

コープの
なかま

安心安全で 美味しい 産直肉を！

幼少期の仔牛は
人間の子と同じように大切に

「つるい牛のふるさと」は、北海道東部にあ
る根釧地域。生後7〜14日で健康状態な
どが合格と認められたホルスタイン種
の仔牛は、達古武分場で育てられます。

「大きく育った牛は北海道の冬の寒さ
でもへっちゃらですが、仔牛は寒さに弱
く、特に冬場では防寒対策(特にお腹の
冷え対策)をしないとすぐに風邪をひい
てしまいます。ホ
クチクファームで
は仔牛はハッチと
いう専用の小さな
部屋で大切にぬく
ぬくと育てていま
す。」と達古武分場
の生産者の皆さん。



▲達古武分場の様子

幼少期の仔牛は、一番健康状態に気を遣
う時期。人間の子と同じように大切に育
てたいという思いがこぼれます。

より安心安全な商品づくりを

コープが産直三原則に基づいて取り組む「産直」。
新型コロナウイルス感染症(以下「コロナ」)が広ま
って以降、県内・県外の産直生産者との交流が難しい状
況でした。今回、産直産地の中で最も遠い北海道か
ら、ホクチクファームの「つるい牛」生産
者の皆さんにお話を伺いました。



生後約7ヶ月、体重約340kgまで育
てられた牛の中でも、生育の良い約600
頭だけが厳選されて、産直つるい牛として
鶴居分場で肥育されます。2017年の視
察では、「夏だというのに臭いもあまりな
くて清潔な牛舎にびっくり。天井に遮光カ
バーをかけたたり、扇風機を回したりと、牛
が過ごしやすい工夫を
たくさんされています
た。」と参加者が驚くほ
ど、牛に清潔でストレス
をかけない環境づくりに
取り組まれています。



▲鶴居分場の様子

また鶴居分場では、肥育分場から出る
牛糞を堆肥として近隣の畑作農家が畑や
草地に散布し、そこで収穫された乾牧草を
購入するといった、「地域還元型農業」を実
践しています。

「現在、ホクチクファーム鶴居分場・達古
武分場では、農場HACCP*の取得に向

けて取り組みを開始しています。組合員の

皆様へ安心安全な
お肉を届けるため
に、牧場の衛生管理
技術を向上させて
いるところです。そ
のことは牛へのスト
レスを軽減するこ
ともつながってお
り、これからも健康
でおいしいお肉作
りを目指していき
ます。」



▲鶴居分場の三沢場長



▲鶴居分場の田邊さん(左)と宮本さん(右)

*畜産農場にHACCPの考え方を採り入れ、家畜の所有者自
ら有害物質の残留等の危害や生産物の温度管理等の重要管理
点を設定し、継続的に記録・管理を行うことにより、生産農場段
階での危害要因をコントロールする飼養衛生管理(農林水産省)

組合員さんからの
「美味しかったよ」が嬉しい

「元々人里離れたところに牧場があるの
で密になる事はないのですが、コロナの影
響で世界の物流の様々な流れが変わってし

コープの産直三原則

- 産地・生産者が明確であること
- 肥育・肥培方法・管理が明確であること
- 生産者との交流が行われていること

つるい牛は
今年9月で産直10年目

まいりました。物流の乱れによって牛の飼料
が手に入りにくくなったり、牛舎の修理を
する資材が届かなかつたり、また牛肉の相
場価格も乱高下して先行きに不安を
感じています」と生産者の皆さん。

しかし、「苦労が多い中でもやりがい
を感じるの、牛が元気に育って無事に出荷
されていた時です。また、組合員の皆様
から美味しから
たと声をいた
いた時はとも
嬉しく、良い牛
を育てて良か
たと感じます
ね。」とも語
ていただきました。



▲(前列左から)時本さん、江本さん、伊藤さん、佐野さん
(後列左から)佐々木さん、高橋さん、堀内さん、西村さん

コープの
産直



「一貫生産で安心安全」
「安定した肉質で安定した味」「赤身の美味しさ」
が特徴の産直「つるい牛」は、宅配のみ取り扱い中。カタログ「こころ」をぜひチェックしてみてください！