

から副産物のビール粕を調達。牧場内の自社飼料工場で乳酸菌と糖蜜、配合飼料を混合、10日間ほど醗酵させて醗酵飼料を製造する。

醗酵飼料には食欲増進作用があり、牛の胃袋の健康状態が改善するだけでなく、肉に含まれる不飽和脂肪酸の含有率が高まることも明らかになっている。不飽和脂肪酸は牛肉のおいしさに大きく影響するが、もとぶ牛の含有率は一般的な和牛の平均値（55%）に対し58%と高く、その品質の良さが科学的にも裏打ちされている。



「もとぶブランドを全国に発信したい」と坂口社長

醗酵飼料を与えた牛肉は水っぽさが指摘されることもあるが、もとぶ牧場では、出荷前3カ月は醗酵飼料の割合を減らすなど独自の飼料設計と飼育マニュアルにより肉のきめ・しまりの向上を図り、ドリップ流出の少ない肉質に仕上げている。

## もとぶブランドを全国へ

もとぶ牧場は本部町と那覇市にアンテナショップとして直営の焼肉レストラン「焼肉もとぶ牛」2店舗を展開。県内と畜分は自社の直接販売により、リーズナブルな価格で提供することにより、地元客や観光客にもとぶ牛ブランドをアピールしている。

同牧場で生産される牛の9割以上は鹿児島県のサンキョーミートでと畜処理される。牧場から車で10分のもとぶ港から週2回、月に84~96頭分がコンテナ船で輸送され、国際規格のISO（9001、14001、22000）の認証を取得している高度な衛生

自社工場でビール粕とトウモロコシ中心の配合飼料を混ぜて醗酵飼料を製造する

