

北海道産「つるい牛」

生産者（団体）

北海道東部に位置する釧路市の隣、鶴居村で（株）ホクチクファームが生産・肥育しています。気候は冷涼で、夏は内陸型の比較的温暖な日が続き、冬季は雪が少なく、晴天の日が多い風土。

2011年9月に「産直事業協定」調印。



2019年3月の生協まつりにて。

商品のこだわり

牛の誕生から部分肉になるまで、一貫管理されています。

- ① 生まれは根釧エリアの酪農家のホルスタイン種の雄牛。生後約7～30日で健康状態など合格した子牛は、素牛の専門農場である達古武分場に移されます。
- ② 幼少期は達古武分場で育てられます。
 - ☆赤ちゃん仔牛は病気にかかりやすいため、ビニールハウス牛舎において牧草を徐々に増やしながらか離乳させ、胃袋を丈夫にして少しずつ栄養のある配合飼料を増やし、約45日過ごします。
 - ☆その後、育成牛舎で約16頭に編成し、お互い傷つけないよう除角、さらに肉質を柔らかくするために去勢し、生後約7カ月体重約340kgまで育てられます。
 - ☆大規模な多頭数肥育ながら、一日朝夕2回の健康チェックを行っています。
- ③ 成長期は鶴居分場で育てられます。
 - ☆約14頭のグループで約13カ月、朝と夕方、乾牧草や独自配合飼料を食べながら体重約850kgに成長するまで、のんびりとしたストレスのない環境で育てます。成長ホルモン剤は使用せず、管理獣医の定期的指導を受け育て上げていきます。
 - ☆地域還元型農業を実践して、地域とのつながりも大切にしています。肥育分場から出る牛の糞尿を堆肥として近隣の畑作農家が引き取り、畑や草地に散布し、そこで収獲された乾牧草を購入して牛に給与するという還元型農法が積極的に取り入れられています。
- ④ と畜・加工は、北海道畜産公社北見工場にて行われます。
 - ☆生体検査等定められた検査で、安全が確認された肉は、枝肉から骨を抜いたり、余分な脂を取ったりして、部位ごとに真空パックして出荷。
 - ☆食肉加工を担当するJA全農ミートフーズ(株)（協力会社「(株)一弘」を含む）で最終加工パック。

生産者との交流

距離が遠いため、組合員の産地見学等はなかなか実施できていませんが、生協まつりには生産者の方も駆けつけてくださっています。2017年には組合員代表と役職員が産地を訪問しました。



（交流会参加者の声）

仔牛の価格だけでなく飼料や敷料費が高騰する中で、牛を途中で死なせることなく育てるよう努力されていることに、日頃のご苦労や大変さを知りました。私たち組合員が利用することでお互いがより良い関係になっていければと思います。