



11月19日(土)10時スタート!

長崎国際マラソン

in ハウステンボス佐世保

フルマラソン
4,000人

10km
1,000人

県内初のフルマラソン。

国内初のテーマパーク発着のフルマラソン。

(財)日本陸上競技連盟公認コース(申請中)としては、
日本で初めて土曜日に開催されるフルマラソン。

そんな「第1回長崎国際マラソン in ハウステンボス佐世保」が、
いよいよ11月19日(土)に開催されます。

選手や同伴者など約9,000人の皆さんが全国から集まってくるこの大会。
大会当日だけでなく、前後の日にも数多くの皆さんが市内を訪れることが
予想されます。

この記念すべき第1回大会を何としても成功させるため、本市へ訪れる
皆さんを「おもてなしの心」で歓迎し、市民の皆さんも一丸となって盛り
上げていきましょう!

※参加者の募集は9月末日で終了しています。
※本大会の詳細については次号でお知らせします。

【フルマラソン(42.195km)のコース概要】

「ハウステンボス→指方バイパス→西海パールライン・江上インターチェンジ
→小迎インターチェンジ(西海市)→ハウステンボス」を2周します



主催/長崎国際マラソン in ハウステンボス佐世保実行委員会(長崎県、佐世保市、西海市、長崎陸上競技協会、ハウステンボス)
共催/長崎新聞社 問い合わせ/長崎国際マラソン事務局 ☎27-0303(平日10:00~17:00)

特集

モ〜つと教えて

「和牛の祭典 in ながさき」まであと1年



和牛の基礎知識

来年10月、「和牛の祭典 in ながさき」(第10回全国
和牛能力共進会)が、ハウステンボスを主会場として
開催されます。

和牛の日本一を決めるため、全国の産地が威信をか
けて臨むこの大会。5年に1度の大会で、期間中
は約31万人もの来場者が見込まれるなど、大きな経
済効果が期待されており、今月29日には市内で1年
前イベントも開催されます。

すき焼き、焼き肉、ステーキなど、日本には「和牛」
の柔らかな食感や香りを味わう料理がたくさんあり
ます。しかし、わたしたちに身近な和牛ですが、和
牛がどんな牛で、どのように育てられているかなど
は意外に知られていません。

今回の特集では、市民の皆さんにもっと和牛のこと
を知っていただき、大会をさらに盛り上げていくた
め、「和牛に関する基礎知識」や「長崎和牛」、「大会
の概要」などについてお知らせします。

日本の牛「和牛」

そもそも「和牛」とは、どんな牛なん
でしょう。和牛とは文字通り、日本で生
まれ、育てられた牛のこと。品種は日本
固有の「黒毛和種」「褐毛和種」「日本短
角種」「無角和種」の4種類と、それぞれ
の品種を交配した牛に限られています。
このほか、これらの履歴や品種が「牛ト
レーサビリティ制度」(後述)などで確認で
きることも和牛の要件の一つになっていま
す。現在、日本で飼育されている和牛の
約95%は黒毛和種が占めています。

一方、和牛に似た表現で、「国産牛」とい
う言い方もあります。これは主に和牛以外
の国産の牛のことで、乳用牛(ホルスタ
イン種)や、和牛と乳用牛を交配した品種な
どを指します。輸入した牛でも日本で3
カ月以上育てると、国産牛と表示するこ
とができます。

牛トレーサビリティ制度

消費者に安全な牛肉を提供するため、国内
で生まれたすべての牛に個体識別番号(10
桁)を付け、生年月日、性別、飼育者、飼育
地など8項目の履歴情報を生産・流通・消費
の各段階で記録・管理する制度。インタ
ーネットを通じて、個体識別番号を入力
すると情報が閲覧できます。

<https://www.id.nlbc.go.jp/>

携帯電話

<http://www.id.nlbc.go.jp/mobile/>



※写真は宇久島での和牛の放牧風景

人の動き
9月1日現在

- 総人口 259,865人(+60人)、男性 121,713人(+3人)、女性 138,152人(+57人)
※8月中の動き 転入867人、転出779人、出生229人、死亡257人
- 世帯数 106,922世帯(+73世帯)

させば
市政だより

- テレビ 毎週土曜 NBC・NIB→9時25分、KTN・NCC→11時40分
- ラジオ NBC 日曜 9時25分、FM長崎 火曜 9時5分 FMさせば 火曜10時30分・日曜 9時30分
- 新聞 長崎新聞 毎月第2・4火曜 ●ホームページ <http://www.city.sasebo.nagasaki.jp/>



携帯サイト
は「させば」

地元の安全安心な和牛をどうぞ!

和牛肥育農家 広瀬紀美代さん(針尾東町)
 針尾地区で息子と2人で肥育農家を営んでいます。朝はまず牛舎の掃除をしてから飼料を与えています。飼料は朝と夕方の2回。配合は牛の成長に応じて割合を変えています。ワラ切りや配合飼料を作るのに時間がかかるので、飼料の準備は前日のうちに済ませています。

飼育では牛の健康管理に一番気を付けています。牛もビタミンA欠乏症などいろいろな病気にかかるんです。ですから、飼料をしっかりと食べているか、ふんの状態はどうか

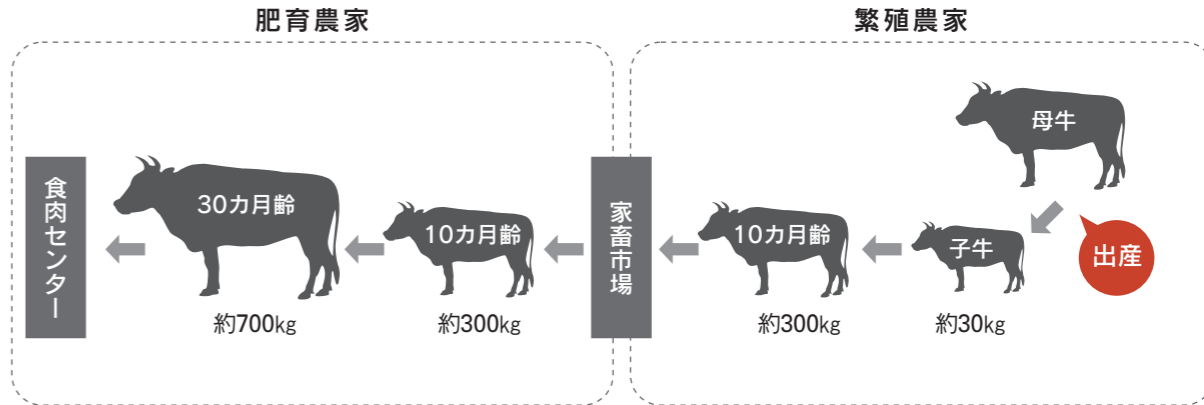
など、いつも牛の体調を気にしています。牛も人と一緒に一頭一頭違います。だからその牛に応じた育て方が必要です。牛の世話や観察は毎日しなければならないので、休みもなかなかとれませんけど、そうやって一生懸命に育てた牛に良い値段が付いたり、大会で賞を取ったときなどはすごくうれしいです。わたしたち地元の農家が育てた、安全安心で、おいしい和牛を市民の皆さんにもっと知ってもらって、いっぱい食べてほしいですね。



1 広瀬さんの牛舎で飼育されている和牛。耳には1頭1頭を識別するための「耳標(じひょう)」が付いています 2 自家配合された濃厚飼料 3 飼料を与える広瀬さん。広瀬さんが近づくと、すぐに牛が寄ってきます 4 「第5回ながさき西海農業協同組合和牛枝肉共励会」(7月7日、佐世保食肉センター)で広瀬さんが出品し、金賞に輝いた枝肉と、広瀬祐介さん(紀美代さんの次男)。大会には県北地域の黒毛和牛40頭が出品されました

デリケートな和牛

和牛はとてもデリケート。ストレスを感じると食欲不振になったり、病気にかかったりします。ストレスを与えないようにするためには、繁殖農家と同様に、牛舎を清潔に保つことはもちろん、温度や湿度、風通しなど、牛の気持ちに合ったさまざまなことに注意することが必要です。



繁殖農家と肥育農家

和牛は主に「繁殖農家」と「肥育農家」という2種類の農家によって、一頭一頭、丁寧に育てられています。健康でおいしい牛を育てるためには、農家の皆さんの熟練した技術はもちろん、こだわりや愛情なども必要です。

繁殖農家

繁殖農家では、お母さん牛を飼って、子牛を産ませます。この子牛を約10カ月間、300kg程度になるまで育て、畜市場で競りにかけ、肥育農家に売るのが繁殖農家の仕事です。

285日の妊娠期間

お母さん牛から生まれ、繁殖用として育てられている雌牛は、生後約15カ月で交配(人工授精)します。妊娠期間は約



繁殖牛の飼育が盛んな宇久島。島のあちこちでのどかな放牧風景を見ることができます

285日。人間と同じく長い期間が必要ですが、出産は通常、各農家で行われ、ロープを掛けて引っ張り出さないとけないような難産の場合もあります。農家の皆さんは、産まれてきた赤ちゃん牛が自力で立ち上がり、お母さん牛の初乳を飲む姿を見て、やっと安心するそうです。

お母さん牛は10〜12歳ぐらいまでの間に、7〜10頭の子牛を産みます。

初乳をたっぷり

体重約30kgの生まれたばかりの赤ちゃん牛には、初乳をたっぷり飲ませてあげます。初乳はさまざまな病気に対する免疫物質を含んでいるので、赤ちゃん牛にはとても大切。生後約30日間は、お母さん牛の乳を中心に与え、以降は牧草などを与えて育てます。

運動と日光浴

繁殖農家の近くでは、子牛たちが外に出て散歩したり、日光浴したりする光景をよく目にします。これは発育旺盛な

子牛の時期にはとても大切なことで、筋肉や骨格、内臓の発達を促したり、病気に対する抵抗力を高めたりする効果があるとされています。

風邪、下痢、暑さ対策

子牛は風邪をひいたり、下痢をしたりなど、体調が変化しやすいと言われています。また暑さに弱いので、牛舎の温度管理や暑さ対策などにも気を配らなくてはなりません。子牛を育てていくには、毎日、子牛の様子を観察し、細かく健康管理することが必要です。

肥育農家

繁殖農家が育てた約300kgの子牛を畜市場で買ってきて、約700kgになるまで約20カ月間育て、食肉センターに出荷するのが肥育農家の仕事です。

いついかな、何を、どれくらい

和牛の大きな特徴は筋繊維に絹の目のように脂肪(サシ)を入りこませた肉質。「霜降り」と呼ばれ、柔らかく口に入

れた時にとろけるような食感が生まれます。

このような牛に育てるためには、肥育農家の飼料の与え方がとても重要。どの時期に、どんな飼料を、どの程度与えるのかということがポイントになります。農家では牛の能力を最大限に生かすよう、成長の度合いに応じて飼料を変えたり、飼料の配合割合を自分で調節したりと、試行錯誤しながら、次のことを基本に飼料を与えます。

- ① 肥育前期(当初7カ月)では、内臓(特に胃)や骨格、筋肉を作り上げるために、「粗飼料(牧草や稲わらなど)」を中心に飼料を与える。
- ② 肥育中・後期(7カ月以降)は筋肉の中に脂肪をつける時期に当たるため、トウモロコシや大麦などカロリーの高い「濃厚飼料」を与える。

来年
10月開催!

和牛の祭典 in ながさき



前回の鳥取県大会(平成19年)の様子

各県の威信をかけた 5年に1度の全国大会

来年10月25日(木)～29日(月)に、ハウステンボスを主会場として開催される「和牛の祭典 in ながさき」(第10回全国和牛能力共進会)は、全国の優秀な和牛を5年に1度、一堂に集め、改良の成果や肉質を競う大会です。審査結果が和牛のブランド化や子牛価格などに大きく影響することから、各道府県の威信をかけた非常に重要な大会と位置付けられています。

選りすぐりの和牛が集合

審査は和牛改良の成果を競う「種牛の部」^{しゆぎゆう}と肉質を競う「肉牛の部」^{にくぎゆう}に大別され、全部で9つの部門で行われます。各道府県から選抜された約500頭の和牛が出品され、本県からは29頭が出品される予定です。

31万人の来場者へPRを

大会期間中の来場者は約37万人(本市には約31万人)が見込まれています。本市では大きな経済効果が期待されるこの機会に、「長崎和牛」はもちろん、九十九島やハウステンボス、佐世保の食文化など、本市の観光PRを積極的に行うことにしています。

「1年前イベント」を今月29日(土)に開催!



大会マスコット「かさべこくん」

来年10月に開催する「和牛の祭典 in ながさき」に向けた1年前イベントを開催します。当日は長崎和牛の販売や試食会など楽しい催しが盛りだくさん! 「かさべこくん」も登場します。皆様のご来場をお待ちしています。

とき 10月29日(土) 10時15分～11時15分

ところ 島瀬公園

※「かっちえてアイラブフェア」と併せて開催します。

📍第10回全国和牛能力共進会長崎県実行委員会事務局

☎095-894-3807

「西海の牛」を全国へ発信!

ながさき西海農業協同組合
畜産課長 吉田正幸さん



ながさき西海農業協同組合では、佐世保市や平戸市など県北地域の3市2町において、おいしく、安全安心な農畜産物を消費者に提供するため、生産者に技術指導をしたり、繁殖農家が育てた子牛を肥育農家へ販売する「家畜市場」を運営したりしています。

当農協では、長崎和牛「西海の牛」を販売していますが、「和牛の祭典 in ながさき」の開催は、この「西海の牛」を全国へ向けてPRする絶好のチャンスです。現在、大会での上位入賞を目指し、農家の皆さんや関係機関が一体となって候補牛の育成などに取り組んでいます。この好機を最大限に生かせるよう、あと1年間さまざま取り組みを進めていきたいと思っています。

おいしさと信頼のブランド

長崎和牛



恵まれた自然環境で丹精込めて育まれた「長崎和牛」

「長崎和牛」とは、長崎県で肥育を目的として生産された和牛の総称。潮風を受け、塩分やミネラル分が豊富な牧草を与えるなど、本県が持つ自然の豊かさを生かしながら育てているのが特長です。

長崎和牛のおいしさの特長は、肉本来のうまみを持つ赤身と、軽やかな味わいの脂身の絶妙なバランス。柔らかな食感と、ジューシーでキレイの良い脂の口溶けがたまりません。長崎和牛の中でも、特に佐世保地域で生産され、ながさき西海農業協同組合で扱っているものを「西海の牛」というブランドで販売しています。

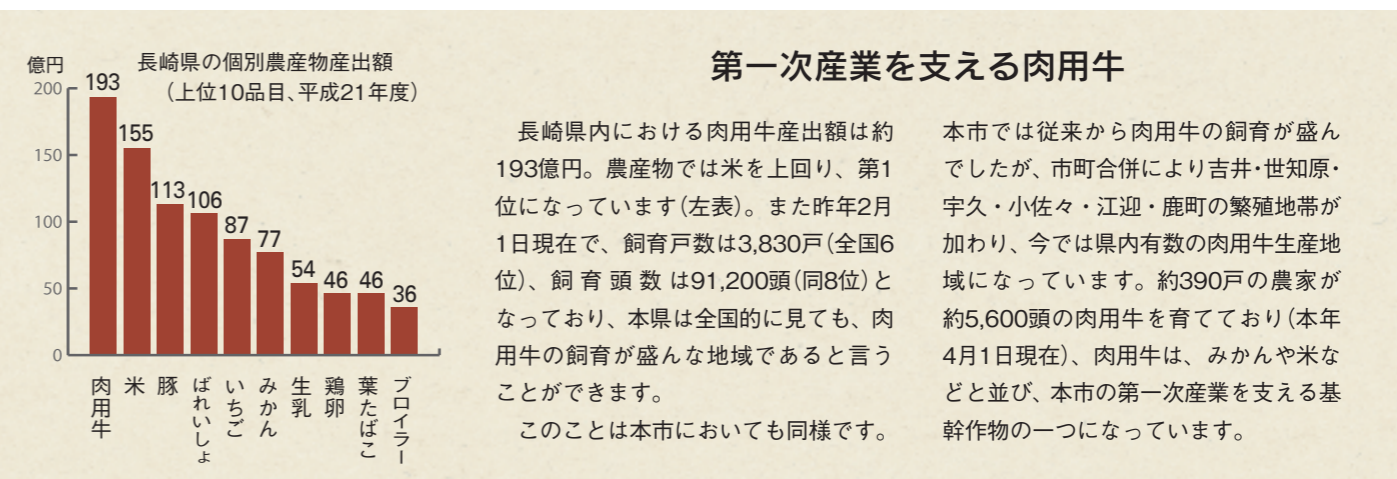
市内の「長崎和牛指定店」一覧

販売店		
脩肉の山頭	柚木町 2569	☎46-1778
脩肉の山頭浦ストアー黒髪店	黒髪町 61-26	☎33-6894
肉の相川	有福町 297-20	☎58-3811
肉の有明 塩浜支店	塩浜町 1-16	☎38-2284
榊深佐屋	上京町 1-1	☎24-4917
脩田中精肉店	俵町 7-2	☎22-4645
佐世保玉屋百貨店	栄町 2-1	☎25-9865
榊エッセンハウス	佐世保玉屋店内	
JAながさき西海食肉供給センター	吉井町立石12-1	☎64-4129
肉のやまぐち	松川町1-5	☎22-4307
エレナフレスタ店	三浦町21-1	☎42-0001
榊ゆう美 大和店	大和町387-3 レッドキャベツ内	☎32-6011
まるたか商事(株) 早岐店	早岐1丁目13-14	☎20-5768
ミートハウスこんどう	鹿町町下歌ヶ浦284-7	☎77-4286

関連店		
肉のくろがね	卸本町 13-3 佐世保卸団地内	☎33-4129
榊佐世保弘乳舎	大塔町 2002-2 食品団地内	☎31-4438
株式会社 Dome	矢峰町1026-2	☎40-8455

飲食店・レストラン		
焼肉 あいかわ	有福町 297-20	☎58-3811
焼肉 さくら	木ノ宮町 4-3	☎47-6511
脩ナカムラミートセンター	柚木元町2401-10	☎46-1998
ホテル万松楼	谷郷町5-32	☎23-6171
レストラン本陣	干尽町5-3	☎33-1630
戎座 えびすざ	ハウステンボス町7-7 ホテルヨーロッパ内	☎27-0414
鉄板焼 大村湾	ハウステンボス町10番 ジェイアール全日空ホテル内	☎58-7111

※上記の店舗は「長崎和牛銘柄推進協議会」の認定を受けた市内の店舗です(平成22年11月11日現在)。認定後に取り扱われていない場合などもありますので、あらかじめご了承ください。また上記以外の店舗でも長崎和牛を取り扱っている場合があります。



第一次産業を支える肉用牛

長崎県内における肉用牛産出額は約193億円。農産物では米を上回り、第1位になっています(左表)。また昨年2月1日現在で、飼育戸数は3,830戸(全国6位)、飼育頭数は91,200頭(同8位)となっており、本県は全国的に見ても、肉用牛の飼育が盛んな地域であると言えます。

このことは本市においても同様です。

本市では従来から肉用牛の飼育が盛んでしたが、市町合併により吉井・世知原・宇久・小佐々・江迎・鹿町の繁殖地帯が加わり、今では県内有数の肉用牛生産地域になっています。約390戸の農家が約5,600頭の肉用牛を育てており(本年4月1日現在)、肉用牛は、みかんや米などと並び、本市の第一次産業を支える基幹作物の一つになっています。