



一年中放牧によって
育てられた
あか牛の赤身肉は
非常に美味。
赤肉サミット in 熊本は
座学で学んで、
あか牛と黒毛和牛を
食べ比べて、
そして放牧の現場を観て、
周年放牧した牛肉の魅力と
最大限に実感できる
プログラムと
なっております。
充実した二日半、
皆さんふるって
ご参加下さい。

見て

食べ
知ろうと
とん

平成25年 3月12日(火)・13日(水)

放牧あか牛を食す会

周年放牧肥育牛肉を用いた流通販路開拓のためのマッチングセミナー

主催(独)農業・食品産業技術総合研究機構 九州沖縄農業研究センター／企画運営(株)グッドテーブルズ(株)丸菱

1日目

セミナー&食べ比べ試食会

場所 (株)熊本全日空ホテルニュースカイ
周年放牧したあか牛と普通の育て方をしたあか牛&
黒毛和牛の三種を食べ比べて、その違いを味わって
いただきます。

臼杵哲也

レストランサンシェロ調理長
熊本県出身。大阪あべの辻調理師専門
学校卒業後大阪のフレンチレストランに
3年間勤務。熊本に戻りニュースカイホ
テルに14年間勤務。ハウスウエディング
「アンジュールハウス」に総料理長とし
て迎えられる。日本エスコフィエ協会
入会。イタリアンレストランサンシェロ
料理長としてニュースカイホテルに復
職する。エスコフィエ協会より正会員
ディシプルの称号を授与される。



2日目

現地検討会

場所 九州沖縄農業研究センター

放牧の現場を訪れ、草を食べるあか牛たちと触れあっ
ていただきます。午前中で解散予定。

お問い合わせ事務局

(独)農業・食品産業技術総合研究機構
九州沖縄農業研究センター

担当 畜産草地研究領域 主任研究員 中村好徳

〒861-1192 熊本県合志市須屋 2421

TEL. 096-242-7757(研究室)

FAX. 096-249-1002(共通)

■開催趣旨

国産牛肉を取り巻く状況は、飼料価格の高騰や霜降り重視の肉質改良の限界などの理由から厳しい状況が続いています。このような社会背景の下、(独)農業・食品産業技術総合研究機構 九州沖縄農業研究センターは、周年放牧に国産飼料を併給させ飼料自給率100%で、赤身肉重視の肉用牛生産方法を開発しました(プレスリリース:2011年12月12日)。しかし、わが国において赤身肉を評価する牛肉市場や、赤身肉を活用する食文化自体が発展途上であることから、本生産方法と生産物である周年放牧肥育牛肉の普及には、実際に周年放牧で生産された牛肉を用い、その品質特性への理解を醸成することにより、食肉流通業者やレストランシェフなどにユーザーサイドの方々からの支持と新たな需要を創る必要があります。そこで、九州沖縄農業研究センターの試験圃場において生産された周年放牧肥育牛肉を用いて、座学と調理実演を組み合わせたマッチングセミナーを行い、周年放牧肥育牛肉の食品素材としての可能性と活用方法について総合的に検討を行っていきたいと考え、この『赤肉サミット in 熊本』を開催することとなりました。

■開催内容

1日目 セミナー&食べ比べ試食会 平成25年3月12日(火) 場所:(株)熊本全日空ホテルニュースカイ

- 13:00～13:10 主催者挨拶 九州沖縄農業研究センター 所長 寺田文典
- 13:10～13:40 特別講演「赤肉サミットの紹介」(株)グッドテーブルズ 代表取締役 山本謙治
- 13:40～14:10 研究紹介「周年放牧肥育牛肉の生産方法と肉質特性」九州沖縄農業研究センター 主任研究員 中村好徳
- 14:10～15:40 試食 司会進行:(株)グッドテーブルズ 代表取締役 山本謙治/調理担当:レストランサンシェロ 調理長 臼杵哲也

第1部 飼養による肉質の違いについて～食べ比べ～
品種など:周年放牧肥育された褐毛和種去勢雄牛、慣行肥育された褐毛和種および黒毛和種去勢雄牛のA4等級のもの/部位:ランプ、ナカバラ

第2部 食品素材としての可能性について～様々な料理から～
品種:周年放牧肥育された褐毛和種去勢雄牛/部位:ランプ、カイノミ、マエスネ
- 15:40～16:20 意見交換 コーディネーター:九州大学大学院農学研究院 准教授 後藤真文
- 16:20～16:30 閉会挨拶 九州沖縄農業研究センター 周年放牧肥育プロジェクトリーダー 山田明央

2日目 現地検討会 平成25年3月13日(水) 場所:九州沖縄農業研究センター内 試験圃場

- 10:00～10:15 集合および移動 集合場所:九州沖縄農業研究センター本館前
- 10:15～11:15 生産地検討会 司会進行:九州沖縄農業研究センター 上席研究員 山田明央
コメンテーター:(株)グッドテーブルズ 代表取締役 山本謙治/九州大学大学院農学研究院 准教授 後藤真文

草地管理の説明 九州沖縄農業研究センター 研究員 金子真

家畜飼養の説明 九州沖縄農業研究センター 主任研究員 中村好徳
- 11:15～11:30 閉会挨拶 九州沖縄農業研究センター 畜産草地研究領域長 梶雄次
- 11:30～12:00 移動 鶴屋前までマイクロバスにて(希望者のみ)

■参加申込について

- 申込方法.....参加ご希望の方は、下の参加申込書を2月10日までにFAXまたは郵送にて事務局までお送りください。2月中にお返事をさせていただきます。なお、席に限りがございますので(40席)、セミナーの特性上、流通業者および飲食店関係者を優先させていただきます。ご希望に添えない場合もございますが、あらかじめご了承ください。
- 対象.....食肉流通関係者、食肉飲食店関係者、九州農政局、褐毛和種関係機関・団体等、その他主催者が認める者
- 参加費.....無料

参加申込書 ※該当するほうに○印をお願いします

12日(火)	セミナー&試食会 参加・不参加	13日(水)	現地検討会 参加・不参加	マイクロバス 要・不要
住所	〒 -	TEL.	自宅 / 勤務先 / 携帯	
		FAX.		
所属		氏名		
業種	生産 ・ 加工 ・ 流通 ・ 消費 ・ 行政 ・ 研究 ・ その他			

申込事務局
(独) 農業・食品産業技術総合研究機構 九州沖縄農業研究センター
担当: 畜産草地研究領域 主任研究員 中村好徳 / E-mail yn1124@affrc.go.jp
〒861-1192 熊本県合志市須屋 2421 TEL.096-242-7757 (研究室) FAX.096-249-1002 (共通)