

但馬牛は兵庫県内で代々受け継がれた血統で、資質・肉質が良いことが知られています。県内で肥育され出荷された但馬牛の中から、優れた牛が神戸ビーフとなります。

神戸大学では、多くの人々の努力で育まれてきた但馬牛を未来につなげるため実践的な教育・研究を進めてきました。神戸大学ビーフはその取組の一部です。皆様に味わっていただくことを通して、但馬牛とともにある暮らしを、皆で楽しみ、考えていければと思っています。



但馬牛とともに

神戸大学ビーフとは

神戸大学大学院農学研究科食資源教育研究センターが、繁殖から肥育まで一貫して育てた但馬牛です。兵庫県加西市にある広大で自然豊かな農場において、大学の教職員と学生が丹精込めて育てたものであり、最高級の牛肉として知られています。

農学研究科として、一般社団法人神戸大学フードコミュニティを立ちあげることで、独自販売できる体制を実現しました。



神戸大学大学院農学研究科の教育・研究のための附属農場です。約40haの敷地には、水田、

果樹園、牧草地、放牧地が広がり、学生が農場実習を通じて農業や畜産の実践的な知識を学んだり、研究者が持続可能な農業技術の開発に取り組んだりしています。黒毛和種である但馬牛を100頭ほど飼養し、毎年30頭ほど肥育出荷しています。

食資源教育
研究センター



神戸大学

神戸大学大学院農学研究科附属
食資源教育研究センター

〒675-2103
兵庫県加西市鶴野町1348
TEL 0790-49-0341
Fax 0790-49-0343

販売者

一般社団法人

神戸大学フードコミュニティ

〒657-8501
神戸市灘区六甲台町1-1
農学研究科地域連携センター内
TEL 078-803-5939



神戸大学ビーフ



神戸大学ビーフへの想い

(研) 究する



動物遺伝資源開発系
本多 健 助教

閉鎖育種が行われる兵庫県・但馬牛の遺伝的多様性の問題を出発点として、近年では、「動物集団の遺伝的構成を維持する選抜方法」を研究しています。遺伝的多様性の確保と美味しい牛肉生産の両立を実現させ、但馬牛の未来に貢献するべく、日々牛と向き合っています。

牛が健康で快適に過ごせるよう、餌の質や環境管理に力を注いでいます。自家牧草は敷地内で育て、適度に乾燥させた上でロール状にして約1年間発酵させるなど、特に気を配っています。上手くできると牛の食いつきも良くなり、目に見えて健康になりますね。

(育) てる



生物生産技術班 畜産系
渡辺 優子 主任

子牛の出産から肥育牛の出荷まで手がける、繁殖・肥育一貫生産を行っています。神戸大学の技術職員や教員、そして学生が愛情を注ぎながら手間暇をかけて育てています。また、牛たちの丈夫な胃を維持し、健康を促進するため、与える牧草の大部分も同じ農場内で生産しています。

これまで出荷した枝肉は、神戸ビーフと認定されることも多く、毎年各地の品評会で高い評価を得てきました。このたび販売まで手がけることで農場から食卓までをつなぎ、あらゆる段階で更なる品質向上を目指していきます。

(学) ぶ



応用動物学コース
坂井 みなみ

実習では、給餌や牛舎掃除などのお世話から、採血、直腸検査といった健康管理も体験しました。以来、お店で牛肉を見るたび値段の違いは何によるものかを考えるようになりました。附属農場の牛たちが、愛情を込めて丁寧に育てられていることを、もっと広く知ってほしいです。

神戸大学ビーフ 3つのこだわり

高品質を追求



但馬牛 を守る



但馬牛は、肉質や肉量の改良が進む一方で、血統として1つの系統(中土井系統)に大きく偏り、多様性が失われつつあります。そこで、多様性の維持・回復を考える研究を進めるとともに、貴重な血統を持つ牛(城崎系統や熊波系統)を積極的に繁殖、育成することで遺伝的多様性の確保に貢献しています。

また、兵庫県から指定交配の依頼を受け、種雄牛の生産という重要な役割も担うほか、DNA診断技術の開発などを通して、但馬牛の生産を支えています。

環境への配慮



牛の健康と環境の両方に配慮した飼育方法を追求しています。飼料として自家産の牧草を与え、排泄された糞尿は堆肥化し採草地に戻すなど、農場内での資源循環をすすめ、持続可能な生産システムの構築を目指しています。

また、牛にとってストレスの少ない飼育をおこなっています。広大な放牧地で自由に動き回れる環境を整備したり、牛の体調に合わせたビタミン管理をおこなったりしながら、牛の健康と品質向上、アニマルウェルフェアを意識した飼育方法の確立を目指しています。

受賞歴

2023年度 全国但馬牛枝肉共励会 「優秀賞1席」「優秀賞5席」のダブル受賞
2021年度 第224回神戸肉枝肉共励会 「最優秀賞」「優秀賞」のダブル受賞
など、出荷した枝肉は、毎年各地の品評会で高い評価を得ており、この5年間で計11賞を受賞しました。