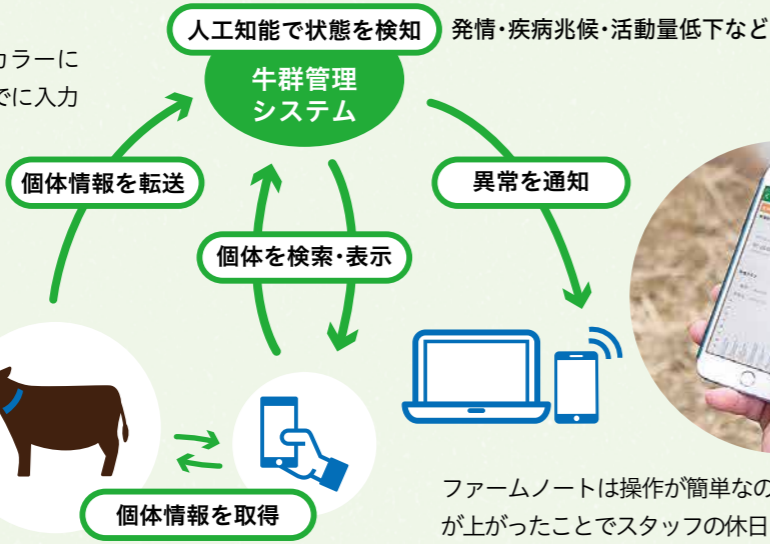


首に装着したファームノートカラーにタブレットをかざすと、これまでに入力した情報などが表示される



ファームノートは操作が簡単なのも魅力。作業効率が上がったことでスタッフの休日も増えたそう



熟成肉とワインが楽しめる「Bistro le Gyudo！」など、県内外に5店舗の飲食店を営んでいる



牛もそこで働く人も
ストレスフリーな環境が
「さつま福永牛」躍進のカギ

スマートフォンを使って牛の情報を入力・確認する内村さん



リラックス効果のあるジャズが流れる広々とした牛舎で、徹底した飼料管理のものとびのびと育ったさつま福永牛は、これまでに数々の賞を受賞しています

同社は、「高品質な肉を消費者が求めやすい価格で提供したい」という思いから、焼肉店や熟成肉のビストロなども営んでいます。
特に県内で初めて加工に着手した熟成肉は、赤身肉の旨みに関係する飼料の配合を見直すなど、試行錯誤を重ね、独自の熟成加工技術確立して生み出しました。温度や湿度などを適正に管理し、約40〜50日かけて熟成させることで、「ここぞしか味わえない肉」へと進化した「さつま福永牛」は、濃厚な旨みと柔らかな肉質が特徴です。ヘルシーな赤身肉をおいしく

自社の「さつま福永牛」に 独自性をプラスして販売

その輝かしい実績に満足することなく、同社がさらなる発展のために2015年に導入したのが、牛群管理システム「ファームノート」です。牛の繁殖から商品販売までを一貫して行っている有限会社福永畜産は、2013年、肉用牛枝肉コンテストの登竜門「全国肉用牛枝肉共助会」において、自社で繁殖したブランド牛「さつま福永牛」で名賞賞（一位）を受賞しました。これは、先代から受け継いだ牛舎で飼育数を約3倍に増やしながらか、飼料やストレスフリーな環境にこだわって大切に育てたからこそ成し遂げられた快挙でした。

最新技術の導入で 作業効率が劇的に向上

システム「ファームノート」と発情兆候を通知する「ファームノートカラー」です。ファームノートの導入により、職員は牛舎で牛のさまざまな情報をタブレットやスマートフォンで入力・閲覧できるようになり、作業効率は劇的に向上しました。
また、ファームノートカラーは繁殖牛の首に装着して牛の活動量を24時間分析し、タブレットやスマートフォンで発情兆候や疾病兆候を通知するシステム。生産部長の内村さんは「職員が牛舎に常駐する必要がなくなり、発情発見率は2〜3倍になりました。システムには人工知能（AI）が搭載されているため、精度はどんどん増していきます」とその効果を語ります。

食べられるので、霜降り肉を好まない高齢者や若い女性などにも喜ばれています。
今後は、お客様のニーズや反応をフィードバックしながら、自社繁殖牛をさらに増やし、引き続き品質と価格の両立を目指していく予定なのだそうです。
ファームノートのような新しい技術を取り入れながら牛を育て、熟成肉という新しい分野を開拓する同社。良いものを積極的に取り入れ、目標に向かって挑戦を続けるその姿勢こそが、未来を切り開くポイントなのかもしれません。



今回の農家

肉用牛農家

取材協力

有限会社 福永畜産 生産部長

うちむら ゆうた
内村 祐太さん

牛舎を統括する現場の責任者。7名のスタッフの指導や情報の管理など担当業務は多岐に及ぶ。



試験情報

平成31年度 県立農業大学校
一般入学試験（養成部門）

- 出願期間 平成30年10月17日(水)~11月9日(金)
- 試験日 平成30年11月28日(水)
- 試験会場 農業大学校
- 資料請求 教修部教務指導課
TEL:099-245-1071