

# まんが王国とっとり通信 29

## 鳥取和牛は 全国1位

鳥取県は人口も牛の頭数も全国の0.5%程度です。しかし、鳥取生まれの子牛は全国から買い求められ、子牛の価格は「全国1位」(平成29年6月時点)となっています。特に人気が高いのは白鵬85の3(はくほう85の3)と百合白清2(ゆりしろきよ2)を父に持つ子牛です。今回は高い人気を誇る鳥取和牛の秘密に迫ります。

鳥取和牛マスコットキャラクター ©とっとりモー



**START!** 注：このまんがは、こっち側から番号順に読んでね！

今日は梨花の誕生日です  
奮発したわ！  
鳥取和牛オレイン 55よ

おいしーい  
ほっぺたが落ちる～

しかもサーロインだぞ！

梨花の両親

りか 梨花

しょうた 翔太  
梨花のいとこ

1

やっぱり脂がちがうよな！  
オレイン酸たっぷり！  
この突き抜ける風味と  
繊細な舌ざわりの和牛肉

モグモグ

【オレイン酸】  
オリーブ油やナッツ類などに多く含まれる、健康に良いと言われる不飽和脂肪酸。②

なんてたって  
日本一の牛肉よね～

鳥取和牛って  
日本一なの？

3

大山は古くから牛がたくさん  
集まる「日本三大牛馬市」の  
一つとして栄えていたの

大山の牛馬市は  
日本遺産にも  
認定されたよ！

4

**日本三大牛馬市**

鳥取 大山  
福島 白河  
広島 久井

4

昭和41年  
『第1回 全国和牛能力共進会  
肉牛の部』で鳥取で生まれた  
『気高号』という種雄牛が  
1等賞に輝いたの

そんな  
すごい牛が  
いたんだね

けたかごう  
気高号

【種雄牛】  
上質な牛肉になる牛を生産する遺伝子を持つ雄牛のこと。法律で種雄牛として認定を受けている。種雄牛の種を人工授精して生まれた子牛は、高級和牛ブランドの肉牛として全国に出荷される。⑤

気高号の子孫は  
全国に買われていて  
今では全国の種雄牛の  
なんと75%が  
鳥取県産の系統を  
占めているのよ

6

私たちは普段  
お店で牛肉を買って  
食べているけど  
肉牛ってどんな風に  
育てられているの？

こんな感じね

7

**和牛が誕生から出荷されるまで (鳥取和牛の場合)**

繁殖農家  
誕生・子牛

子牛セリ (約9か月齢)

肥育農家  
肥育牛

出荷 (約28か月齢) 2年4か月

母牛に人工授精し  
子牛を誕生させて  
9か月ほど育てる

食用にするため  
牛を大きくし  
肉をつける

※人工授精…人の手を使って母牛を妊娠させること。

鳥取県って  
今までずっと  
全国1位  
だったの？

8

それがね…その後 外国から安価の牛肉が  
輸入されるようになり 和牛は  
霜降り(筋肉内の脂肪)の割合を多くするなど  
さらなる価値を求められるようになったんだけど…

安いよ！ 外国の肉

外国の肉に対抗するため  
もっと高品質の種雄牛を産み出そう！  
生産者の皆さん

9

鳥取県は  
肉質改良に遅れをとり  
鳥取県産の  
和牛子牛の評価は  
全国最下位に…

ドン  
最下位

最下位!?

10

この状態は  
平成25年まで続き  
その間に 畜産農家の  
高齢化も進んで  
農家も減っていったの

なんてこと…

11

でも 何もしてなかったわけではなく  
その間も農家や関係者が  
一体となって最高の遺伝子を持つ  
種雄牛を産み出そうと  
努力を重ねていたのよ

12

そして  
平成26年…  
ついに!

13

鳥取県の2頭の種雄牛が  
産肉能力検定で1位2位を獲得したの！  
(平成29年現在は2位と4位)

おお～

はくほう  
1位 白鵬85の3

ゆりしろきよ  
2位 百合白清2

2頭ともにあの「気高号」との血縁を有し、「みどり」(霜降りの能力が高い)を母に持つ異父兄弟。  
【産肉能力検定】種雄牛の子どもの肉質を調査し、種雄牛の肉質の能力を測る試験。⑭

この2頭の産肉能力の  
高さは群を抜き  
5等級以上の発生率は  
これまでの全国平均を  
遥かに超える種雄牛が  
誕生したのよ

牛肉の最高ランクである  
5等級以上の肉をなる  
確率がグンとアップ!

白鵬85の3 90%

百合白清2 72%

15

白鵬85の3

百合白清2

15

**再び全国から注目された鳥取和牛**

平成27年度、白鵬85の3、百合白清2の子牛の出荷が始まり、翌28年度には出荷頭数の約7割を占めるまでになった。以後、取引される鳥取県の和牛子牛の平均価格は全国トップクラスとなっている。

**史上初! 和牛子牛平均価格 100万円超え!**

平成29年1月、鳥取県の和牛子牛平均価格が全国史上初の100万円を超える1,021千円を記録した。(平成7年は1頭が約30万円程度だった)

県内の和牛の肉質も各肥育農家が  
こだわって日々研究を重ね  
どんどん高くなっているのよ

牛のストレス軽減  
地元産の飼料  
より美味しい  
肉質の追求など

とうもろこしや  
麦などの穀物飼料  
稲わらの  
粗飼料など

16

平成29年9月には宮城県で  
全共が開催されるわ

鳥取県からは  
「白鵬85の3」や  
「百合白清2」の  
子供たちが出場し  
日本一が期待  
されているの

おおー! フレーフレー! 鳥取県

※写真は平成19年の鳥取大会の様子

【全国和牛能力共進会(全共)】5年に1度、開催される和牛の全国大会。出場したこの2頭の子供たちは全共終了後に続々と出荷されるため、この大会は鳥取和牛をPRする絶好の機会となる。⑮

さすがはお母さん  
鳥取和牛のこと  
詳しい～

お肉屋さんで  
働いてますからね

今回は  
出る幕が  
なかった…

うま  
キャー

お母さん  
お肉屋さん

いちだんとお肉が  
おいしく感じる!

18

**鳥取和牛の認定制度**

1: 鳥取県内で肥育された黒毛和種。  
2: 肉質は2等級以上。  
品種: 黒毛和種  
生産量: 約2100頭/年

鳥取和牛の中でもより高品質  
**鳥取和牛オレイン55**  
(鳥取和牛のうち約2割)

1: オレイン酸の含有率が55%以上  
2: 「気高号」との血縁を有するもの  
3: 肉質等級4等級以上

品種: 黒毛和種  
生産量: 約400頭/年