



出荷の朝。厳肅な雰囲気の中、各生産者の牛舎から牛が1頭ずつ運び出される。

『村上牛』の誇り

地産地消とにいがた農業の未来⑧

新潟県内で育てられる黒毛和牛のうち、肉の品質を表す格付等級がA・3、B・3以上の牛を『にいがた和牛』、その中で村上市、関川村、胎内市で飼育されるA・4、B・4以上の肉牛を『村上牛』と呼ぶ。平成八年度と十五年度に『全国肉用牛枝肉共励会』で最高位の名誉賞を受賞した村上牛。「日本一美味い」と評価された生産現場の陰には、出荷までの約三十カ月、わが子のように愛情を注ぎ、飼料や成育環境を管理する生産者たちの誇りがあった。





命を いただく ということ



わが子のように慈しむ

二月六日午前七時過ぎ、村上牛生産者・成田元さんの牛舎で出荷の準備が始まった。数日間降り続いた雪に埋もれ、牛舎内は薄暗い。暗がりの中で数十頭の牛が静かに餌を食べている。出荷用トラックが迎えに来るのは十時近く。それまでの約三時間、成田さんは無言で、この日出荷する二頭にブラシをかける。

トラックが到着すると、牛舎内の牛たちがいつせいに鳴き始めた。JAにいがた岩船・田巻均さんは語る。「まるで『行くな』と叫んでいるようですよ。飼料を運ぶときと同じ服装、同じトラックでやって来ても、動物は直感でわかるんでしょうね」。出荷牛はこのあと屠畜され、三日後に東京市場でセリにかけられる。JA・山田要知さんは言う。「十ヶ月の肥育素牛を仕入れて二十ヶ月、成田さんを

はじめ、生産者の皆さんは牛をわが子のように慈しみ、丹精込めて育てあげます。その深い愛情が村上牛の品質に結びついていると言えるでしょう」

村上牛とはJAにいがた岩船、JAかみはやし、JA黒川村、JA中条町の『JA肉牛部会』に加入する三十五戸の生産農家が肥育する黒毛和牛を言う。年間四百五十頭を出荷し、平成八年度と十五年度には『全国肉用牛枝肉共励会』で最高位の名誉賞に輝いた。JA肉牛部会員は『村上牛生産協議会』の構成員も兼ね、日々、安全安心な銘柄牛としての品質向上に努め、視察研修、研修会、飼料の研究などを行っている。

呼びます。中でも『村上牛』は、A4、B4以上の等級を与えられた最高級の肉牛で、村上牛生産協議会で練られた企画を取扱店・販売店・旅館・レストランなどの加盟店から成る『村上牛友の会』と連携して販売強化に取り組みんでいます」

黒毛和牛は日本で最も多く飼育されている肉牛だ。美味しさを左右するサシ（霜降り）が入りやすく、このサシが多ければ多いほど品質が高い肉とされる。村上牛は良質な黒毛和牛の肥育素牛を厳選。稲わらや乾草などの粗飼料と吟味された原料を用いた配合飼料を与えて肥育されることで「舌にのせた途端にとろける」肉となる。村上牛を生産するJAにいがた岩船・肉牛部会には会長を務める成田元さんを含め、七名の『肥育名人』がいると言う。

これまで村上牛の品評会で幾頭ものチャンピオン牛を生産してきた成田さんは語る。「最高級の牛をつくるには三百六十五日休みなく観察する姿勢が肝要です。観察とは糞の状態や内容を見て飼料の量を加減し、太る時期を見極めて太らせること」。人



JAにいがた岩船肉牛部会 会長
なりた はじめ
成田 元さん



JAにいがた岩船 営農部
営農企画課
やまだ としゆり
山田 要知さん



JAにいがた岩船 営農部
営農企画課 課長
たまき ひとし
田巻 均さん

一味ちかう黒毛和牛 村上牛

お肉は日本でも多く飼われている肉牛の中で、牛肉のおいしさを左右するサシ（霜降り）の入りやすくて多くの消費者に選ばれています。従ってこのサシ（霜降り）が多ければおいしく、品質も高いとされています。村上牛は安全安心な牛肉を生産し、消費者の期待に応えるべく、肉質と味を十分に高めつくりあげています。品質の良い肉です。村上牛生産協議会



「これまで病気にせず立派に育ってくれてありがとう」という牛に対する生産者の声なき感謝の思い。私たちは生産者の愛情が注がれた牛たちの尊い生命と、生産者たちの誇りを村上牛から同時にいただいている。

出荷前の静謐なブラシがけは「これまで病気にせず立派に育ってくれてありがとう」という牛に対する生産者の声なき感謝の思い。私たちは生産者の愛情が注がれた牛たちの尊い生命と、生産者たちの誇りを村上牛から同時にいただいている。山田さんは語る。「和牛は牛の中でもおとなしい種類です。その和牛の中でも村上牛は特におとなしい。それは牛たちが生産者の皆さんの愛情を理解しているから。その証拠に出荷の際、牛舎内の牛がいくらか鳴いても、よく管理され愛されて育てられた牛は騒ぐことなくトラックに向かっていきま

生産者の愛

これまで村上牛の品評会で幾頭ものチャンピオン牛を生産してきた成田さんは語る。「最高級の牛をつくるには三百六十五日休みなく観察する姿勢が肝要です。観察とは糞の状態や内容を見て飼料の量を加減し、太る時期を見極めて太らせること」。人



安全で安心できる牛肉であることを証明する『にいがた和牛 村上牛』の証明書



牛肉の品質と味を左右する多くのサシ（霜降り/脂肪交雑）が入った村上牛

村上牛生産協議会 村上牛友の会

事務局 / JAにいがた岩船 営農部 営農企画課
〒958-0854 村上市田端町8番5号 TEL0254-52-0514 FAX 0254-52-4108
<http://www.ja-n-iwafune.or.jp/ushi/>

「村上牛友の会」に加盟するお店、旅館、ホテルには目印ののぼりを設置。



※牛肉は部分肉となり、公益社団法人 日本食肉格付協会によって定められた歩留基準値によって等級に分けられる。等級A=部分肉の歩留が標準より良いもの、等級B=部分肉の歩留が標準のもの、等級C=部分肉の歩留が標準より劣るもの。1~5までの数値は肉質を表し、数字が大きいほど肉質が良いとされる。