

海外研修報告 ～オーストラリアで Wagyu 肥育を学ぶ～

三重大学大学院生物資源学研究科附属紀伊・黒潮生命地域

フィールドサイエンスセンター附帯施設農場技術部

北山 涼子

kitayama@bio.mie-u.ac.jp

1. はじめに

2012年11月、海外での『和牛』肥育・流通を学び、本農場で松阪牛肥育に活かすことを目的にオーストラリアへ研修に行かせていただいた内容について報告する。

2. 研修先の選択

家畜伝染病予防により、発生地域から帰国後1ヶ月間は畜産業務に従事できない。そのため、家畜伝染病の発生していない国を選ぶことが第一条件であった。それに加え、語学力の乏しい私にとって海外研修を有意義なものとするために、日本語の通じる研修先を選ぶことも重要であった。

インターネットでオーストラリアに『和牛』を肥育している日本人がいるのを知り、直接コンタクトを取り研修を受け入れて頂くことになった。

3. 研修内容

Belltree Australia (鈴木氏の牧場) 研修

- ・2006年から Wagyu 肥育を始め、現在67頭肥育している。
- ・肉質も2年前から『和牛』に近づいており、2頭/月出荷している。
- ・肥育頭数を増やすため、Full Blood の Bull を放牧し、自然交配で繁殖も行っている。
- ・オーストラリアでは日本スタイルで Wagyu 肥育を行う牧場はなく、日本人である鈴木氏のみである。



Wagyu の雌と仔牛(放牧)



Wagyu の去勢(牛舎肥育)

早朝からの給餌・牛舎の清掃・広大な土地での放牧牛の移動などの実習を通じて、オーストラリアでの Wagyu 肥育について学んだ。

牛舎清掃



牛を牛舎の半分へ移動



半分ずつ掃除する



おが粉を敷き詰める



掃除に使用する重機

Belltree Australia と本農場の比較

		Belltree Australia			三重大学農場		
月齢		エサ		頭数	エサ		頭数
		粗飼料	濃厚飼料		粗飼料	濃厚飼料	
6か月	育成開始	ルーサン	ふすま	3頭	繁殖農家		(2頭)
10か月	肥育前期	grower給与		31頭	繁殖農家から導入		
		ルーサン	カノーラ粕入り自家配合飼料		肥育開始	農場産イタリアンチモシー	JAから購入新肉牛メス前期
14か月	肥育後期	finisher給与		23頭	肥育前期	稲わら	2頭
20か月		えん麦	自家配合飼料		300kg~	農場産えん麦	
26か月	仕上げ	finisher給与		10頭	肥育後期	稲わら 農場産えん麦	自家配合後期飼料
28か月~	出荷	えん麦	自家配合飼料 大麦				
30か月~						出荷	
		合計 67頭			合計 2頭(4頭)		

()は 2013年1月予定

2012年11月現在

	Belltree Australia		三重大学		
	支出	収入	支出	収入	
素牛	\$ 700		¥478,400*		
~10か月	(親牛の減価償却代含む)		¥300,000		
~30か月	\$ 2,100				
出荷(輸送代)					¥12,600
屠畜・解体代	\$ 1,200				臓物で¥0
パッキング代					購入精肉店負担
	合計 \$ 4,000	合計 ¥791,000			
販売価格		\$ 5,500 - \$ 6,000	¥1,231,000*		
利益	\$ 1,500~\$ 2,000		¥441,100		

*三重大学で松阪牛(宮崎県から導入)を肥育開始してからの平均価格

2012年11月現在

メルボルンでの研修(竹村氏)

- Wagyu の普及を目指し、精肉店・レストラン・一般家庭へ Wagyu を提供している。
- オーストラリアでは珍しいスライス肉を販売したり、調理法の提案なども行っている。
- 鈴木氏の肥育した Wagyu を仕入れ「鈴一和牛」としてブランド化に取り組んでいる。

メルボルンで和牛の流通・販売を手がける竹村氏を訪問し、オーストラリアでの和牛流通について現地調査を行った結果は次のとおりである。

- ・Wagyu としての定義はなく、Full Blood でも交雑種(F1)でも Wagyu として販売される。(90%以上が F1 である)
- ・日本のような格付けはなく、1～9+の脂肪交雑によって品質が分けられる。
- ・赤身を好むオーストラリア人の間でも『和牛』の柔らかさ・美味しさにより人気が高まっているが、Wagyu を食べることがステイタスであり品質にはこだわりのないのが現状である。
- ・韓国産の Wagyu も販売されている。
- ・ロースなどの良い部位は中国の富裕層向けに 10 倍の値段で輸出され、他の部位を国内で安く販売している（オーギービーフに比べ和牛は 2 倍の値段）



竹村氏の仕入れた Wagyu(9+)

4. おわりに

オーストラリアでは Wagyu としての基準がなく、交雑種(F1)でも Wagyu として販売されていた。サシが入らず赤い肉、交雑種(F1)、穀物肥育でない牛までも Wagyu としてオーストラリア国内のみならず国外にまで輸出されている現状に驚き、疑問を感じた。

食文化の異なるオーストラリアでは『和牛』の血が入っただけで良いのかもしれないが、Wagyu と呼ばれて流通している以上、日本における『和牛』と寸分変わらない肉質であって欲しいと強く感じました。

今回の研修で、日本と異なる風土・食文化の中、日本人として本当の『和牛』をオーストラリアの人々に理解して貰おうと「血だけではない!育て方も重要だ!」と日本スタイルで繁殖から穀物肥育・流通まで手がける鈴木氏の思いに感銘を受けました。

5. 謝辞

メールでの研修依頼にも関わらず、快く引き受けていただき、また取引先の竹村一夫氏をご紹介いただきました鈴木崇雄氏には心より感謝いたします。

学長裁量経費として全面的にご支援いただきました内田淳正学長、坂口力事務局長、このような機会を与えてくださった吉岡基研究科長、神原淳フィールドサイエンスセンター長、梅崎輝尚農場長、研修中ご配慮いただきました附帯施設農場の教職員の皆様に深く感謝いたします。



三重大学での松阪牛肥育に取り入れられるノウハウを学べた研修に感謝し、活かしていきたいと思えます。ありがとうございました。