



もとぶ牛

沖縄の自然と美ら海の潮風が育む黒毛和牛 ビール粕の醗酵飼料でミネラル豊富な健康和牛

いま、沖縄県産牛肉が注目を集めている。セシウム問題から西日本産の牛肉の需要が高まっていることもあるが、沖縄の恵まれた自然環境に加え、肉牛の繁殖産地としての生産基盤と安全性が改めて見直されているためだ。今回、訪問した黒毛和牛「もとぶ牛」は沖縄県北部の本部町にある「もとぶ牧場」（坂口泰司社長）でビール粕を利用した醗酵飼料など循環型農業の下で健康的に生産される。ミネラルが豊富でやわらかく、甘みのある肉質が特長だ。県内では直営の焼き肉店をはじめ大手スーパーで販売されてきたが、最近では首都圏の大手量販店やSMへと販路が構築され、新たにネット通販市場へも参入。「もとぶ牛」の全国ブランド化を目指し、着実な足がかりを築きつつある。

沖縄生まれ、やんばる育ち

桜の開花が日本一早いことで知られる沖縄・八重岳。もとぶ牧場はその麓にあり、海を見下ろす豊かな自然の中で「もとぶ牛」が育てられている。

〓沖縄生まれ、やんばる育ち、と銘打ち、肥育牛はすべて沖縄県内から素牛を導入する県内一貫体制を確立。自らも繁殖を手がけるほか、地元の繁殖農家との連携を強めることで優良な子牛を確保している。

最大の特徴はビール粕を利用した独自の醗酵飼料を牛に与えていること。牧場から車で約20分、名護市のオリオンビールの工場