

バイオトレジャー

加藤牧場牛

●取材先

加藤 勝也さま
四日市市上海老町

●食材説明文 (約 140 文字)

炭火でほんのり炙ると、したたる肉汁がおいしさを物語る。一度食べると舌の上でとろける甘みと、濃厚な旨みがやみつきになる。

加藤牧場牛では、仔牛から肥育までを一貫飼育。さらには近隣農家と提携し、完熟堆肥と稲わらや麦わらを交換することで飼料を自給。すべてを自らの手で行い、安心・安全な牛肉を生産している。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



繁殖から肥育まで一貫して行う加藤牧場。
資源循環型農業にも取り組む。

2



牛舎内には優しい音楽が流れる。
音に敏感な牛にストレスを与えないための配慮。

3



繁殖牛300頭、肥育牛650頭が飼育されている。
牧場内は広々、牛もリラックスしている。

4



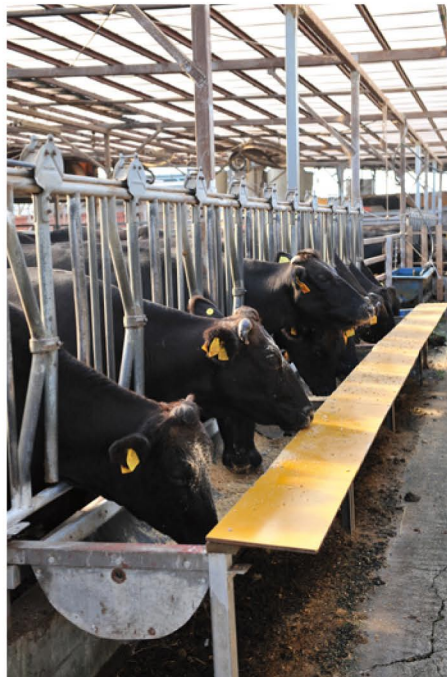
人なつっこい牛たち。
近づくと顔を出して様子をうかがいに来る。

5



稲わらや麦わらは近隣農家から頂いたもの。
来年、再来年の分まで備蓄されている。

6



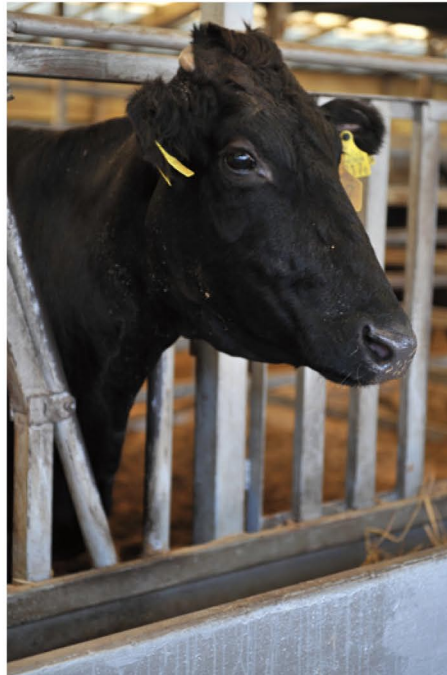
おからを発酵させた濃厚飼料。
元製パン業の知識が役立っている。

7



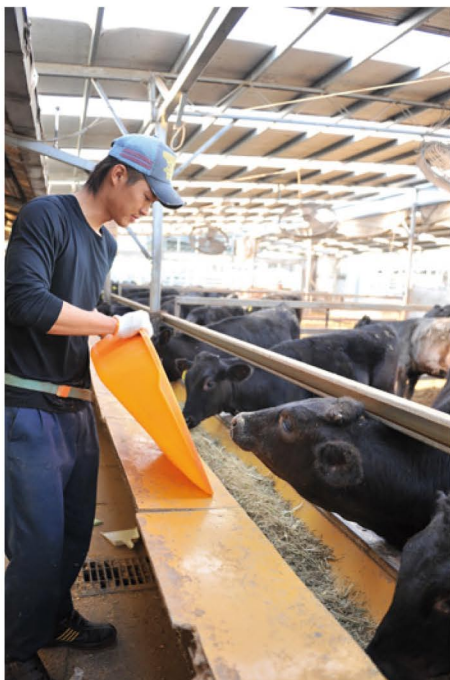
稲わらや麦わらは近隣農家から頂いたもの。
来年、再来年の分まで備蓄されている。

8



おからを発酵させた濃厚飼料。
元製パン業の知識が役立っている。

9



濃厚飼料は、人間が食べても
大丈夫なほど安全なものだけを使用。

10



仔牛を約28ヶ月肥育して出荷。
その間、愛情いっぱい育てられる。

11



繁殖も同牧場で行う。
生まれたての仔牛の後ろで、母牛が見守る。

12



牛舎には屋根のない部分もあり、
日向ぼっこができるようになっている。

13



生まれたての仔牛には、哺乳瓶でミルクを与える。
人工乳首に慣れるトレーニング。

14



食欲旺盛な子牛。
たくさんのミルクをおねだりします。

15



別バージョン

16



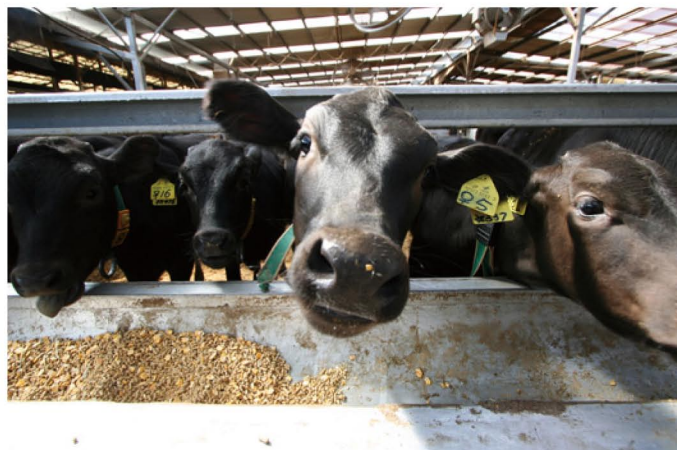
生後4～5日で親から離す。親を恋しがる子牛の鳴き声を
哺乳ロボットを使って軽減させる。

17



ピーク時で1日に約2頭、
通常は2日に1頭のペースで、新しい命が誕生する。

18



別バージョン

19



農家に、牛の堆肥と稲わらとを交換してもらっている。
だから、粗飼料は100%自給。

20



牛床に使用される完熟堆肥は無臭。
吸水性に優れ、保温効果も絶大。

●食材写真コメント (約 30 文字)

21



22



横バージョン

きれいなさしが入った最高品質の牛肉。
各地の有名ブランドにも負けない自慢の逸品。

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

23



あふれだすジューシーな肉汁に、
旨みと甘みが凝縮されている。