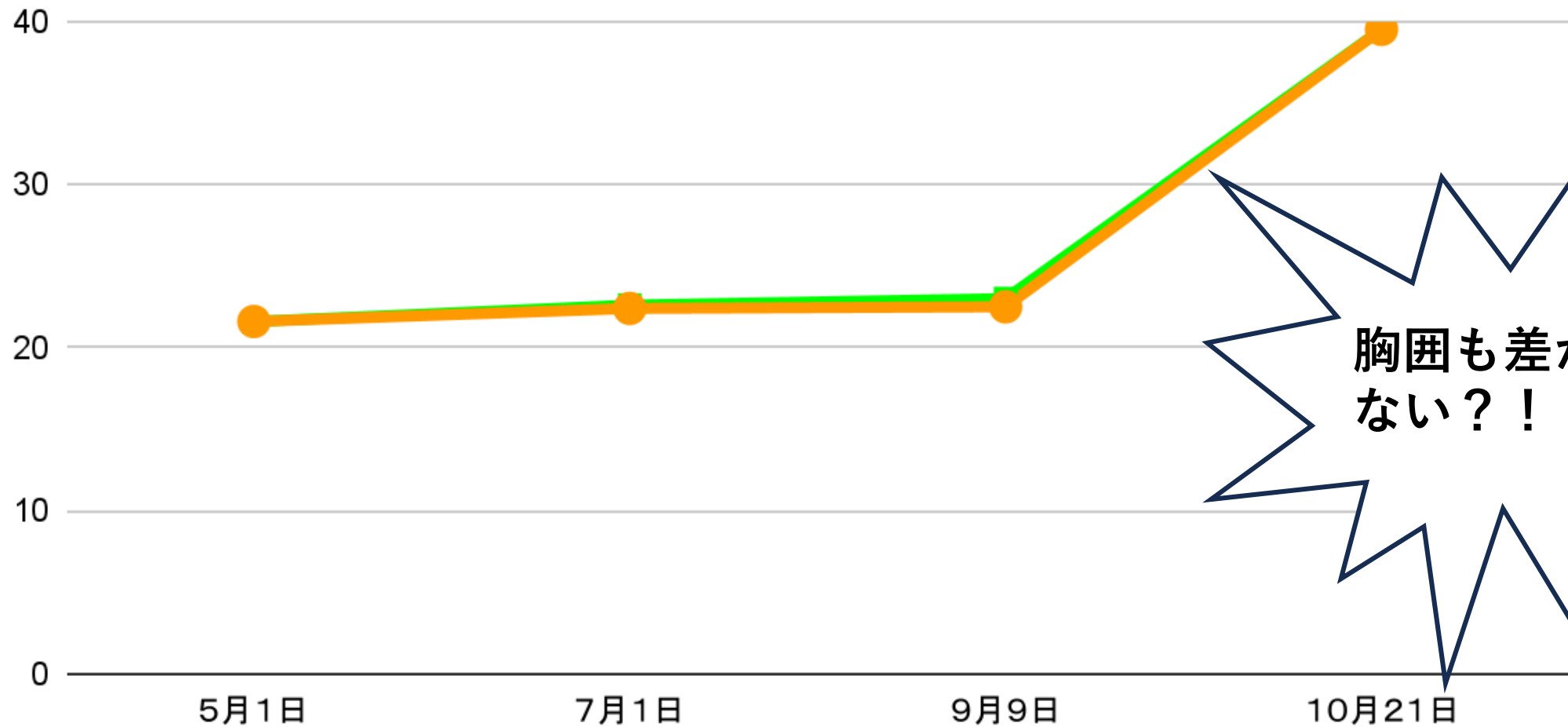
## 体高



体高の差は  
あまりない！

# 胸囲

■ 美津平関 ● 那珂姫野



胸囲も差がない？！



# 肉質エコー診断！！



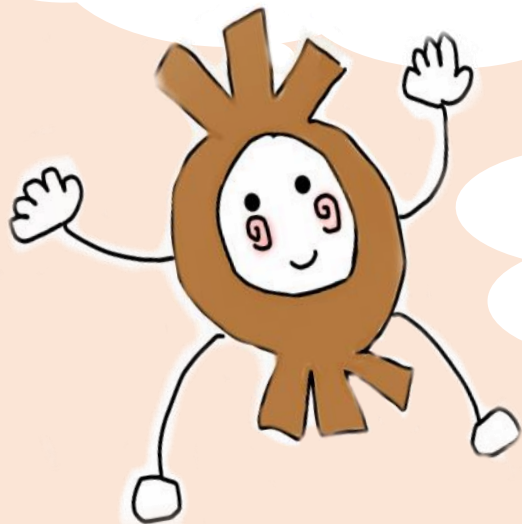
納豆を給与している牛の方が肉質が良いと言われた！



# ねば～る計画その3

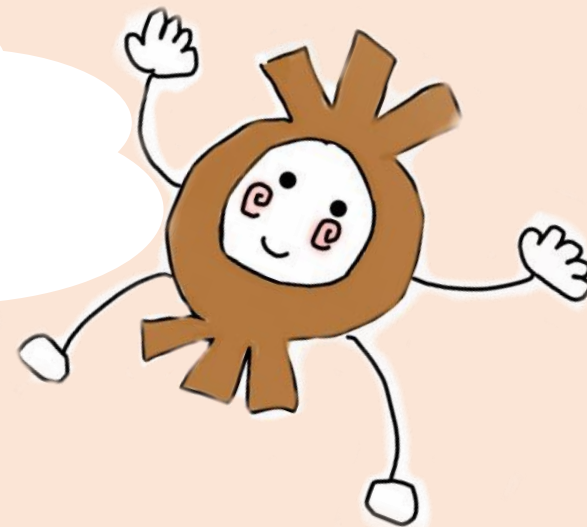
## 納豆給与の効果！？

血液サラサラ効果！！  
美肌・美髪効果！！！！



骨粗しょう症の防止！！

免疫力アップ！  
腸内環境改善の  
効果！！！！



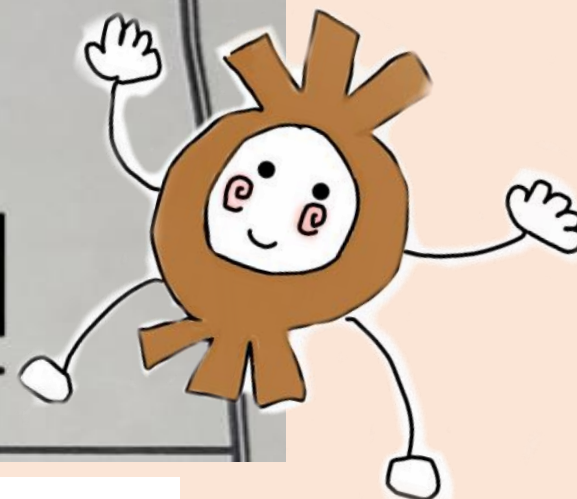
人間に期待できる効果は牛にも現れるのか！？？



# 納豆菌を給与するにあたって 飼料の成分も調べてみました！

| 原材料名等   |      | 原材料名                                                           |  |
|---------|------|----------------------------------------------------------------|--|
| 原材料の区分  | 配合割合 |                                                                |  |
| 穀類      | 60%  | 大麦、とうもろこし、玄米                                                   |  |
| そうこう類   | 30%  | ふすま、ビールかす、米ぬか、<br>コーングルテンフィード、大豆皮                              |  |
| 植物性油かす類 | 8%   | 大豆油かす、なたね油かす                                                   |  |
| その他     | 2%   | とうふかす、糖蜜、食塩、炭酸カルシウム、<br>ゼオライト、海藻粉末、ビール酵母、<br>クエン酸、 <b>納豆粉末</b> |  |

入っていた！！



私たちが給与している飼料にも納豆が、、



# ねば～る計画その4

**情報発信！**





**私たちの活動を沢山の方々に  
知ってもらうために、、、**





# 文化祭や中学生体験で PR活動をした！

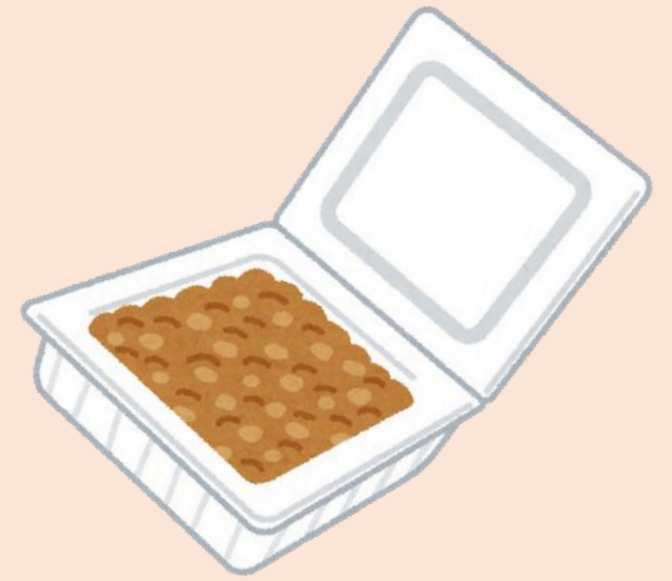
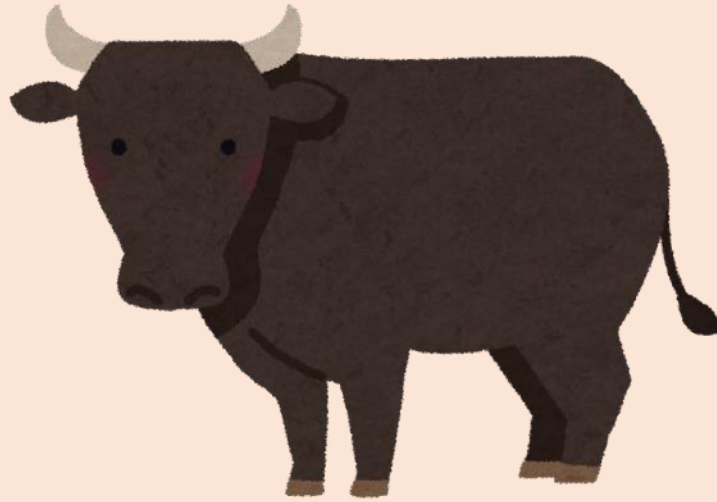




# PRを通して和牛甲子園や私たちの活動を アピールできたのではないかと実感！！！！

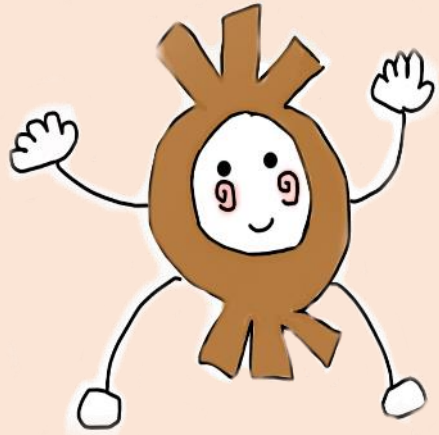


# 結果

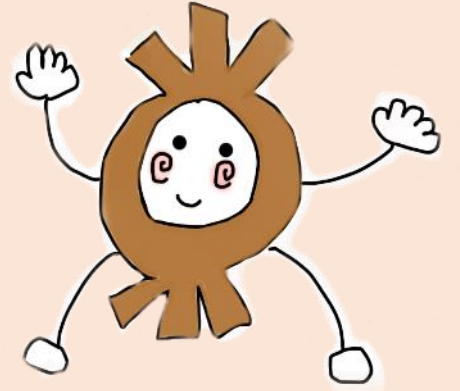


- ・ 私たちが目指す、安心・安全な和牛生産を沢山の  
の人にアピールできたと感じている！
- ・ 納豆を給与して見た目の変化はあまり感じられ  
なかったが、牛の健康維持に繋がった





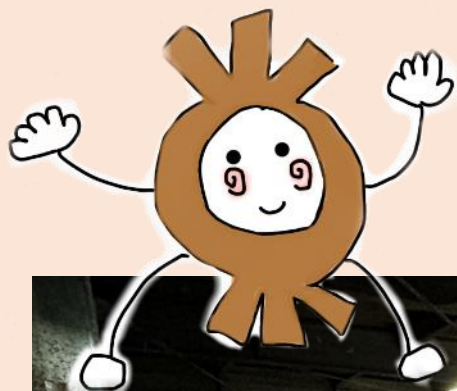
# まとめ



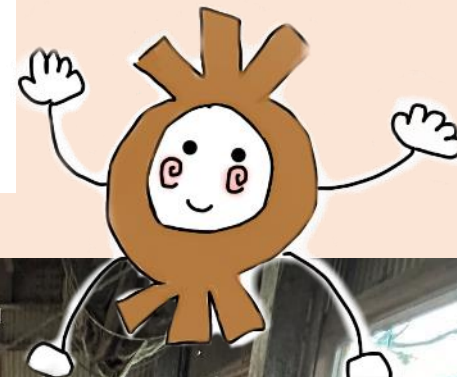
**ねば～る計画が無事に終える事ができたけども…**

**今後も納豆給与を続けていきたい！**

**PR活動を今後も続けて水戸農業や和牛甲子園  
の魅力を発信していきたい！！**



# 今後も私たちは



# これからも、立ち上がり続けます！