

## 平成28年度第8回「知事と一緒に生き活きトーク」発言要旨

- 1 テーマ：「ジャージー牛」を核とした新たな蒜山ブランド戦略
- 2 日時：2017年1月16日（月）14：45～16：20
- 3 場所：湯原ふれあいセンター(真庭市豊栄)
- 4 参加者：ジャージー牛のブランド化に取り組む団体の担当者や生産者、  
食材の提供を受けているレストランの担当者など 8名

### 5 知事挨拶

今回のテーマは、「ジャージー牛」を核とした新たな蒜山ブランド戦略で、ジャージー牛に様々な形で関わっている方に集まっていただいた。このような形で、生産者側と利用者側が集まって話しをすることはなかなかないと思う。様々な意見が出ることは皆さんにとっても勉強になると思うので、期待している。

### 6 発言要旨

#### 【各々のジャージー牛との関わりなど】

- ・ジャージーの乳製品や牛肉を販売している。畜産研究所と共同で、イネWCS（イネホールクロップサイレージの略で、稲の実と茎葉全てを同時に収穫し、発酵させた牛の飼料）を供給したジャージー牛肉の生産にも取り組んでいる。
- ・酪農家として、ジャージーを飼育している。また、農協の女性部として、ジャージーPRの催しに関わっている。
- ・地元にある酪農大学の学生で、酪農経営や飼養管理に関する知識、技術習得のための勉強をしている。
- ・ジャージー牛を核とした観光や食育・乳製品の消費拡大などの事業を進めている。
- ・レストラン等での販売を行っているが、観光にも関与している。ジャージー牛は地域特色に富み、歴史性もあり最高の6次産業と考えている。
- ・レストランで、ジンギスカンの他、ジャージー牛を使った料理を多数提供している。蒜山に来て初めて、ジャージー牛肉を知ったが、赤味の肉で肉としての味がしっかりしており、大変美味しく、惚れ込んでいる。様々な調理をして提供しており、お客の反応は大変良い。
- ・真庭市とともに観光に従事しているが、ジャージー牛がからんだ搾乳体験などは大変好評である。ジャージー牛肉も含めジャージーを核とした振興を図っていきたい。
- ・湯原で旅館を経営しているが、湯原と蒜山は切っても切れない仲だ。湯原に泊まり、食べて、湯に入って楽しんでもらい、蒜山に行ってもらっている。蒜山と湯原は切っても切れない仲。互いに関係を持っていきたい。
- ・東京の人に岡山県として認知してもらっているのは、桃よりも蒜山のジャージー乳製品だ。高級なスーパーでも他に引けを取らないで、ジャージープリンやジャージー贅沢ヨーグルトなどが棚に並んでいる。でも、東京の人は蒜山が何処にあるかは知らない。蒜山ジャージー牛乳を飲んでいても、それを何処で作っているかは知らないと感じているので、

更に蒜山と連携を深めていきたい。

### 【ジャージー牛の現状、こういった役割を期待するか、今後の課題や方向性等について】

- ・ジャージー酪農経営は厳しい状況だ。ジャージー牛の生乳生産量は、ホルスタイン牛の半分ぐらいしかない。しかし、生乳取引価格は、ホルスタイン牛と同じルールで決まるので2割増しぐらいの価格にしかならず、乳量の差を補うまでにはならない。
- ・子牛を産まなければ乳がでないので妊娠させるが、和牛の子牛価格が高騰しており、経営を考えた場合、ジャージー牛に和牛の受精卵を移植し、和牛子牛を産ませた方がメリットは大きい。このため、次世代のジャージー牛の確保が難しくなっており、徐々に頭数が減っていかないか気がかりだ。
- ・ホルスタインとジャージーを1頭増やすなら、ホルスタインを増やした方が利益は大きいですが、ジャージー酪農家の中には、蒜山で美味しいジャージー生乳を生産することにプライドを持っている人や、ジャージー牛を飼ことで蒜山に貢献しているという自負の心を持つ人がいる。
- ・品質の良いものを安定供給していくことは基本と考えている。昨年、酪農の盛んな北海道で乳用牛の全国大会があり上位入賞は北海道が多く占めたが、その中でも岡山県のジャージー牛は最優秀賞を獲得した。
- ・ジャージー牛肉のロース焼き肉をレストランで提供しており、目珍しさから注文され、「これは美味しいね。」と評判が良い。
- ・ジャージー牛肉を食べてもらおうと、「よく噛むとどんどん味が出て美味しい肉、脂身も美味しい。」と言われる。畜産研究所と共に、ジャージー牛肉について研究されてきて、どんどん味が良くなっているので期待している。今まで長い間料理してきた中で、ジャージー牛肉が最も美味しい牛肉だと思っている。この美味しいジャージー牛肉をもっと売ってきたい。
- ・地産地消を考えれば、年中提供できるのは、ジャージー牛肉しかない。また、これは蒜山にしかないものだから、ここに来て食べてもらいたいと考えている。
- ・イベント等でジャージー牛をPRしている。岡山市の路面電車で、日本酒を飲む催しをした際、おつまみとしてジャージーのチーズやジャージー牛のほほ肉を使った真庭産おでんを提供したところ、お客さんに好評だった。
- ・真庭市のふるさと納税の返礼品で希望が最も多いのは、ジャージー牛肉で、次いでジャージー乳製品。やはり魅力的な製品だと思う。
- ・私の旅館ではジャージー牛肉を使っていないが、今日食べてみて、美味しかったので使ってみたいと思ったが、仕入れ方法が分からない。料理長も食べてないので調理方法が分からないので、お客さんに、ジャージー牛肉を紹介できない。例えば、各旅館等の料理長を集め試食会を行い、感想や調理方法のアイデアを聞いたり、仕入れ方法を説明したら良いと思う。東京や大阪に出さなくても、蒜山や湯原に来なければ食べられない牛肉として、プレミアム感を出せば良い。
- ・サーロイン、ヒレなどは多く出るが、ウデなどの部位は残っていると聞くが、料理長を集めプロの料理人として調理方法などを研究すれば良い。加工品として、佃煮やしぐれ肉を作り瓶詰めにして売っている所もあるので、検討すればよい。

- ・牛乳だけで消費を伸ばすのは無理。ジャージー牛乳は美味しくて体に良いことは分かっているけど、カロリーが高いイメージがあり、なかなか飲んでくれない。チーズを中心とした販売戦略を立ててジャージー振興を行ってはどうか。
- ・農業振興と観光とのタイアップはどうしても必要だ。来てもらわなければ、ジャージー牛の牛乳・乳製品、牛肉などの消費につながらない。生乳の質が下がる等の理由で、放牧はごく一部でしか行ってないようだが、ジャージー牛の放牧風景を見に来る観光客が増えれば、価格が高くて乳製品等を買ってもらえるのではないか。

## 7 知事まとめ

- ・ジャージー牛の牛乳・乳製品が美味しいことは、全国に知られていて、全国コンテストでも最高賞に輝かれており、肉も今後が楽しみだ。ジャージー牛乳は原価率がかなり高い商品。ジャージー牛乳を使ってもらうためには、他の商品と少し差をつけたい。もう少しやり方があると思う。
- ・1リットルのブドウジュースに千円は出さないが、ワインとなると4, 5千円でも買ってくれる。ただの食品ではなく、美容と健康に良いとなると、金額も千円単位で高くなる。「牛乳を飲めば通風になる人が減る。」「ヨーグルトは腸に良い。」など牛乳やヨーグルトが健康に良いことが消費者に伝われば消費は伸びる。乳製品が生活に質を高めるものだと言うことが消費者に伝われば良い。
- ・農業は原材料を提供している産業で、1円単位の世界だが、観光や加工品は百円や千円単位の世界。牛乳に千円は払わないが、搾乳は千円払っても経験したい人がいる。同じようなものでもカテゴリーが違えば、価値がそれぞれある。
- ・チーズは保存できる製品。保存できて高く売れる商品は非常に価値が高い。ジャージー牛肉についても加工品を地域で知恵を出し合って考えれば、同じように価値がついて高く売れるのではないか。生産者は、何を目標として作っていくか、利用する人のことも考えて作ること、消費者のニーズに応える商品作りも必要。
- ・ジャージー牛は、全国でも飼っている人が少ない牛なので、観光面でも活用しやすい素材だと考えられる。放牧は、観光地やジャージー牛製品の魅力アップにも大きな効果があると考えている。蒜山の広大な緑の草地にジャージー牛が放牧され、のんびり草を食んでいる風景は、観光客に感動を与え、商品の購入にもつながるのではないか。
- ・地域の方々が連携しながらそれぞれの得意分野で、「ジャージー牛」を有効活用していくことを大いに期待している。