

# JA グリーン 近江

視察日：2013年8月9日（金）  
所在地：滋賀県近江八幡市  
主な取り扱い品目：  
産直コープ牛

## 商品特徴

産直コープ牛はホルスタイン種のおスの肉で、適度な弾力とあっさりした味わいの肉です。

仔牛の育成・肥育・飼料などが明確です。白黒の斑点模様が特徴の牛。メスは搾乳用として酪農現場でメインに飼養されています。オスは肉用として肥育され、体高が大きく、肉は赤身が多く脂肪（霜降り）が入りにくいのが特徴です。

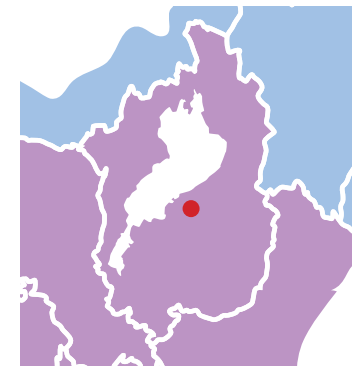
個体識別番号から牛の種類、生年月日、性別、母牛が確認でき、出生から転入・転出と畜までの動きを確認できます。



## 産地紹介

近江八幡市大中の湖に団地のように牛舎が立ち並んでいる。空気のきれいな、のんびりした田園風景の中にある。

帯広近くのJA直営北海道牧場で6ヶ月齢まで育て3日間かけて大中の湖へ運ばれ、20ヶ月齢まで契約肥育農家で育てている。



## 生産者からのメッセージ

産直コープ牛は乳用のオスを肥育しているので酪農とのバランスが大切です。牛肉を食べることと牛乳を飲むことを同じように大切にしてほしいです。

パックになった牛肉しか知らない方たちに産地見学に来てもらい牛という命をいただいていることを知ってほしいです。



## 参加理事の感想

牛舎の環境や牛の健康管理気をつけて飼育されているとわかりました。滋賀県にも美味しい牛肉を作るために頑張っている生産者がたくさんいることをもっと知ることが大切です。近江牛をブランド化して流通させる事も大切だが、滋賀県産牛肉を大切にすることも大事だと思います。大切に育てられた牛が産直コープ牛として手元に届くことは嬉しい事です。滋賀県の自給率を上げる事を牛肉からも考えたいし、県内の産地ですので、多くの組合員に見学してほしいと思います。