

産直便り

組合員と生産者がともに育てあう生協の産直

カミチクグループ

お米を食べて、元気に成長九州の元米黒牛

徹底した一貫体制のもと長期飼育をした元米黒牛

元米黒牛は肉質に優れた黒毛和種と乳用種を交配させた交雑種で、鹿児島県を中心とした九州各地に生産拠点を置くカミチクグループ(以下カミチク)が手がけるブランド牛です。カミチクは飼料づくりから繁殖、子牛の哺育、育成、肥育まで、徹底した一貫体制を確立しているグループ企業です。



原料部 課長 永野 伸一さん(右) 営業部 下温湯 大和さん(左)

Profile カミチクグループ
独自の6次化スタイルを確立。約1万8,000頭の牛を飼うなか、元米黒牛は約2,100頭を占める。

製造・加工や店舗も展開 安全・安心で良質な牛肉を
カミチクは肉牛・乳牛の生産に留まらず、食肉や乳製品の製造、加工、産直スタイルの外食

栄養価の高い発酵飼料に加工したものです。牛舎では牛にストレスがからないように、リラククス効果のあるオルゴールの音を流し、夏場は屋根の上から水を流して冷却するなど暑さ対策も万全。一般的に期間より長い約40ヶ月間にもわたり飼育することで、オレイン酸含有量が高いあつさりとしたくちどけの良い脂質と、細やかな筋繊維のやわらかな食感を実現しています。



また、近年は、九州各地の大学などとの産学連携やベンチャー企業と連携したIoTの活用など、異なる業界との交流も推進。全国有数の鹿児島県の畜産も、飼養戸数は年々減少しています。従業員の平均年齢はグループ全体で30・9歳(2019年5月現在)と若い方なのですが、今後、少子高齢化社会が進むなか、新しい技術を取り込み人手不足をカバーできればと永野さんは語ります。

店までトータルに手がけています。これは上村昌志代表が、畜産の苦労や6次化の重要性を知る父親の想いと教えを受けてつくりあげた独自のスタイル。エサづくりから外食産業まで一貫体制で取り組むことで、安定した飼育と高品質な肉質の開発が可能となり、安全・安心で良質な牛肉を納得のいく価格でお届けすることができるようです。

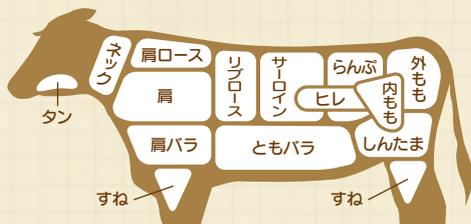


さらに、2010年には、HACCPに基づいたISO22000の認証を取得。県民せいきよつとの取引は、約20年以上続いています。

今後は、「一貫体制をより強化するため、自分たちでつくる飼料の量を増やしたい」と展望する永野さん。「自分たちが自信をもってつくったものをお客様にお届けしたい」という想いのもと、カミチクの挑戦は続きます。



牛肉の基本知識 牛肉の部位とオススメの用途



- リブロース・サーロイン……ステーキ・しゃぶしゃぶ・すき焼き
- 肩バラ……煮物 肩・肩ロース……すき焼き・焼き肉
- らんぷ……ステーキ・ローストビーフ
- 外もも……カレー・シチュー・焼き肉・しゃぶしゃぶ・炒め物
- 内もも……ローストビーフ・たたき
- ヒレ……ステーキ・カツレツ
- すね……ビーフシチューなど煮込み



産直 元米黒牛サーロインステーキ用
八宅 (新12月3回(ふくい〜な))