



博多和牛とは?



約20か月間丁寧に育てた 福岡県が誇るブランド牛

博多和牛とは?

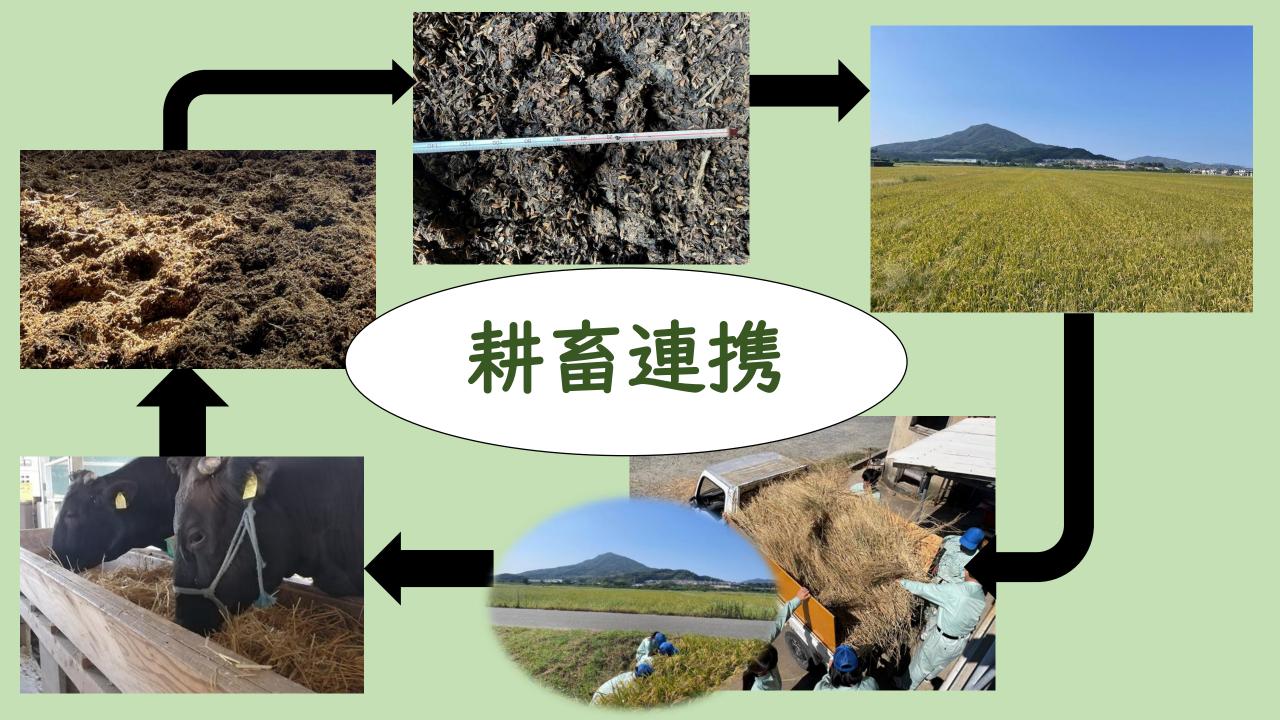




県内産の稲わらを主食とした良質な飼料







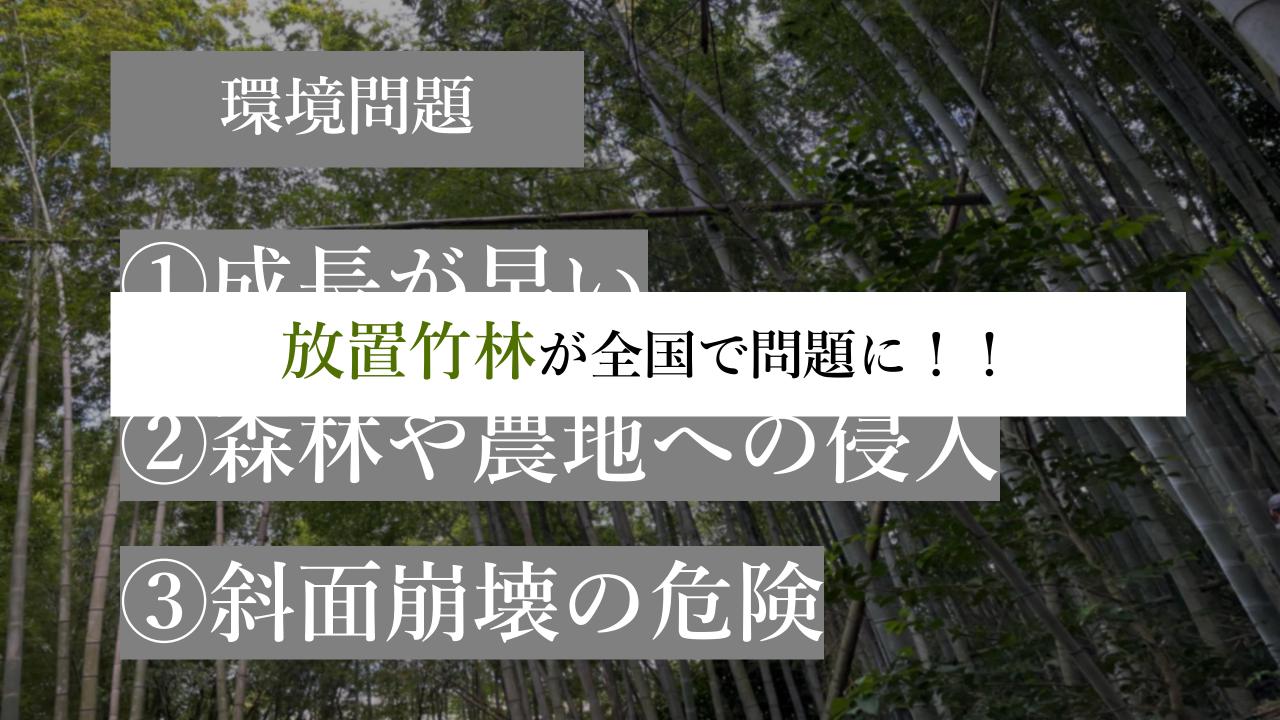


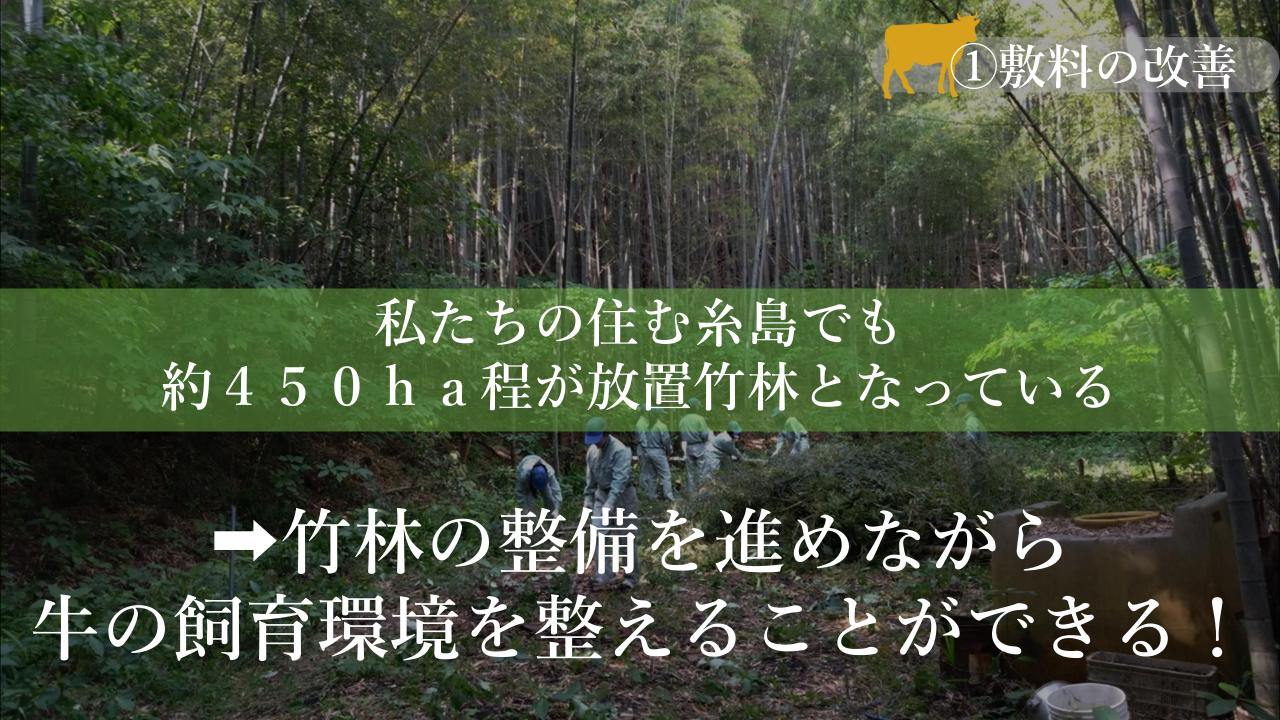
- ①敷料の改善について
- ②酒粕を活用した肉質改善に向けて













実験①

各区分2kg

試験区1	もみ殻のみ			
試験区2	竹チップのみ			
試験区3	もみ殻+竹チップ			

水1.5 Lを加える → 攪拌 → 1 0 g ずつ採取

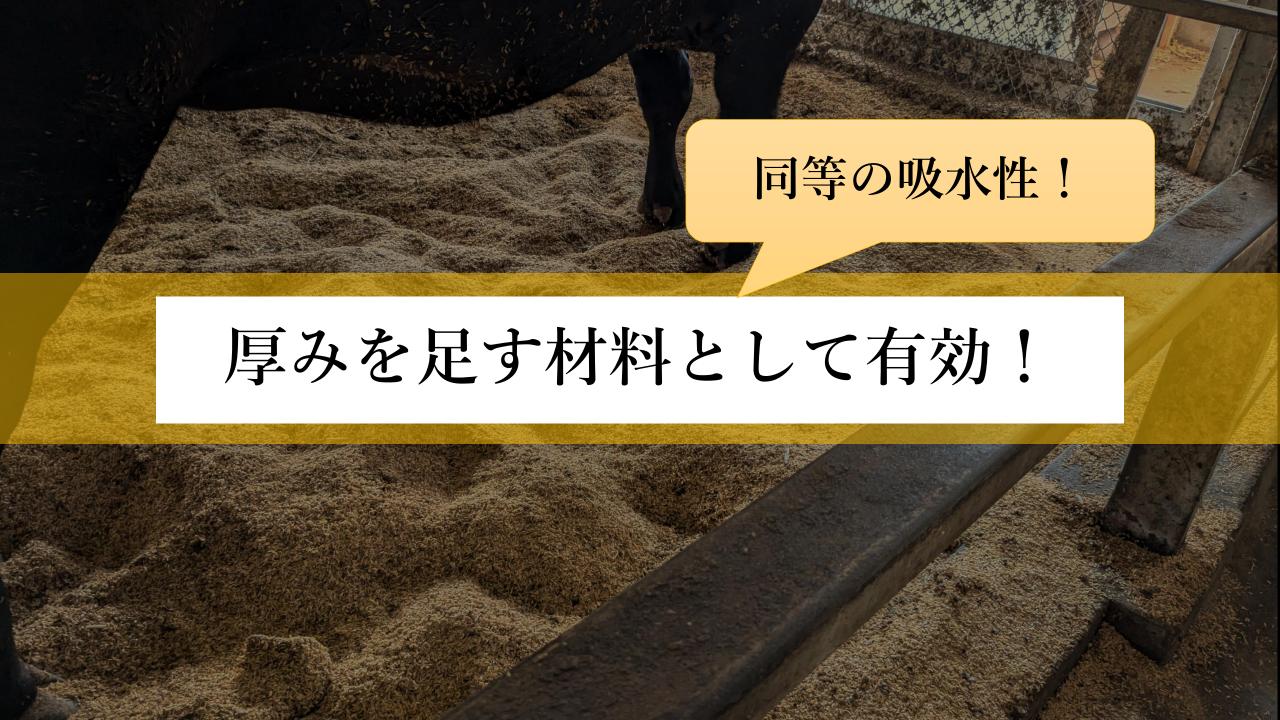


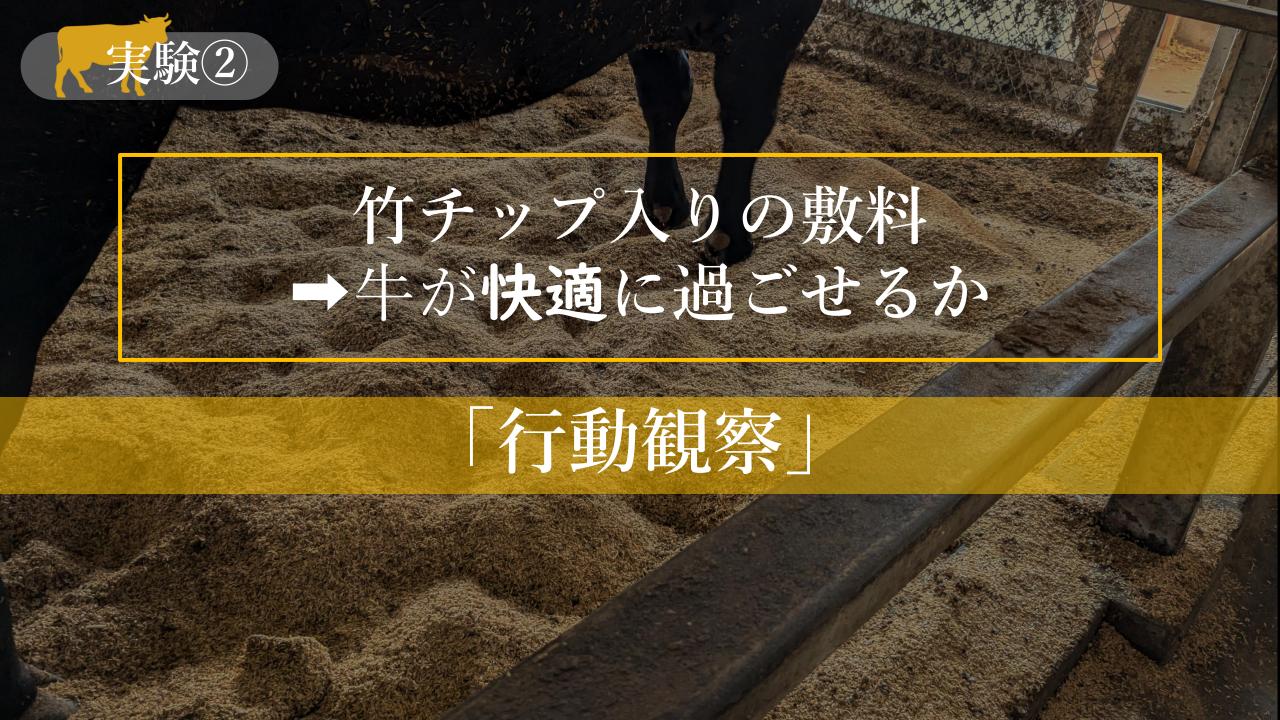
60°で10時間乾燥 → 乾物量を測定

乾燥後の重量

6.6g もみ殻のみ 6.5g 竹チップのみ 6.7g もみ殻+竹チップ

大きな差は見られない





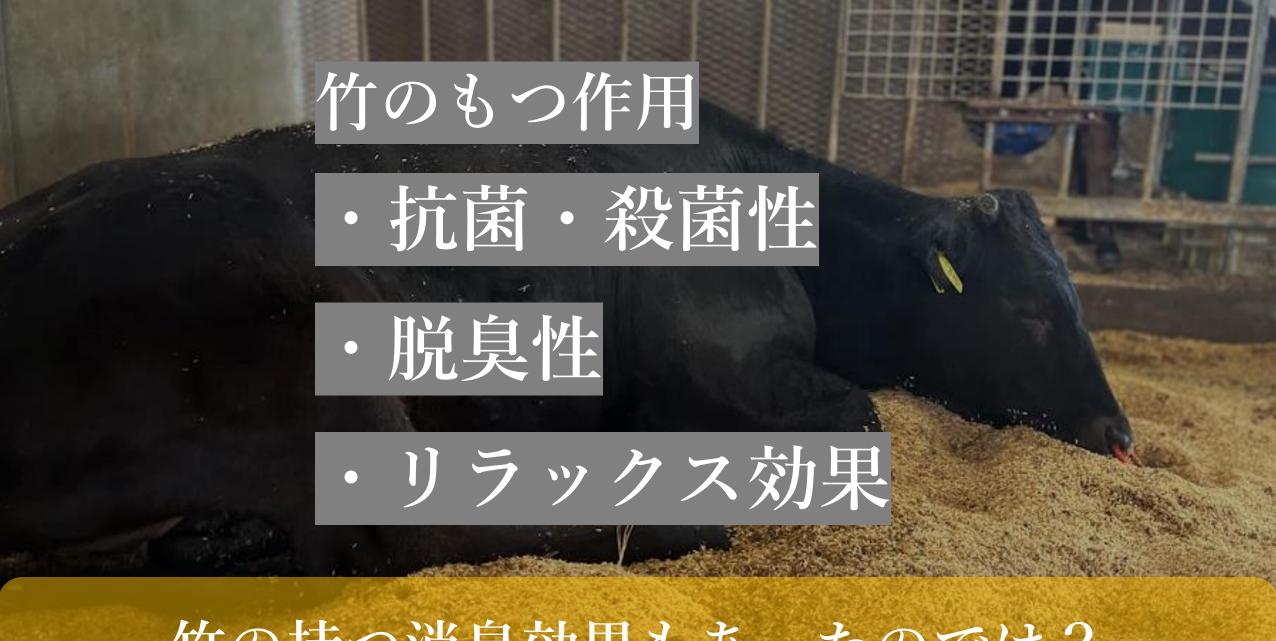
行動観察の結果 (まとめ)



行動観察の結果(まとめ)







竹の持つ消臭効果もあったのでは?

実験③





竹チップ入り堆肥が及ぼす影響







三島さん

試験区1 25% 試験区2 50% 試験区3 75%

対照区

堆肥の分析を依頼しました!

実験(3)

	窒素 (%)	リン酸 (%)	カリ (%)	炭素率 (目標値30以下)
対照区	1.14	1.19	3.47	15.24
試験区1	0.94	1.23	2.15	24.86
試験区 2	0.56	0.62	1.43	52.03
試験区3	0.45	0.6	1.59	62.98

あまり変化が見られない →敷料にしても問題ない!!

実験③

竹チップの使用量が増えると堆肥化に 時間がかかる!



三島さん



試験区1

2 5 %

試験区2

5 0 %

試験区3

7 5 %

対照区

実験3



切り返しの回数を増やす →発酵を促進



今後より良い堆肥を 作っていきます!





3肉質向上に向けて

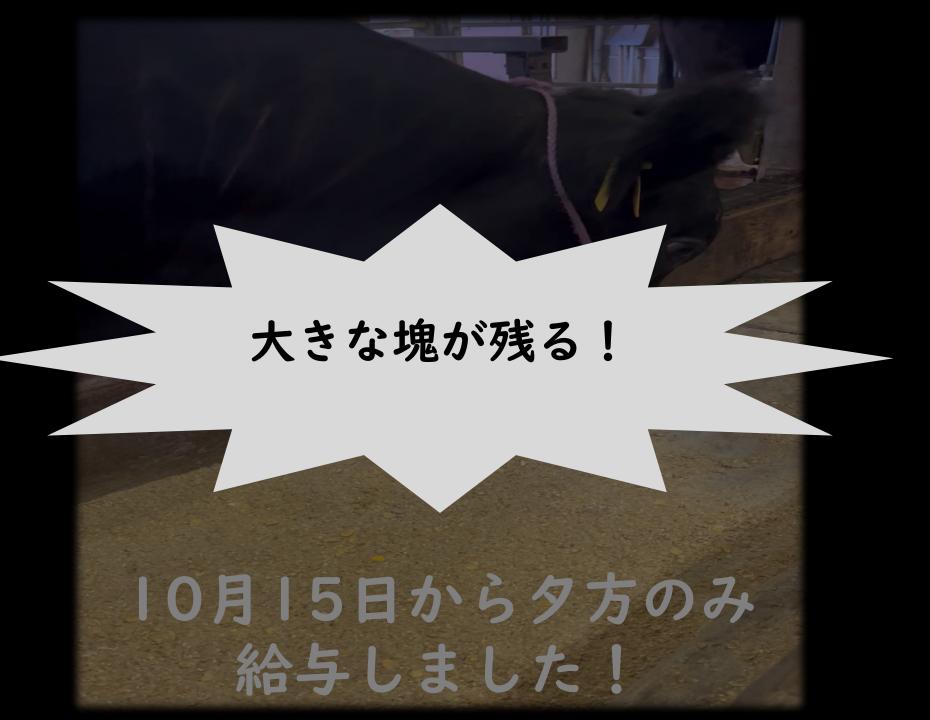
食品科学科でも日本酒を製造

→副産物である酒粕に注目!



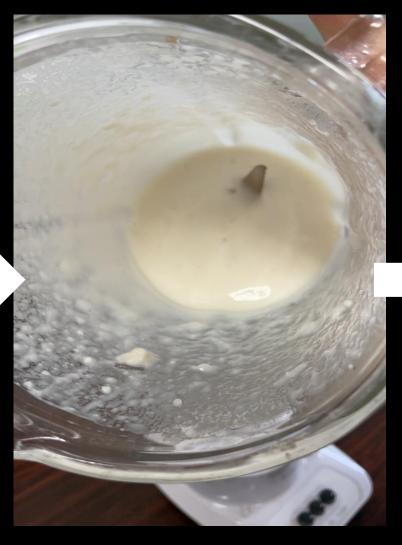








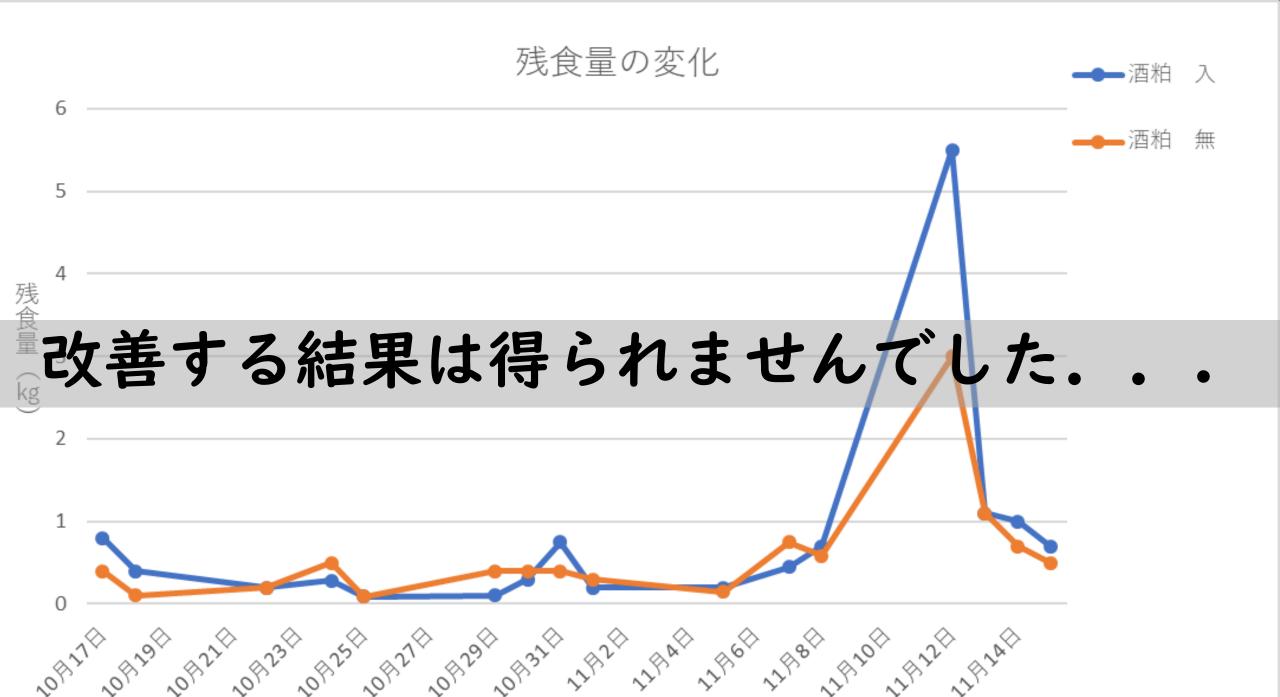
水250mlで攪拌



リキッド状にする

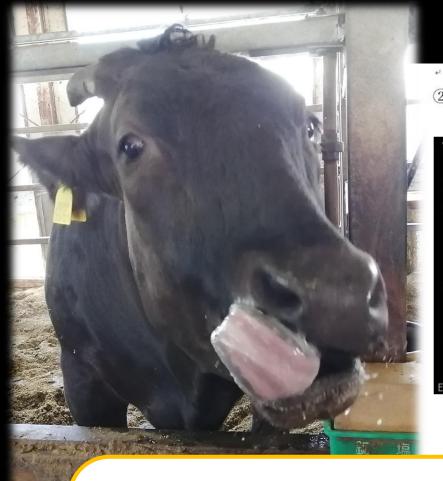


けんじに給与

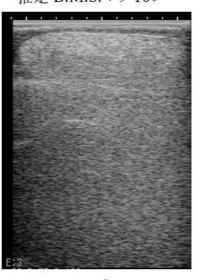


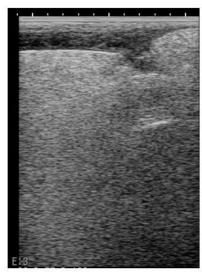


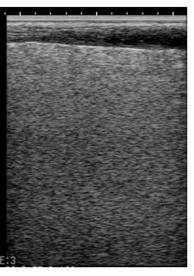
肉質データをもとに



②1626455151 (義和 (健嗣)、去勢、23か月齢)。 推定 B.M.S.: 9-10。







1 0 +

嗜好性・肉質の向上









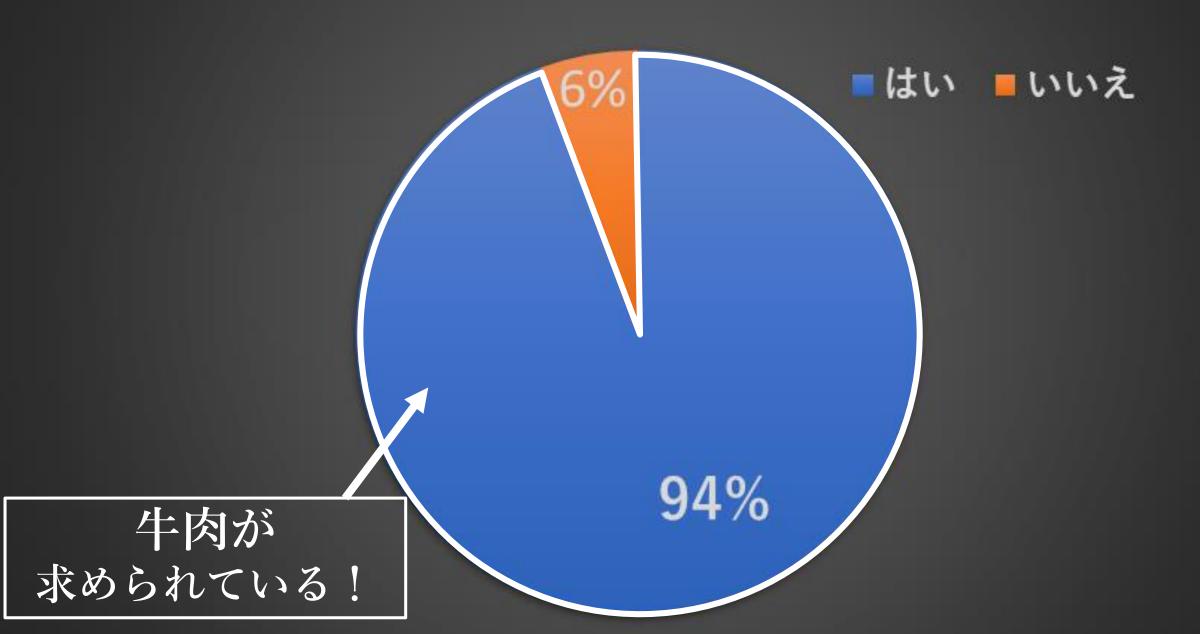
高校生という若さを生かしたPRの方法について 生産者の方と一緒に取り組んでいこう!





ゆめタウン筑紫野店さんのご協力のもと 販売会でアンケートを行いました!

これからも牛肉を食べたいですか?





食卓に彩りと幸せを与えてくれる牛肉

生産に携わることができる喜びと責任を胸に

世界に誇る博多和牛生産に向けて!



糸島の魅力をギューっと詰め込んで