

と か ち わ か う し

十勝若牛

生産地：北海道上川郡清水町

登録団体：十勝清水町農業協同組合



農林水産大臣登録第164号



特性

黒毛和種特有の脂肪交雑由来による柔らかさとは異なり、きめ細かさによる柔らかな肉質で、噛みしめると旨みに富む肉のジューシーさが特徴の赤身牛肉である。ヘルシーな赤身肉として需要者からの引き合いも強く、一般的なホルスタイン種の牛肉と比較して高値で取引されている。

地域との結び付き

清水町は、近代日本経済の父とされる渋沢栄一と近代酪農を広めた町村金弥により開墾され、古くから酪農が発展し、副産物の雄仔牛を肉用素牛とする肉牛生産も盛んな地域である。平成3年の牛肉の輸入自由化を受けて、生産地の肉牛生産は、赤身の旨みがピークとなる若齢肥育に転換を図り、品質的にも経済的にも最も効率的な独自の肥育技術による生産方法確立した。