

1. 池田町におけるあか牛生産

池田町における褐毛和種の導入は、昭和 48 年に繁殖牛が 100 頭ほど試験的に行われ、昭和 56 年より本格化した。ピーク時には 1,400 頭の繁殖牛が飼養されていたが、平成 3 年からの牛肉輸入自由化により子牛価格が下落したことで、黒毛和種との価格差が拡大したことから黒毛和種への転換が行われていった。現在も繁殖雌牛の飼養頭数は減少傾向(図 1) だが、平成 5 年より取り組んだ一貫肥育形態により飼養頭数の減少率は低くなってきている。池田町で生産しているあか牛の牛肉は「いけだ牛」のブランドを確立してきている。

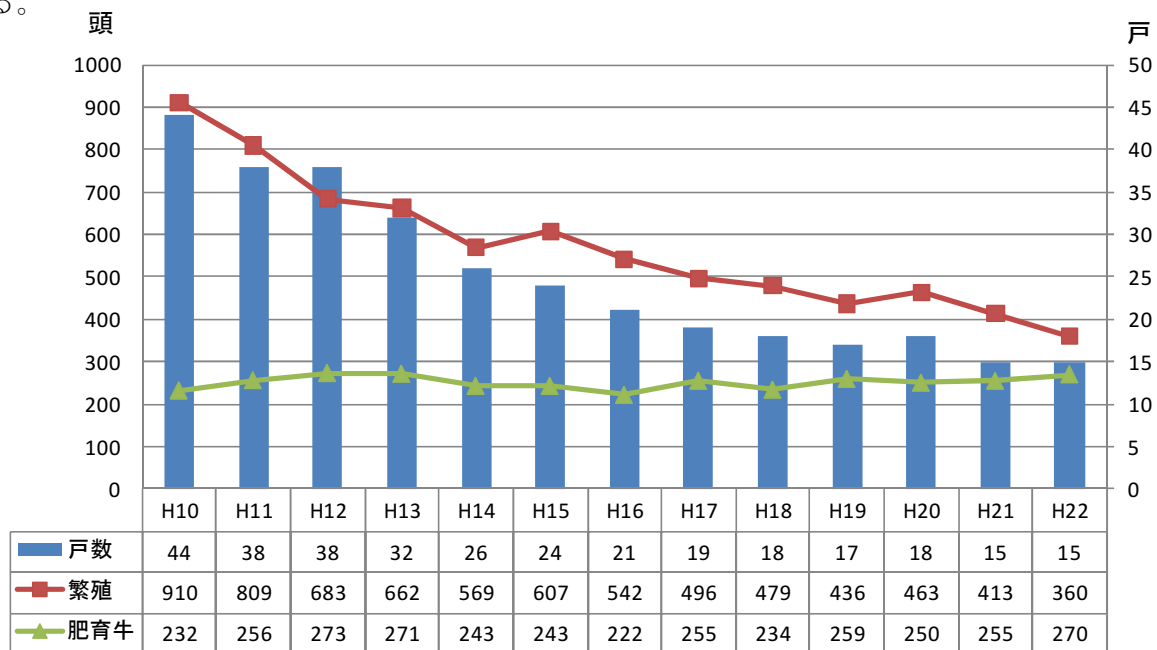


図 1. 池田町におけるあか牛飼養状況の推移

2. 「いけだ牛」とは・・・

1) 「いけだ牛」の定義

「いけだ牛」と呼べるのは、池田町内で生まれ、池田町内で肥育をされ、主に池田町食肉センターでと畜され、池田町内で部分肉に加工処理された褐毛和種をいう。

2) 「いけだ牛」の特徴

- ・ 程よい霜降りでありながら余分な脂肪が少ない (図 2)
- ・ 和牛ならではの風味がとて豊かでジューシー。しかも柔らかい。

- ・ワイン製造過程で産出される副産物（ワイン澱など）を飼料化して給与



図2. 風味豊かな「いけだ牛」の肉

3) 「いけだ牛」の生産システム

いけだ牛の飼養管理体系を図3に示した。育成期にワイン製造副産物を給与して育てる。出荷月齢は24～25か月齢（去勢・雌とも）で出荷体重は去勢牛が750kg～800kg、雌が700～750kgである。

月齢	0か月	1か月	2か月	3か月	4か月	5か月	6か月	7か月	8か月	9か月	10か月	11か月	12か月	13か月	14か月	15か月	16か月	17か月	18か月	19か月	20か月	21か月	22か月	23か月	24か月	25か月
牛の状態	出生		離乳期			育成期			肥育初期			肥育中期			肥育後期			出荷								
	親子で同居					育成舎			肥育舎で月齢毎に分けて飼養																	
給与飼料	母乳	良質な自家産乾牧草を飽食										自家産乾牧草(種葉(購入))給与														
		スターター	子牛育成飼料										肥育牛飼料													
						ワインオリ混合飼料																				
						ワイン圧搾カス飼料																				

図3. いけだ牛の飼養管理体系

4) ワインの町池田町

池田町は1966年から「十勝ワイン」のブランド名でワインの販売を開始している。概ねブドウ1kgから720mlのワインが製造され、副産物として、圧搾カス（主に皮や種）、ワインオリ（ワインを熟成する時に樽やタンクの底に沈殿するもので、ほとんどが酵母）、コウ（ブドウの房から実を取り除いた残りの部分）が発生する。このうち圧搾カスとコウは堆肥化されていたが、オリは液状であり若干のアルコール分を含んでいるため産業廃棄物として処理がされていた。

5) ワイン製造副産物の飼料化

堆肥利用や廃棄されていたが、エコフィードへの取り組みが各地で行われるようになり池田町でもワイン製造副産物の飼料化に挑戦することとなった。ワインオリは粗タンパク

を 30% も含み長期保存にも耐えうることから、ビートパルプと混合し 2 カ月ほど発酵させる方法で飼料化に成功 (図 4)。たんぱく含量が高いため育成牛を中心に給与している。嗜好性はすこぶる良好である。



図 4 ワイン澱の飼料化

圧搾カスもオリとともに飼料化を試みたが、栄養価のメリットが少ない事から一時は見送りとなった経緯もあった。しかし、ビートパルプ等と混合して発酵させ、平成 20 年には約 10 トンの試作品の調製に成功した (図 5)。これを、あか牛に給与したところ、嗜好性には全く問題がない (図 6) ことが分かり今後本格的に取り組む予定としている。



図 5 圧搾粕の飼料化



図 6 牛への給与試験

