

国産「開拓牛」

生産者（団体）

「開拓牛」は、畜産開拓者の方々の組合「全開連（全国開拓農業協同組合連合会）」が定める肥育基準をクリアしたものに付けられる国産牛ブランドです。

コープやまぐちで取り扱う「開拓牛」は、宮崎県の全開連傘下の生産農家の原料肉を使用したものです。

生産地の、宮崎県えびの市にある㈱キャトル・LAB（押川農場）では、ホルスタイン種約 530 頭が肥育され、約 19～21 ヶ月齢までここで育ち出荷されます。

2011 年 12 月に「産直事業協定」調印。



㈱キャトル・LAB の
押川さん

商品のこだわり

品質の安定にこだわる管理

「開拓牛」は乳牛(ホルスタイン種)から産まれる子牛を、衛生管理の充実と個体管理の徹底に留意しながら育て、品質のバラ付きを無くすこと、柔らかい肉質に統一すること、安定供給できることを追求しています。

安全性を追求して肥育

薬剤投与を極力抑え、牛舎衛生マニュアルの整備など牛が健康であることへの管理体制がとられています。

徹底した衛生管理のもとで加工

生産者のもとから出荷された開拓牛は、と畜・検査・解体を行う人吉食肉センターへ。一次加工（部分肉加工）する全開連の加工部門を担当するゼンカイミート（株）は、食肉センターと同一敷地内にあり、枝肉が外気に触れることなくスムーズに、部分肉まで加工処理できる衛生的な施設です。なお、と畜場併設の食肉加工場としては、2004 年、日本で初めて ISO9001 と HACCP の認証を取得しています。

生産者との交流

以前は、モデル産地でのコープやまぐち組合員と生産者の交流会をはかっていました。現在は、全国開拓農業協同組合連合会による商品セミナーで学習・交流が行われています。

（セミナー参加者の声）

開拓牛の歴史、お店に並ぶまでの気配り、安心・安全について会社をあげて取り組んでおられることが分かって良かった。地域の方たちにも、学習したことを広げていきたいです。お肉のランクや調理法など、いろいろ知ることができました。こまぎれ肉でもすごく良い味になり、びっくりしました。生産者・メーカーとのふれあいの大切さを実感しました。



肉の味がおいしいので、タレには漬けず、塩こしょうで食べるのが良いですよ。カレー・シチュー用を塩こしょうで味付けをして、フライパンで「一口ステーキ」とした調理です。カレーやシチューでも美味しいですが、是非ステーキとして食べてみて下さい。我が家のオススメ！！

（周南市 ひめさん）