



## Profile

### 有限会社ミートショップふじおか

年間を通じて、約160頭の牛を育てているというふじおか牧場。常に一頭、一頭の目、耳、鼻、糞の状態はどうか見てまわり、丹精込めて育てている。平成24年に、生産情報公表JAS規格を取得。これは、仕入れ先、血統、餌、育て方などすべての情報を消費者が知ることができるもので、安心・安全の目安となる。



## 自分の子どもに 安心して食べさせられる 牛肉を作り続ける

遺伝子組み換え飼料や動物性タンパク質、狂牛病の原因となる骨粉など入っていない、酒粕、米ヌカ、とうもろこし、野菜などを使った自然の自家配合飼料を与え、一級河川那賀川の伏流水を飲んで育てられた安心、安全なふじおか牧場の牛肉。これらの美味しく、安心・安全な牛肉の育成が認められて、平成24年から厳選された徳島県産の産品のみが選ばれる『とくしま特選ブランド』にも選ばれている。

また、ほぼ天然飼料で育てた牛の牛糞に空気を入れて攪拌し、一ヶ月発酵して堆肥にし、販売も行っている。格安で購入できるうえに、野菜の生育もよいと近所の農家にも好評だ。牛舎では、この堆肥で育てた稲ワラを使用していて、持続可能な循環型の牛の飼育システムが出来上がっている。少量ではあるが、この堆肥で育てた野菜も不定期に販売している。

実は、藤岡さんは、日本BBQ協会のバーベキュー上級インストラクター。火起こしの方法に始まり、前菜レシピ、野菜の焼き方などバーベキューの楽しみ方を顧客にレクチャーしている。また、家庭でできるエイジング(熟成肉)の作り方なども広めていきたいと考えていて、安心・安全な牛肉を育てるだけでなく、味わうことの楽しさも藤岡さんは教えてくれる。