

今月の現場

No. 83 能登牛繁殖センター新築工事

工事中

地盤改良



基礎工事



建前



工事後

間口 17m奥行き 78mの牛舎が完成しました。最大 100 頭の母牛と子牛を飼育できます。



奥行きが 78mもあるので手前から写真を撮ると、奥はトンネルの出口のように見えます。



生まれたばかりの子牛と母牛が入る牛房。

畜産(肉用牛)のお仕事について

牛を飼育し、牛肉を生産する畜産業を「肉用牛経営」といいます。肉用牛を育てて出荷するまで約30ヵ月間もかかります。そのため、子牛を生産・販売する「肉用牛繁殖経営」と、子牛を購入し育ててお肉として販売する「肉用牛肥育経営」に多くの農家が分業しています。

和牛の品種について

現在「和牛」として定められている品種は4種類あります。



黒毛和種

神戸牛・能登牛など

日本で最も飼育数が多く、筋肉の間に脂肪が交雑しサシと呼ばれる状態になる遺伝的特性がある。肉質はキメが細かく柔らかい。



褐色和種

土佐あか牛など

日本で2番目に多く飼育されている品種。性質が穏やかで育てやすい。肉質は脂が少なく赤身が多い。旨味の強い味。

能登牛について

明治 25 年に兵庫県の丹波地方から仕入れた3頭の種雄牛がルーツです。

- ・黒毛和種(血統が明確であるもの)
- ・石川県内が最終飼養地であり、かつ飼養期間が最長
- ・肉質等級は A3 以上または B3 以上 などの基準を満たしたものが「能登牛」と認められます。



日本短角種

いわいずみ短角牛など

日本で3番目に多く飼育されている品種。寒さに強いので、主に東北や北海道で飼育されています。肉質は赤身が多く、グルタミン酸やイノシン酸が豊富。



無角和種

山口県でのみ飼育

日本で一番飼育数が少なくその名の通り角がありません。肉質は赤身が多く、和牛本来の風味が強い。噛めば噛むほど味わい深い。