



絆が生んだ、博多の誇り

博多和牛

HAKATA WAGYU



博多和牛は

生産者が立ち上げたブランド

「福岡はみんなで一つの組織ば作らないかんばい」

2001年、日本を震撼させたBSE問題。

連日、テレビからはBSEの危険性を叫ぶ声が聞こえてくる。

そして人々の食卓から牛肉が消えた。

福岡の消費者も例外ではなく、

牛飼いたちが丹精を込めて育てた牛は価格が暴落し、

先の見えない日々が続いた。

夢を諦め、牛舎を閉ざすことを考えた者も少なくなかった。

このままでは、福岡の畜産は潰れてしまう。

そのとき、2人の男が立ち上がった。



「福岡はみんなで一つにならんといかんばい」

思いがけない心が震える熱い言葉だった。

その一言を胸に、生き残りをかけた挑戦が始まった。

福岡の牛飼いが生き残るために。

もう一度、「旨い牛肉を」「食べる幸せを」消費者のもとに届けるために。

これが博多和牛の原点である。

だが、その道は険しかった。

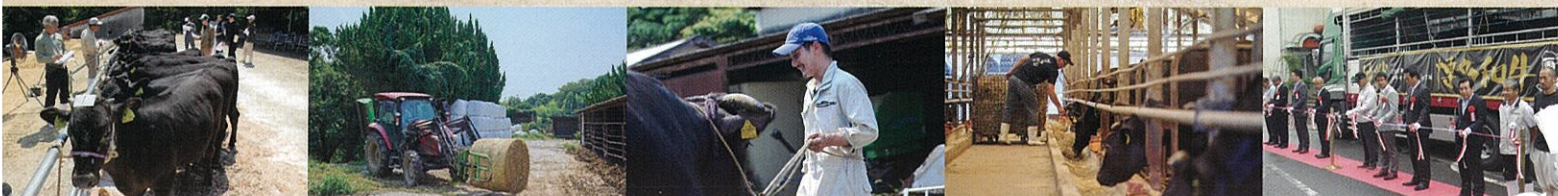
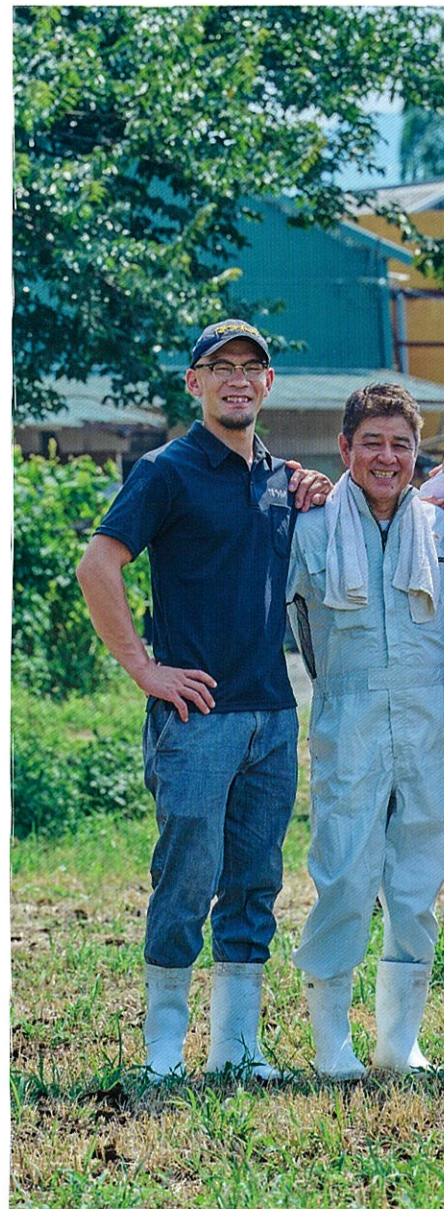
福岡の牛飼いは皆、孤高の職人である。

お互いが自分の流儀を貫き、誇り高く牛を育ててきた。

そんな彼らをまとめることは、到底不可能に思えた。

それでも男たちの熱い想いに仲間が

一人、また一人と組織の垣根を越えて集まった。



じまりの物語

博多牛は、こうしてはじまった



やがてそれは「生産者の会」となり、
生産者自らの手で地域のブランド牛をつくっていく—
前例のない試みの始まりだった。

博多和牛という名は皆で考えた。
だが、生産者だけでつくる
ブランド化への道は容易ではない。
県や関係機関へ何度も足を運び、
忙しい担当者と話をするために、作業着のまま駆け込むこともあった。
数々の困難を乗り越え、誕生からおよそ2年。
ついに生産者自身の手で博多和牛ブランドが世に送り出された。



『博多和牛は生産者が主役』—その言葉の理由はここにある。
あの苦しかった時代を、みんなで力を合わせて乗り越えた。
その絆と熱い想いは、今も子や孫へと受け継がれ、
未来への希望となっている。

福岡の畜産を守ってきた先人たち。
今はなき仲間たち。
共に闘った仲間たち。
博多和牛誕生から20年。
その魂は牛を介して人々に宿り、
これからも連綿と受け継がれていく。
博多和牛でたくさんの人を幸せにしたい。
その想いととも。



絆



HAKATA WAGYU HISTORY

since 2005



博多和牛これまでの歩み

2004年 生産者が中心となって博多和牛ブランドの確立を目指す

- 2005 ● 6月17日 博多和牛 商標登録
9月22日 博多和牛販売促進協議会を設立
- 2006 ● 福岡県農産物ブランド化推進対象品目に指定
- 2009 ● 「博多和牛グルメフェア」を初開催
- 2011 ● 九州管内系統和牛枝肉共励会で三宅牧場が金賞受賞
- 2012 ● 「博多和牛まつり2012」を初開催
- 2014 ● 第11回全共出品実行委員会を設立
- 2016 ● 「博多和牛フェア」を初開催
- 2017 ● 第11回全国和牛能力共進会初出品(第9区1等賞獲得)
福岡県ブランド品目に認定
- 2018 ● 福岡県肉用牛振興協議会を設立
- 2019 ● 「福岡県肉用種牛共進会」を初開催
- 2022 ● 第12回全国和牛能力共進会出品(第8区優等賞獲得)
第2区、第3区(若雌)に初出品
福岡県ワンヘルス認証を取得
- 2025 ● 博多和牛ブランド誕生から20周年



九州管内系統和牛枝肉共励会で金賞受賞



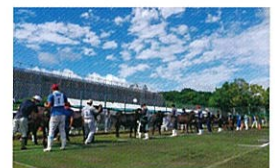
全共出品実行委員会の設立



博多和牛フェア



第11回全国和牛能力共進会



福岡県肉用種牛共進会



第12回全国和牛能力共進会(第8区)



第12回全国和牛能力共進会(第3区)





毛利 公俊さん
(毛利農場/福岡市)

生き物を相手にする仕事が誇りです

親の代から私が受け継ぎ、現在は息子も一緒に仕事をしています。博多和牛は、生産者が立ち上げたブランドであることが最大の特徴です。生き物を相手にしているので、人手不足や気候の変動などで大変なこともあります。しかし手塩にかけて育てた牛は、成績や



順位がつくもの。やってきたことが成果に結び付いたとき、自分の目利きや技量が確かなものだという自信に繋がります。若い世代も育ってきて、昔ながらのやり方と新しい手法の融合も、博多和牛の魅力ですよ！



鈴木 雅明さん
(長浦牧場/糸島市)

博多和牛を日本一にする！

牛飼いは物言わぬ相手を育てるので難しさも当然ありますが、楽しいですよ。出荷した肉が「おいしい」と言ってもらえること、これが一番です。みんなでブランドを作ろうと走ってきて20年、日々、肥育技術や牛の品質向上に取り組んでいます。博多和牛の名前を全国に轟かせるには、やはり全共で日本一を掴み取る必要があります。博多はインバウンドで海外のお客さんも多いし、世界中から「博多和牛を食べに行こう」と言われるのが目標です。そして生産者が立ち上げたブランド牛として日本一を目指します！




博多和牛を
トップブランドに！
世代を超えて想いを一つに。



第12回全共 第8区優等賞(若久号と平山 英一さん)



江口 豊作さん
(豊作ファーム/柳川市)

育てた肉を自分の口で確かめています

私は22歳のときに畜産業に飛び込みました。父が博多和牛ブランドの立上げ世代で、その背中を見て育ったんです。「一生懸命やっ



てるな、カッコいいな」というのがきっかけでした。牛のことは一からでしたが、博多和牛の仲間です。月1回、出荷を同じ日にしてお互いの肉を見ています。牧場からすぐ行けるので、育てた肉を直接見る機会が多いんです。博多和牛の全体的なレベルを底上げする良い勉強になります！兄が精肉店を営んでいるので、自分が育てた牛を食べる色や味をしっかりと確かめています。



熊谷 拓磨さん
(池田牧場/朝倉市)

祖父から受け継ぎ、その次の世代へ

祖父が畜産業をやめるというのを聞いて、自分が継ごうと決めました。とはいえ、子どもの頃にほんの少し手伝ったことがある程度で、ほぼ素人。ただ博多和牛は生産者がみんな近くて頼りになるんです。勉強会や出荷で多くのことが学べるので、早いスピードで成長していると感じています。とても手間がかかるので大変な部分もありますが、食べた人の「おいしい」を直接聞くことができたときは、本当に感激です。私の子どもたちが「この仕事をやりたい」と思えるよう、がんばります！

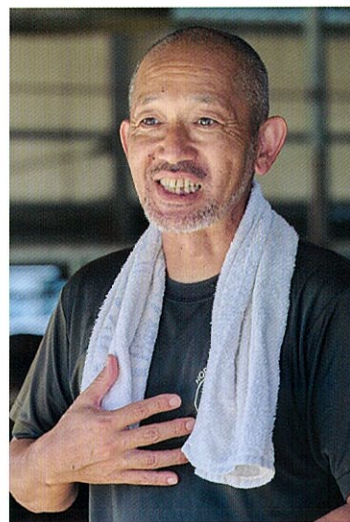


絆で結ばれる 生産者たち

堀田 和秀/吉岡 幸法/三苦 吉弥/楠原 正也/中原 英機/月形 淳二/三宅 真行/平嶋 健太郎/平山 英一/下村 安廣/堀内 幸浩
浦 浩二/浅野 一美/浅野 典子/浅野 晃/平川 貴大/大木 翔平/井上 直樹/森本 義彦/大熊 茂成/河端 要/木村 博恭
吉田 努/山下 正一/秋吉 恒久/柏木 悟/柏木 太一/東 廣美/藤嶋 在寛/石橋 大輔/花田 修二/倉下 静二/原田 政博

固い絆とこだわりが、 博多和牛の品質をトップクラスに

「博多和牛は生産者が主役」といわれる理由が、ここに 있습니다。
博多和牛の品質を上げるために、生産者たちは一致団結し、
ときにはライバルとして、切磋琢磨してきました。
固い絆とこだわりが、博多和牛をトップクラスまで育んだのです。



堀内牧場 堀内 幸浩さん

1 枝肉勉強会

月に1度、若手からベテランまでが集い枝肉の勉強会を行っています。他の生産者の枝肉を見て、感じたことや取り組み等について率直な意見を交わします。普段はライバル同士の生産者ですが、餌の配合や育て方に関する技術的なことまで、オープンに話し合う一歩踏み込んだ勉強会です。この「隠し事のない」勉強会によって、生産者の考え方や牛の飼い方までがよく見えてきます。博多和牛の仲間だからこそ、みんなで一緒に品質を高め合っているのです。



2 牛枝肉のセリ

博多和牛の生産者は、積極的にセリや値決めに立ち会っています。自分が出荷した枝肉や、仲間の枝肉を実際に見ることで、評価のポイントを勉強しています。「なぜあの枝肉の評価が高かったのか?」「評価が低かった理由は何だろう?」等、皆で体感して考えることが、その後の技術向上に繋がっていきます。福岡は他の畜産県に比べてアクセスが良く、市場に出向きやすいのがメリットです。実際に見て「いいものを作る」という思いが、私たち生産者をセリや値決めに向かわせているのです。



3 全国和牛能力共進会 (5年に一度開催される和牛のオリンピック)

生産者の技術向上と、博多和牛の知名度アップを目指して、全国和牛能力共進会に出品しています。全国の優秀な牛と牛飼いが集い、その能力を競います。それぞれがナンバーワンを目指す全国のライバルたちの牛を見て、意見交換をすると「日本中にこんなに仲間がいる」と嬉しくなります。同時に、絶対に負けたくないという気持ちも込み上げます。博多和牛は、2017年に初出品で1等賞、2022年には優等賞を獲得しました。また出品することで行政や専門機関の人たちとも交流でき、一丸となることで博多和牛のレベルアップにつながっていると実感しています。



● A5等級の割合・BMSの推移(平均値)

枝肉品質の向上
(生産者の会枝肉共励会)

■ A5等級の割合 ○ BMS

※ BMSは1から12までの12段階で評価され、数字が大きいくほど霜降りが多く、脂肪の量が多いことを示します。



博多和牛の定義

登録された博多和牛生産者が福岡県内で12ヵ月以上肥育して出荷した黒毛和種/肉質等級が3等級以上であること

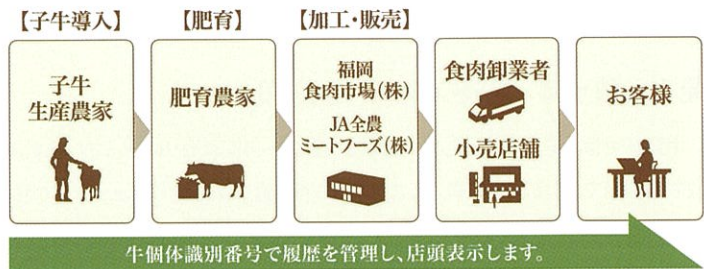
● ワンヘルス認証

「ワンヘルス(One Health)」とは、人・動物・環境の健康を一つのものにとらえ、一体的に守っていく考え方です。福岡県では、ワンヘルスの実践が次世代の食と農につながることから、「福岡県ワンヘルス認証制度」を実施しています。博多和牛は、環境負荷の低減、有益な微生物の活用、家畜排せつ物の発酵処理などの取組により福岡県ワンヘルス認証農林水産物に認証されています。



● 安全・安心のために

博多和牛の肥育履歴が確認できる「トレーサビリティシステム」。博多和牛は生産から販売まで、情報公開、販売店の指定など皆様が安心して食べていただけるように活動しています。



● 飼料

博多和牛の肥育にとって、繊維質が多く、牛が喜んで食べる稲わらは牛の消化を助ける大切な飼料です。福岡県は美味しいお米を生産する米どころで、豊富にとれる県内産の稲わらにこだわって与えています。さらに、専用の配合飼料をベースに、とうもろこしや大麦などを使い、それぞれの生産者が牛の状態に合わせて工夫しながら給与しています。



● 生産地



生産者とともに、本気で育てた博多和牛 20年の歩みが、すべて詰まっています



1970年の創業以来、黒毛和牛専門店として「本当に美味しいものを、本気で売る」姿勢を貫いてきた『中津留』。精肉店としての店頭販売、飲食店としての立場から、地元産の博多和牛を、生産者と一緒に高めてきました。博多和牛との20年、そしてこれからも応援し続けます。

生産者の心意気に惚れ込んだ博多和牛との出会い

自分の牛をどこが買って売っているか、わざわざ見に来られたんですね。その心意気に「よし！博多和牛を買います！」となったのですが、正直、最初の頃はなかなか質が安定していませんでした。そこで生産者と一緒に、肉の色や水分、味について何度も何度も話し合いました。生産者が育て方を試行錯誤され、どんどん質が向上して、現在の博多和牛があります。共励会で賞を獲った時には嬉しくて大騒ぎ。今でも忘れられません。現在の博多和牛は、発足時に比べ全般的にレベルが上がっていると感じます。中津留では他のブランド牛も扱っていますが、やはり生産者と一緒に話し合い、魂のこもった地元産の肉を応援したい！その思いは「本気で本物を売りたい」という中津留のコンセプトとも共鳴しています。これからも、生産者の皆さんと博多和牛を応援していきます。



株式会社 中津留
会長 中津留 瑞良

見て、触って、納得できる博多和牛

中津留では牛を一頭買いしているの、週に3~4回はセリに行っています。実際に触って、体型や色を見て、博多和牛を購入します。特に脂の質を重点的にチェックして選んでいます。博多和牛の脂は上質で、食べるとスツと溶けてくどくない、今の時代に求められる和牛です。博多和牛は味が濃いにくどくない、くちどけの良さを、ぜひ味わってみてください。



中津留は精肉部門もあり、生産者の名前を表示して販売。消費者は、生産者を指名して購入していくことも多いです。

博多和牛を選んだ理由

中津留の飲食部門では、和牛をしゃぶしゃぶ、やすきやき、鉄板焼きなどで提供しています。博多和牛は色も味もよい、最高級のお肉です。脂の融点が低く、口に入れるとスーッと溶けるようで胸やけしません。子どもから高齢者の方まで、たくさん召し上がっていただけます。博多和牛で特に食べていただきたいのは、霜降りのロース。焼いて塩やわさびだけで食べると、味わい深く口溶けの良さを感じていただけます。



統括部 佐々木 駿さん

最近では海外のお客さまも多く、わざわざ博多和牛を目的に久留米まで足を運ばれています。

株式会社 中津留

〒830-0015
福岡県久留米市通東町6-13



博多和牛についてのお問い合わせは

博多和牛販売促進協議会 TEL:092-641-8723
〒812-0044 福岡市博多区千代4-1-27-4F(公益社団法人福岡県畜産協会内)

