

# 産直の約束を守り育てられている“産直牛”です



岡山県勝田郡勝央町にあるイサミのバック工場・岡山フードプロダクツで4産地からの産直牛肉を加工しています

## 産直三原則

- ①生産地と生産者がはっきりしていること。
- ②栽培、肥育方法(農薬・肥料・飼料など)がはっきりしていること。
- ③消費者(生協組合員)と生産者が互いに交流できること。

## 産直牛の約束

- ◆Non-GMO(遺伝子組換えでない)でPHF(収穫後の農薬不使用)のトウモロコシを飼料に使用します。
- ◆成長ホルモン剤は使用しません。
- ◆不要な抗生物質を投与しません。
- ◆O-157検査を実施します。



産直牛をご存知ですか?産直の野菜のようにパルコープと産直三原則で結ばれており、さらに産直牛の約束を決めて4つの産地(北海道・豊頃町農協、足寄町農協、大分県・清田ファーム、岡山県・イサミ吉備高原牧場)で肉牛を育てています。

## 岡山県産の産直牛肉って?

「生協牛乳」の産地・おかやま酪農で産まれた“オスの仔牛”を受け取り、「産直牛肉」として肥育。ふたつの産直産地とパルコープがつながるとりくみ。



4月2回からは、岡山県産の産直牛肉がスタート。500頭の牛を育てているイサミ吉備高原牧場の生産者より話をうかがいました。

**大きくならないうちに出荷したくない**

仔牛は、手をかけたらかただけ大きくなりすぎます。おか酪さんからは、北海道から来る牛とちごうて、まだ又し仔(生後20日くらいの生まれたて)のうちに来るけん、人間の赤ちゃんを育てると同じです。下痢したり熱出したり風邪ひかんように気をつけ



(左から)安在さん、宮本牧場長、松下さん

**毎日**  
一頭ずつ顔を見ます

毎朝7時頃から掃除をして、乾草をやるときに、牛たち一頭一頭の顔を見ます。肩で息をしていたら肺炎になりかけているなと分かるんです。

(宮崎の実家も畜産農家の安在利幸さん)

て育てます。他よりも小さい仔は胃腸が弱いけん、吸収しやすいブドウ糖をあげてチョコッキを着せてゆつくり育てたら、他の仔と同じくらいに育ってきよるんです。

肉牛として育つ運命じゃけん、大きく良い肉にならんうちに出荷するとかわいそつなんですねえ。

(岡山県出身の松下久美子さん)

**牛そのものが健康で育つよう**

風邪が流行りそうなら、早めに消毒のための木酢液を薄めて散布し、清潔にするために牛舎の床のオガクズを敷き換えます。オガクズは住宅用に加工する前の防虫剤が付けられていない段階のものを使います。

抗生物質に頼れないので、牛そのものが健康で育つよう環境を整えています。

(牧場長の宮本多津美さん)

## 2009年 産直産地交流ツアー(イサミ・おか酪)



参加者の感想より

安全のためにえさにこだわり、検査を何回も行い、いろいろな人々の思いもいっしょに私たちの食卓にくるのだと改めて強く感じました。肉牛はオス牛ですが、消費者好みの柔らかい肉にするために去勢してしまうことも知りました。大事な命をいただいている事を感じなければと思います。(城東区 寛貴美子さん)

※写真と感想は別の方です

産直  
牛切落としモモ  
(岡山県産)

200g

4月2回 598円

