

国産「開拓牛」

生産者（団体）

コープやまぐちで取り扱う「開拓牛」は、宮崎県の特産品である全開連傘下の生産農家(株)キャトル・LAB が生産・肥育しています。生産地の、宮崎県えびの市は標高 540mの高台に位置しており、川内川や飯野平野を望むえびの高原の麓にて大切に育てています。平地に比べ気温が 2~3℃低いため牛にとっては快適な環境となっています。

「全開連（全国開拓農業協同組合連合会）」が定める肥育マニュアルを基に約 19~21 ヶ月齢まで農場で育ち出荷されます。

2011 年 12 月に「産直事業協定」調印。



(株)キャトル・LAB の
押川さん御一家

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・加工まで同一敷地内にて一貫で行える宮崎ビーフセンターへ。部分肉加工を行うまでの過程で、原料となる枝肉が外気に触れることなくスムーズに加工処理できる衛生的な施設です。尚、と畜場併設の食肉加工場として SQF2000 を取得しています。(SQF とは 安全を確保する HACCP の手法と品質管理システムの ISO9001 の要素を組み合わせた国際規格です)

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)