

JA宮崎経済連系統和牛枝肉共励会を開催



グランドチャンピオンを受賞した谷口畜産



グランドチャンピオンに輝いた枝肉

平成22年2月23日（火）、JA宮崎経済連系統和牛枝肉共励会が（株）ミヤチク高崎工場で開催されました。

県内より選抜された70頭の出品の中から、JAはまゆうの谷口畜産がグランドチャンピオンに輝き、その後のセリでは、1キロ当たり6,100円（313万3千円）と高値で取引されました。

また、2席にはJA宮崎中央の日高庄三さんが入賞されました。今回から系統利用農家を中心に、肥育技術の研鑽はもとより、宮崎牛づくりの画一化を図ることを重視しての開催となりました。

また、牛肉の旨味を追求することを目的として出品牛全頭のオレイン酸含有の測定を実施し、共励会当日には宮崎大学の講師を招いて講習会を行いました。

入賞	農協名	出荷者名	性別	血統			生体体重 (kg)	DG	枝肉重量 (kg)	枝肉歩留 (%)	歩留等級				BMS (No)	等級	単価 (円/kg)
				父	母の父	母の祖父					ロース芯 (cm ²)	バラ厚 (cm)	皮下脂肪 (cm)	推定歩留 (%)			
金賞	はまゆう	谷口畜産	去	秀菊安	隆美	第20平茂	784	0.71	513.7	65.5	84	8.7	1.6	78.3	12	A 5	6,100
銀賞	宮崎中央	日高庄三	去	忠富士	福桜	大将	732	0.81	482.6	65.9	73	7.3	2.3	75.6	12	A 5	4,510
銅賞	都城	清水裕一郎	去	福之国	安平	隆桜	810	0.77	516.6	63.8	85	8.3	1.6	78.1	11	A 5	4,000
優秀1	宮崎中央	高岡肥育センター	去	忠富士	安平	隆桜	794	0.84	532.1	67.0	93	8.2	2.9	77.8	11	A 5	3,850
優秀2	はまゆう	藤元次夫	去	福之国	上茂福	安平	750	0.71	500.1	66.7	76	8.3	1.3	77.5	11	A 5	3,600

香港・マカオにおける「宮崎県産牛肉」の販売状況の紹介

現在、国をあげて農畜産物の輸出促進に取り組まれており、全国各県が躍起になって輸出への取組みを行っています。

宮崎県では生産者が丹精込めて生産した和牛を、最も厳しい衛生基準をクリアしている（株）ミヤチクの工場で処理しているため、最高レベルの「宮崎県産牛肉」を国内はもとより、海外の皆様へも提供することが可能です。

そのような中、香港とマカオにおける「宮崎県産牛肉」の販売については、「より良き宮崎牛づくり対策協議会」の食肉卸指定店を通じて、現地の荷受会社である現地販売会社が主にレストラン等へ販売しています。

香港への宮崎県産牛肉の輸出は、BSE発生後、平成19年10月から再開され、平成21年4月～2月までの輸出量は約20t（対前年比110%）となっています。

◎ 香港

中華レストラン「Cuisine Cuisine (IFC店)」



店内



中華メニュー表 ※全てのメニューに宮崎牛を利用



地下鉄構内での広告設置状況



ビクトリアピークから観る香港の街並み