



おいしい信州ふんど(風土)

く木曾牛物語く



木曾牛キャラクター「きそまる」



木曾牛は
畜産農家と共に、
木曾の風土を
守っています。

木曾の
おいしい信州ふんど(風土)
木曾牛は愛情深く大切に育てられています。



しあわせ
信州

木曾優良子牛生産パワーアップ協議会
木曾地域における地域資源活用・
農商工連携に係る事業推進連絡会議
(木曾地域「おいしい信州ふんど(風土)」推進協議会)
〒397-8550 長野県木曾郡木曾町福島 2757-1
木曾地方事務所農政課内
TEL.0264(25)2221 FAX.0264(22)4346
E-mail kisoichi-nosei@pref.nagano.lg.jp

木曾牛とは木曾地域で育った牛のこと



木曾牛について

1 木曾牛の

これまでの

歴史と経過

木曾馬から木曾牛へ
木曾地域は昭和30年代、水田の農耕用として、また山野草を利用した堆肥づくりのために木曾馬の飼育が盛んに行われていました。

昭和40年代以降は、畜産による農業所得確保を目指して、木曾馬から肉用牛への転換が図られ、牛舎・草地造成・放牧場の設置、優良牛の導入など県内一の和牛生産団地となりました。

現在、木曾の肉用牛生産は、木曾農業の基幹的な品目となっています。

木曾和牛女性音頭

- 1 産めよ ぶやせよ モーさんを
嫁と姑が音頭とる(音頭とる)
夕餉に咲かす だんらんも
牛がとりもつ 嫁かいな
あすの希望がわいてくる
木曾の女のたのもしき 牛と女性の相合い傘よ
- 2 うちもよりそう モーさんは
人の心もなまませる(なまませる)
平和な家庭の 道しるべ
汗と知恵とを 結ぶもの
ともに歩こう いつまでも
木曾の女のよみ肌 牛と女性の相合い傘よ
- 3 今日の市場で モーさんは
ないて一声飼主に(飼主に)
別れをうけて ぷりかえる
あすはとこへ ゆくのやち
涙こらえて ほよほする
木曾の女の深なきけ 牛と女性の相合い傘よ

2 木曾地域の畜産

畜産農家戸数約110戸で、肉用牛・乳用牛合わせて約1200頭が飼育されています(平成28年1月1日現在)。また、年間620頭の和牛子牛が、木曾町にある県内唯一の家畜市場(下写真)に出荷されます(県内シェア33%地域別では1位)。

木曾地域の肉用牛飼養農家の大半は、繁殖用の雌牛(母牛)を所有し、優良な種雄牛により子牛を分産させ、その子牛を8〜10ヶ月程育成して家畜市場へ出荷する繁殖和牛農家です。農家から出荷された子牛の中には、岐阜県や三重県の肥育農家により一定期間飼育されて飛騨牛や松阪牛等の銘柄牛となるものもあります。

また、優秀な子牛産地づくりを進める一方で、木曾地域を訪れた皆様に、この地で育った木曾牛を味わっていただきたく、木曾牛のおいしさの情報発信に努めてまいります。

家畜子牛市場は年6回開催され、子牛の出荷頭数は年間2000頭程となります。



和牛女性部の歌

- 1 春
緑萌たう高原に今日もさや風薫る
産めよ 殖やせよ 母なる牝牛
飼葉とる手に愛が伝わる
育てよう 育てよう 手をとりあつて
あ、望み多き われら 和牛女性
- 2 夏
雄々しくそびえる御岳に 今日もわきたつ白い雲
育て元氣にめんこい仔牛
ブラシ持つ手に愛が伝わる
育てよう 育てよう 励まし合つて
あ、心強し われら 和牛女性
- 3 秋
高く真澄める大空に 今日も飛び交う赤トンボ
伸びよ 肥れよ われらが和牛
手綱とる手に愛が伝わる
育てよう 育てよう 力をあわせ
あ、望み多き われら 和牛女性
- 4 冬
吹雪に暮れる木曾谷に 今日も冷た、岳おろし
歩の進もよ 寄りそい共に
かわす瞳に愛が伝わる
育てよう 育てよう 愛情こめて
あ、心強し われら 和牛女性

木曾牛とは

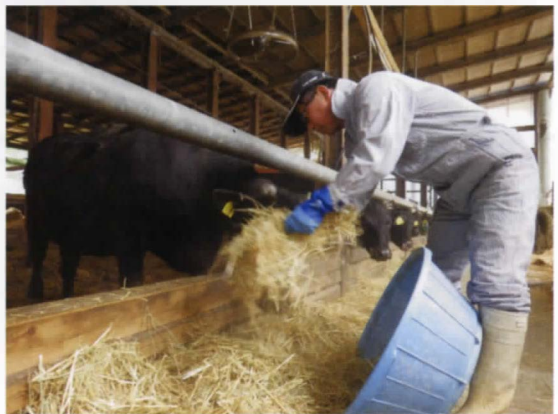
木曾地域で一番長く飼育され、かつ木曾地域が最終飼養地となった和牛のことを「木曾牛」と呼んでいます。

木曾郡内のきれいな水と、夏場のさわやかな高原で伸び伸びと育った牛です。



「木曾牛」の飼料はワラや牧草などが主体で、夏場牧場に放牧されるため脂身が少なくヘルシーで、コロッケ、牛丼、メンチカツ、カレーの具材に利用されています。

一方、「銘撰 木曾牛」は、生まれて間もない子牛のうちから出荷されるまで、同じ農家で環境変化なく育つため、芳醇な脂身をもつ肉となり、ステーキ、しゃぶしゃぶ、懐石料理等として利用されます。



銘撰 木曾牛の

基準

「木曾牛」であり、未経産雌牛又は去勢牛が木曾地域でゆったりと14ヶ月以上飼育され、26ヶ月齢以上で出荷された肉質等級が上位の「A4・A5」又は「B4・B5」である牛を「銘撰 木曾牛」と称しています。



木曾牛

ブランド化への
取り組み

木曾優良子牛生産

パワーステップ協議会の設立

木曾牛の生産振興とブランド化を推進するため、平成22年度より畜産農家、JA、行政機関等が一体となり、「木曾優良子牛生産パワーステップ協議会」を設立し、次の活動に取り組んでいます。

木曾子牛生産体制強化対策

- ・子牛生産管理技術向上のための繁殖技術研修会の開催
- ・繁殖・哺育体制の機能強化のための機械器具の補助導入

木曾牛のブランド強化対策

- ・木曾牛取扱店と連携しメディアを活用した情報発信と販促資材活用によるPR活動
- ・地産地消の実践による木曾牛の消費拡大（学校給食での活用）



木曾牛の牛丼を味わう児童（上松小学校）
平成27年度は木曾郡内の小・中学校17校で木曾牛給食を実施しました。



詳しくは、木曾牛ホームページへ



木曾牛取扱店（木曾牛が食べられる店）

店名	住所	電話番号	主な提供メニュー
森林の茶屋よろまいか (土日限)	上松町大字小川3516	0264-52-5455	木曾牛コロッケ
電炙ピストロ松島亭【銘撰】	木曾町福島上の段5250	0264-23-3625	木曾牛ステーキ
和庵肥田亭【銘撰】	木曾町福島上の段5248	0264-24-2480	木曾牛の ステーキ御膳
木曾合同庁舎食堂	木曾町福島2757-1	0264-24-2211 (代)	木曾牛カレー
みたけグルメ工房	木曾町三岳10491-9	0264-46-3677	木曾牛コロッケ
道の駅「日義木曾駒高原」	木曾町日義4730-3	0264-23-3644	木曾牛コロッケ
彩菜館 あいばし亭【銘撰】	木曾町開田高原末川4119-2	0264-42-1360	木曾牛ステーキ
道の駅「木曾川源流の里きそむら」げんき茶屋【銘撰】	木祖村藪原163-1	0264-36-1050	木曾牛定食、 木曾牛コロッケ定食
焼肉 権兵衛【銘撰】	木祖村菅524	0264-36-3739	銘撰木曾牛 特上コース定食
道の駅「大桑」グルメリア きらく【銘撰】	大桑村大字野尻160-27	0264-55-3741	木曾牛ステーキ御膳
おらが村の味処 いなほ	大桑村大字野尻939-96	0264-55-3398	木曾牛 ココロころっけ
米っ子大桑	大桑村大字野尻36-3	0264-55-3633	木曾牛丼、 木曾牛カレー
レストラン サラエム【銘撰】	東京都港区六本木7-10-27	03-6883-4103	北イタリア料理

宿泊施設名	住所	電話番号
ねぞめホテル【銘撰】	上松町上松寝覚1888	0264-52-2245
山みず季URARA つたや【銘撰】	木曾町福島2012-4	0264-22-2145
木曾路の宿 いわや【銘撰】	木曾町福島5169	0264-22-2015
めくもりの宿 駒の湯【銘撰】	木曾町福島伊谷47-2	0264-23-2288
旅館 やまかの湯【銘撰】	木曾町開田高原西野3109-1	0264-44-2010
ホテル 富貴の森【銘撰】	南木曾町吾妻4644-7	0264-58-2288

販売店舗名	住所	電話番号
スーパーマーケット まると【銘撰】	木祖村藪原1812	0264-36-2029
木曾ショップ【銘撰】	木曾町日義4730-3	0264-23-3644
A・コープ木曾店【銘撰】	木曾町福島2872	0264-23-3271

※【銘撰】印は「銘撰木曾牛」取扱店です。