

2) e-びーふ認証農家の紹介；

認証農家1号： 榛澤牧場 場長 榛澤保彦

釧路市美濃 15-156

a) 牧場の特徴・こだわりは何か？：

榛澤牧場のこだわりはヒトの食べ物と競合しない副産物利用の飼料による肉牛生産。配合飼料に依存せず、釧路の土地条件を活かした放牧飼養とサイレージ化した副産物の通年給与により飼料自給率を70-80%まで高めた牛肉生産を実践しています。

b) こだわりに至る経緯：

北見の電気店経営から釧路での牧場経営へ転身。それまでに見てきた多量の農薬と化学肥料を使った水田転作農業の実態に疑問を抱き、農薬・化学肥料を使わず、未利用資源を活用した低コスト牛肉生産を目指して子牛育成と肉牛肥育を開始しました。

c) 牛の品種と飼養頭数： アンガス種、ホルスタイン種、黒毛和種

アンガス種は放牧や副産物飼料による肥育に適した品種であり、ホルスタイン種経産牛も副産物飼料による牛肉生産に適しています。

肥育牛 60頭 繁殖牛 100頭、子牛・育成牛 160頭 総頭数 300頭。

d) 飼料原料・材料構成： ジャガイモ食品加工副産物、長芋屑サイレージ、豆腐粕、酒粕、ビール粕、乾草・放牧草、

e) 農地面積： 放牧地 74ha, 採草地 47ha,

f) 労働力： 経営主夫婦、従業員 1名

g) 生産された肉はどこで手に入るか？：

放牧と副産物利用飼料で肥育したアンガス牛の肉は余分な脂肪が少なく、肉本来の旨味があると自負しています。レストラン調理師にも好評で、釧路全日空ホテル・釧路プリンスホテル・東京 アスタナガーデン、釧路 三つ星レストランの各レストラン、パルシステム産直牛肉「ふーどの牛肉」(マルハ経由)として販売。

h) 場長の話、写真、コメント

ヒトが食べられない物を牛に与えて肉にするのが肉牛飼養の原点という考えを実践して今日までやってきました。環境のことを考えて化石燃料を使わずに未利用資源を飼料化するサイレージ調製による飼料利用、そして堆肥の放牧地への還元で環境に優しく、輸入穀物に依存しない安全・安心の牛肉生産を実証していることに誇りを持っています。







中央畜産会「りんたらくと」とリンク