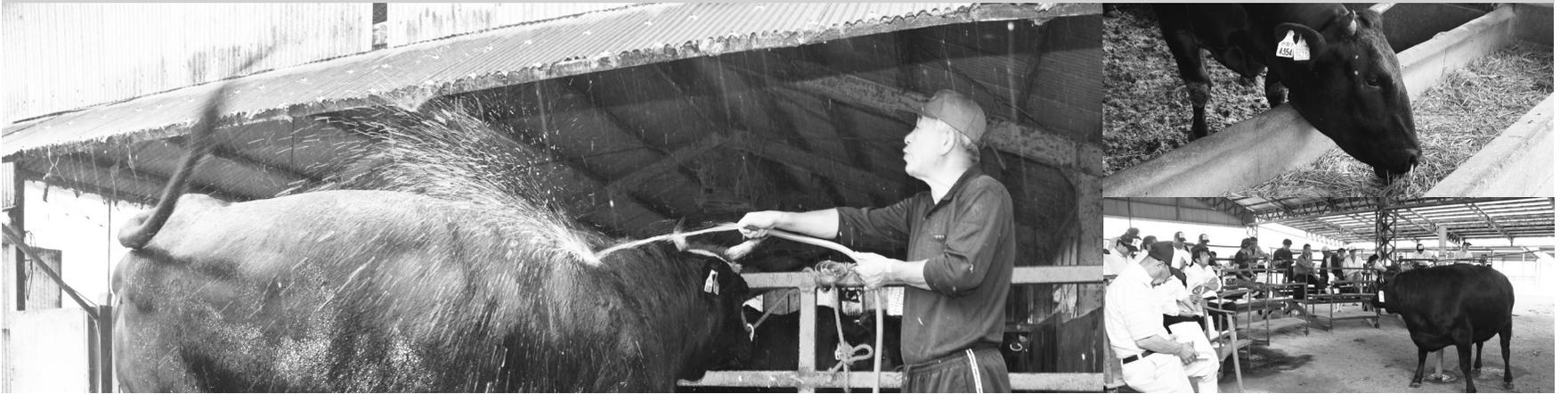


伊賀牛×生産者



**牛が育っていく喜びを感じながら
命ある限りこの仕事を続けたい**

その年の伊賀牛ナンバーワンを決める伊賀産肉牛共進会で、昨年度2位にあたる優等賞1席を受賞した、JA伊賀南部肥育部会長の山崎 祥生さんにお話を伺いました。

父の跡を継いで

今から10年前、53歳の時に私は公務員をしていました。牛飼いをしていた父が亡くなったのはその時です。父が飼っていた牛を捨てるのか、それとも私が育てるのか、どちらか選ばなければなりません。それで私は早期退職して、父が残した牛を育てる道を選びました。今では、家族と一緒に28頭の牛を育てています。

飼育する喜び

年4回岐阜県の飛騨まで行って素牛（肥育牛として飼養される前の子牛）を買い付けます。生後8〜9カ月齢で体重250キログラム前後の雌牛は、2年間くらいで700キログラムまで成長させます。

粗飼料は、自家栽培の山田錦とコシヒカリの稲わらを5〜10cm程度に切ったものを配合して使っています。私が牛飼いを始めたときから、ずっと続けています。牛舎のふん尿などは機械を使って清掃するのですが、



JA伊賀南部 肥育部会長
やまざき よしお
山崎 祥生 さん

堆肥にして地域の田畑で循環再利用しています。

年1回、伊賀産肉牛共進会というその年の伊賀牛のナンバーワンを決める大会で昨年度は、優等賞1席を取りました。これは、名誉賞に次ぐ2番目の成績です。父から牛飼いを覚えるのには10年掛かると言われていたので、9年経ってこういった賞を取れたことはうれしかったです。

手間ひまを掛けて育てた分だけ牛は立派になり、それが審査されて評価されることは、牛飼いを続けていく上で非常に励みになります。

これからの伊賀牛

伊賀管内で肥育農家は高齢化や後継者不足で減ってきており、生産頭数も減少しています。これから伊賀牛は、ますます希少な牛になっていくかもしれません。父から引き継いだ牛飼いを命ある限り続け、地元の人たちに喜んでもらえるような牛をこれからも育てていきたいです。

伊賀牛×魅力発信

学生が伊賀牛の魅力を牛汁に

あっさりしたしょうゆだしに伊賀肉や伊賀米の焼きおにぎり、地元野菜を入れたのが、「名張牛汁」。精肉店のまかないだったと言われる名張のご当地グルメです。

まちおこし団体「名張牛汁協会」は、各種イベントの際にブースを設けて販売するなど、地域に根差したまちづくり活動を行っています。

その一環として、名張高校の食物専攻の生徒の皆さんと新しい牛汁のメニューを考案。2月にはコンテストが行われ、そこで最優秀賞を取った「洋の牛汁」が、4月に行われた桜まつりで販売されました。

伊賀牛を使ったまちおこしも、関係団体だけではなく、学生などとも連携して魅力を発信しています。



桜まつりに出店した名張高校生



伊賀肉、キャベツで巻いたおにぎりなどが入った「洋の牛汁」

ふるさと納税で伊賀牛を発信

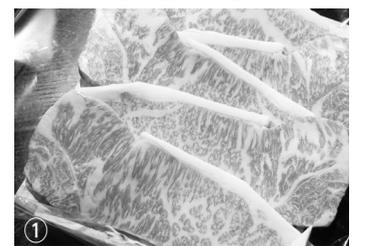
応援したい自治体に寄付することができるふるさと納税。これまで市にいただいた寄付金は、子育て支援や教育環境の整備をはじめ、地域産業の振興などに活用しています。

寄付いただいた皆さんには、金額に応じてお礼として特産品をお届けしています。特産品の中には、伊賀米や地酒はもちろん伊賀牛もご用意しており、これらの特産品を通じて名張の良さをお伝えしています。

ふるさと納税は、市を応援したいという人なら、市外はもちろん市内の人も申込可能です。

詳しくは、電話でお問い合わせください。

伊賀牛の返礼品（一部）



- ①ステーキ用伊賀牛
- ②伊賀牛を使ったしぐれ煮などのセット
- ③地元味噌に伊賀牛が入ったおかずみそ

☎ ふるさと納税ホットライン
☎ 63-7239