### 「牛も牛き物。人間と同じように愛情をかけて育てないと絶対に期待に 応えてくれない。みんなに名前を付けて毎日話をしているよ」



古河の畜産の未来をしっかりと捉え ていました ていこうと考える長島さんの目は、

成長する。そのために、 畜産を応援するバトンがつながり、食べられるようになれば、市内にも みんなが誇れる地域ブランドとして だ」と長島さんは話します そ本当の日本一の和牛になるもの もおいしいと思える常陸牛を肥育 るだけではなく、 古河で育てられた常陸牛が古河で 市民に愛されてこ 誰が食べて

## 古河で愛される常陸牛に

「コンテストで優秀な成績を収め

になっているのかもしれませいが、素晴らしい肉質の常陸 の積み重ねですが、牛たちにスト を清潔に保っています。 間ごとに敷き藁の交換を行い、牛舎 スを感じさせない長島さんの心づか 特有の臭いがあまりしないこと。2週 素晴らしい肉質の常陸牛 小さなこと · の 源

牛舎を訪問して驚いたのは、

## 多くの受賞実績が語る~肥育農家としての情熱と匠の技~

日本一に2度輝く快挙

選ばれます。

て優劣を判断するので、

最高の肉が

審査は、肉の霜降り具合や肉質を見

ような和牛も数多く出品されます。

誰もが一度は聞いたことがある

| 受賞者名   | 年度    | コンテスト名        | 賞        |
|--------|-------|---------------|----------|
| 長島 勝男  | 昭和60年 | 全国肉用牛枝肉共励会    | 名誉賞(1位)  |
|        | 昭和63年 | 全国肉用牛枝肉共励会    | 最優秀賞(2位) |
|        | 平成18年 | 全国肉用牛枝肉共励会    | 名誉賞(1位)  |
|        | 平成24年 | 全畜連肉用牛枝肉共進会   | 最優秀賞(1位) |
|        | 平成28年 | 全畜連肉用牛枝肉共進会   | 最優秀賞(1位) |
| 宇都木 孝浩 | 平成24年 | 茨城県常陸牛枝肉共励会   | 名誉賞(1位)  |
|        | 平成24年 | 全畜連肉用牛枝肉共進会   | 優良賞(3位)  |
|        | 平成26年 | 茨城県畜連常陸牛枝肉研究会 | 最優秀賞(1位) |
|        | 平成28年 | 全畜連肉用牛枝肉共進会   | 優秀賞(2位)  |



います。 生産者の

気になっています。
元で購入することが難しいほどの人 の常陸牛の品質の向上につながって内の仲間たちにも共有され、市全体で唯一、名誉賞を2度受賞していまで唯一、名誉賞を3度受賞していま り、生産者の知名度向上につながっ賞する市内生産者も増えてきてお 最近では、コンテストで入 高級ホテルや料理店か 知名度向上につなが

連肉用牛枝肉共進会』と言われて 牛・生産者を決めるコンテストが 農家がいます。その中で日本一の和約320種類もあり、数多くの肥育 『全国肉用牛枝肉共励会』や ブランド和牛といっても全国には 全畜

ド和牛が一堂に会するコンテストに

全国各地から選び抜かれ

たブラン

# 日本で一番の肉牛を育てる

使うのは、 す。季節の変化に合わせて配合を 塩に藁を混ぜて毎日作っていま 配合した飼料。国産の大麦や海藻、 も多くいますが、長島さんが主にました。市販の配合飼料を使う人また、飼料にもこだわりがあり か、うまみのある肉質の血統なのるので、霜降りの良い血統なの 父の影響が強く出ると言われて く話す長島さん。母親と母方の祖で一番重要なのは血統だ」と力強 かを時間をかけて見極めます。 「肉質の良い和牛を育てるうえ 自身の経験に基づ

ける匠のこだわりと肥育にかける情熱について伺いました。

『全国肉用牛枝肉共励会』で名誉賞を2度受賞しているのは、全国で長島勝男さんただ一 人。地元で肉牛の肥育を始めて55年の経験を持つ和牛の匠がこだわるのは、牛の血統か ら毎日食べる餌、牛舎の清掃まで徹底された肥育管理でした。最高品質の和牛を育て続

した。

血統と飼料へのこだわり

では、日本一の和牛を育てるたれ中の時代が来る」と考え、和牛和牛の時代が来る」と考え、和牛和牛の時代が来る」と考え、和牛のは、日本一の和牛を育てるたいましたが、「これからは めの研究と努力の毎日が始まりま て55年になる肥育の匠です。 当初は、 和牛と乳用牛を掛け合 肉牛を育て

肉牛の肥育農家に生まれ

の次男として生まれ、 さん。祖父の代から続く肥育農家 関戸で常陸牛の肥育を行う長島

7 - 広報古河 2018.3