

【代表質問】茨城県常陸牛振興協会 谷口事務局長、「選ばれる銘柄牛」を目指す

今月 20 日に開かれた東京食肉市場協会（小川晃弘会長）主催の新年懇親会では、茨城県常陸牛振興協会の関係者が招待され、県のブランド「常陸牛 煌」が振る舞われた（既報 22 日付）。同ブランドは、①茨城生まれ茨城育ち②出荷時月齢 30 カ月齢以上③歩留等級 A 等級④オレイン酸比率 55%以上⑤小ザシ指数 110 以上——という厳しい基準で認定される。振興協会の谷口勇事務局長（＝写真）に、「常陸牛 煌」の状況を聞いた。



販売店舗や消費者からは非常に高い評価をいただいております、「これまでの和牛肉に対するイメージが変わった」といった声もいただいている。

現在、「常陸牛 煌」の輸出実績はないが、「常陸牛」全体としては今年度も 12 月時点で 100 t を超えており、輸出可能な国は 16 カ国に上る。とくにサウジアラビア、アラブ首長国連邦、マレーシアなどハラル市場に向けた輸出体制が整ったことで、来年

度に向けてさらなる輸出拡大を図っていきたい。

——現在の「常陸牛 煌」の生産状況は

「常陸牛 煌」は 2023 年に誕生した新しいブランドで、認定頭数は「常陸牛」全体の 2～3 % となっている。これを 5 % 以上になるよう目標を掲げて取り組んでいる。生産ピラミッドの底の部分となる子牛の生産体制がまだ十分に整っていないため、県の繁殖雌牛の助成措置や人工授精技術などを活用しながら、とにかく生産頭数を増やしていく。また、オレイン酸比率と小ザシ指数が高い牛の組み合わせや、雌牛と雄牛の組み合わせなど、遺伝子解析も進めていく。

——主な出荷・流通先、末端からの評価は

基本的には県内のと畜場に出荷しているが、昨年 3 月から東京食肉市場でも共励会などのイベントに合わせて出荷しており、今後も出荷体制を整えていく。販売先は県内を中心にレストランや一部高級スーパーで取り扱われている。

——「常陸牛」含めた今後の展開については

行政をはじめ“オール茨城体制”という形で生産、流通、販売が一体となってプロモーションを進めていく。メディアからも我々の活動に興味を持って報じてもらっており、非常にありがたいと思っている。

いま国内で和牛の需要を大きく伸ばしていくのは難しい環境にあるが、そうしたなかでも“選ばれる銘柄牛”を目指していきたい。品質面でもおいしさの面でも、茨城県の「常陸牛」だったらいいいね、と信頼されることよって、「常陸牛」全体のレベルアップを図っていきたい。とくに「常陸牛 煌」は、「常陸牛」よりもプレミアムが付いて高値で取引されるため、生産者も再生産が可能になり、生産の後押しにつながると期待している。また、来年は協会設立 50 周年を迎える。それに向けてさまざまな準備を進めていきたい。