

6 畜産のさかんなところ

① 鳥取県の畜産の特色

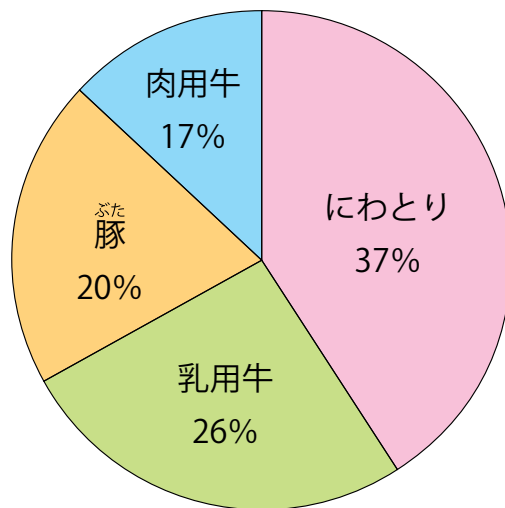
むかしにくらべて、日本人の食生活が変化し、肉や乳製品をたくさん食べるようになりました。

それにつれて、鳥取県の畜産もさかんになってきました。県内の各地でいろいろな家畜が育てられています。

鳥取県は、むかしから「因伯牛」に代表される和牛の産地として有名でした。しかし、外国から安い牛肉が輸入されるようになりました。

そこで、畜産農家の人たちは、やわらかくておいしく、しかも安全な鳥取和牛肉を見直してもらおうと力を入れています。

最近では、5年に一度開かれる和牛の全国大会で「鳥取和牛肉」が日本一になりました。



鳥取県の畜産種類別産出額の割合
[2017年 / 農林水産省]



肉用牛「因伯牛」



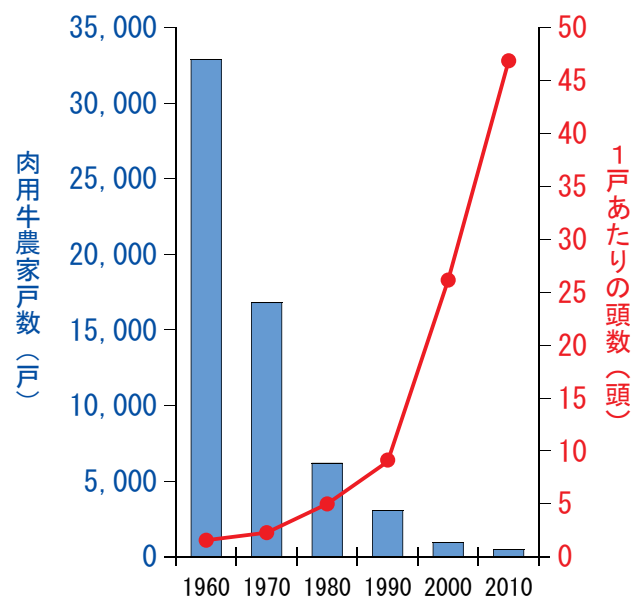
豚「大山ルビー」



にわとり「鳥取地どりピヨ」

牛を飼っている農家の戸数は年々減ってきています。しかし、一農家あたりの頭数はだんだんと増えてきています。これは、大きな農家が増えてきているからです。

たくさんの牛を育てながらおいしい肉をつくるのが、これからの畜産農家に必要なこととされています。



鳥取県の肉用牛農家の戸数と
一戸あたりの頭数の変化 [農林水産省]

「地元の牧草をエサに使って安心・安全な牛乳を!!」

近年、外国から輸入したエサではなく、地元でつくったトウモロコシや米などを利用する取り組みが行われています。

県内では、乳牛を飼っている農家（らく農家）が中心となってエサを生産する組合（コントラクター）をつくり、大型機械を使ってトウモロコシを一度にしゅうかくしています。この取り組みにより、地元でつくられた品質のよいエサを利用でき、安心・安全・おいしい牛乳が家庭や学校給食にとどけられています。



エサ用トウモロコシのしゅうかく

②クローズアップ！畜産^{ちくさん} 和牛農家^{わぎゅうのう か} 伯耆町^{ほうき}の田中さん^{たなか}

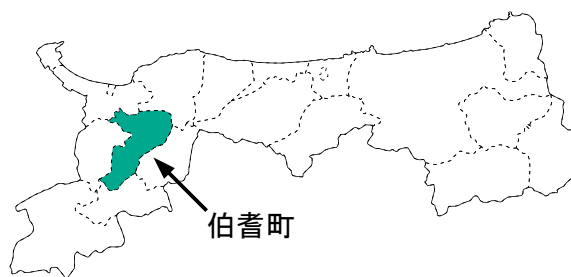
伯耆町の田中^{ひろゆき}裕之さんは、和牛^{しいう}を飼育している畜産農家です。平成18年に農業^{はじ}を始めてから、少しずつ牛舎^{しゃ}を大きくし、今では30頭の母牛を飼育しています。

田中さんは、産^うまれた子牛を9カ月育ててから市場^{しゅっか}に出荷しています。

さらに、妊娠^{にんしん}した母牛を、春から秋にかけて田畑や山林^{ほうぼく}に放牧し、自然の中でのびのびと飼^かう方式^{ほうしき}に取り組んでいます。



ゆったりと草を食べる放牧牛たち



田中さんの話 > 🍊

健康^{けんこう}な子牛を生産するため、エサ^{ひんしつ}の品質や子牛^{ちよう}の体調に気をつけて、元気な和牛を飼育しています。

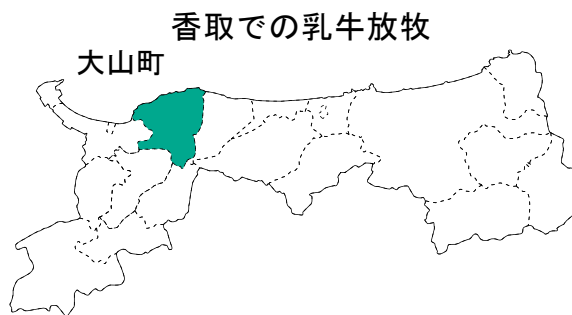


田中さん一家

らく農の村 ^{だいせん か とり} 大山香取地区

大山のすそ野にある香取地区は、夏はすずしく、草地も広く、らく農がさかんなところです。

10戸の農家が、約1,100頭の乳牛^{にゅう}を飼^かっており、自然を大切にしながら、おいしい牛乳づくりをめざしています。



^{ようとん} 養豚農家 ^{わかさ} 若桜町の ^{よしだ} 吉田さん

若桜町で養豚をいとなんでいる吉田篤史^{あつし}さんは、妻の香織^{つま かおり}さんや香織さんの両親^{きょうりよく}と協力^{ぶた}しながら、母豚^かを約50頭飼い、1年間で約1,100頭^{せいさん}を生産しています。

農場で生産した豚肉は、吉田さんのお店で、肉やコロッケなどの商品として、直接^{せつ}はん売しています。



吉田さんの話



私たちの豚肉をおいしいと喜んで^{よろこ}食べてもらえることが、なによりうれしいです。豚たちが元気に育つよう、愛情^{あいじょう}をかけて毎日の管理をしています。栄養^{えいよう}たっぷりの豚肉を食べて、元気にすごしてください。



^{ふさい} 吉田さん夫妻