



第100回の節目を記念して

第100回広島県畜産共進会記念フォーラム・11/27

広島県畜産共進会の第100回目を記念して、庄原市民会館で「第100回広島県畜産共進会記念フォーラム」が開催されました。

広島県畜産共進会は明治42年から始まり、牛の肉質を評価する「枝肉の部」と、牛の体形・見た目を評価する「種畜の部」の2つの部からなる伝統的な大会です。

今回のフォーラムでは、島根大学法文学部社会文化学科の板垣貴志さんによる「和牛の歴史-日本史に刻まれた蹄の跡-」について、広島県立総合技術研究所畜産技術センターの河野幸雄さんによる「七塚原120年のあゆみ」の講演が行われました。また、パネルディスカッションでは、パネラーの皆さんが「広島県の『食の切り口』からの価値」について、たくさんの意見交換を行いました。

最後には試食会も行われ、総領町にある飲食店のシェフである水橋聡さんが、比婆牛の創作料理を参加者全員に振る舞い、皆さん比婆牛の味を堪能していました。



▲意見を交わすパネリストの皆さん

市政トピックス

SHISEI Topics

農業
振興課

肉質の良さを証明

第100回広島県畜産共進会「冬季枝肉の部」で、本市の牛が最優秀賞を獲得



最優秀賞を獲得した田中牧場の田中高志さん（中央）

12月3日、広島市中央御売市場の食肉市場で、第100回広島県畜産共進会「冬季枝肉の部」が開催され、31頭（去勢18頭、雌13頭）が出品されました。市内からは2頭が出品され、(株)ひば高原田中牧場が最優秀賞、ひろしま農業協同組合 西城肥育センターが優秀賞4席を獲得しました。

審査講評では、肉質が良質なものが揃い、レベルの高い節目となる共進会で、最優秀賞に選ばれた枝肉は、「肉量があり、脂肪の質も非常に良好でかなり優れている」と評価されました。

市内から出品された枝肉が、上位入選したことで改めて肥育技術の高さと日々の飼養管理および先人からの和牛改良の努力の積み重ねに敬意を示す結果となりました。

いちばんづくり課

東城の歴史的建造物を学び、「食」を楽しむ

庄原ファンクラブ会員交流イベント開催

11月24日、「秋の東城まち歩き建物見学&つまみ食いツアー」を開催しました。午前中は、東城路まちなみ協議会のガイドで東城の銘菓や名酒のお店に立ち寄りながら、「三楽荘」などの見学や、普段は通らないような路地に入るなど、まちなみ散策を満喫しました。

昼食は、庄原ファンクラブ会員でもある本市出身の書道家、坂口赤道さんのお手製ラーメンを「まち宿有栖」で食べ、その後、坂口さんの書道パフォーマンスを楽しみました。

坂口さんに好きな文字を即興で書いてもらった色紙を、参加者はとても嬉しそうに受け取っていました。

庄原ファンクラブ情報はインスタグラムにも掲載していますので、詳しくはこちらをご覧ください。



ガイドの説明を聞く参加者



壁画アートを体験