

松阪肉牛共進会と特産松阪肉



牛の審査風景



特産松阪牛

共進会に参加できるのは、素牛は兵庫県産、松阪牛指定生産区域で900日以上肥育された黒毛和種に限られている。年初めにエントリー登録し、本番1カ月前の予選会で選ばれた50頭の松阪牛が共進会で審査される。肥育日数が900日以上
の条件は、非常に厳しい。今回の出品牛は平成19年8月までに生まれた牛であるので、子牛の期間を入れると4回も暑い夏をすごさなければならない。そのためには、子牛の段階で丈夫な足腰と強い内臓作りが不可欠だ。素牛選びから給餌、飼養管理など出荷に至る全てのプロセスで、各農家の肥育技術が競われる。昨年の猛暑は牛にも農家にも大変であった。このような牛肉はどんな味がするのだろうか。それはまさに「百聞は一舌にしかず」、筆舌に尽くしがたい味である。

※松阪牛まつりでは、松阪牛のすき焼きを無料でふるまっている。今年も2000食の無料試食を求めて長蛇の列が早朝から続いた。素晴らしい味に、2時間も並んだ市民はそれぞれ納得して味わっていた。

松阪肉牛共進会チャンピオン



優秀賞1席のみらい号

平成22年第61回共進会では、優秀賞1席は2010万円で落札された。50頭の平均落札価格は325.7万円、全て三重県内の食肉販売店が購入し、多くは12月に処理・販売された。関係者だけでなく、多くの市民が審査結果を待ちわびた。



審査委員長による結果発表と好評

松阪肉牛共進会スナッフ



いざ、審査会場へ向かう！
青い化粧のおもがい(面顔)つけて



競りが終わって、長い1日の終り
牛もやれれやれ、飼い主も明るい