

PRESS LIT

Press Life Information & Technology プレスリッツ vol.81

2020 SPRING

日本国内で世界一周 vol.1

スペインの陽気な雰囲気漂う 志摩スペイン村 ①



特集 食肉のおいしさと筋線維型との関係 ③

豚熱(CSF)について ⑤

事業所紹介 丸ト鶏卵販売(株)本社工場の紹介 ⑦

取引先紹介 株式会社西村牧場 ⑨



PRESS LIT
プレスリッツ

SPRING

2020年4月1日発行・第81号

季刊／豊橋飼料株式会社

〒441-1807 愛知県豊橋市明海町5番地の9

電話(0532)23-5060

Information



旬レシピ
春

春野菜には独特の苦みがあるとされています。その苦味の正体は「植物性アルカロイド」という成分です。この成分には腎臓のろ過機能を高め、体内の老廃物や有害物質を排出する作用や肝臓の機能を高める効果があります。

代表的な春野菜の栄養についてご紹介します。アスパラガスは「アスパラギン酸」を多く含んでいます。アスパラギン酸は、疲労物質である乳酸を早く燃焼させ、疲労回復やスタミナの増強に効果があるといわれています。スナップエンドウはビタミンCが豊富で、美白や肌のハリを保つ美肌効果があります。また、βカロテンも多く含むため、動脈硬化予防や粘膜を保護する作用があります。

春野菜たっぷり キッシュ

材料(18センチ型1個分)

アスパラガス	45g(3本)
スナップエンドウ	40g(3さや)
ブロッコリー	60g
じゃがいも	100g
ミニトマト	5個
オリーブオイル	大さじ1
たまご	2個
牛乳	100cc
ピザ用チーズ	30g
塩・こしょう	適量
冷凍パイシート	2枚

作り方

- 1 冷凍パイシートを室温に戻しておく。
オーブンを200度に予熱しておく。
- 2 アスパラガスの根元のスジをピーラーで削ぐ。
スナップエンドウのスジを取る。
アスパラガス、スナップエンドウ、
ブロッコリーを軽く茹でる。
- 3 アスパラガスは3等分に、
スナップエンドウは半分に切る。
- 4 じゃがいもはスライスして
電子レンジ(500W)で2分加熱する。
- 5 フライパンにオリーブオイルをひき、
食材を塩・こしょうで炒める。
- 6 ボウルにたまご、牛乳、ピザ用チーズ、
塩・こしょう、⑤を入れ混ぜる。
- 7 パイシートを伸ばし2枚並べて型に敷き、
底の部分にフォークで穴をあける。
- 8 ⑥を型に流し入れ、
半分に切ったミニトマトを乗せる。
- 9 予熱したオーブンで
25分～30分焼いて完成。

編集 後記

今号より新しい企画「日本国内で世界一周」が始まりました。日本にいながら異国の空気感を味わうことができ、良いリフレッシュになります。東京オリンピック・パラリンピックが開催され世界の国々との交流がある年なので、その国の料理や文化など勉強するのもいいと思います。ですが、一度は実際に世界一周旅行をしたいものですね。

編集委員一同(鈴木基司、平松義行、加藤佳洋、長坂訓史、鈴木亨奈、田中麻美)



ハビエル城博物館

ハビエル城とは、日本に初めてキリスト教を伝えた人として有名なフランシスコ・ザビエルが生まれ育った城で、その城を再現したのがハビエル城博物館です。ザビエルはスペイン語で「ハビエル」と表現されるそうです。館内では約12,000年にもわたるスペインの歴史や文化を、貴重な資料や映像で解説されています。また、スペインの民族衣装が展示されていたり、ハビエル城の居間が再現されていたりと、スペインについて学ぶことができます。

サンタクルス通り



スペインらしい石畳と白壁の建物が立ち並んでおり、おすすめ写真スポットです。それぞれの建物には、スペインワインについての説明やスペインのアンダルシア地方で有名なひまわり畑をイメージしたひまわりに囲まれた空間などがあります。また、サンタクルス通りにはクエントスの森とオレオがあります。

クエントスの森

クエントスとはスペイン語で童話のことです。全長305mもの散歩道が続き、森の中を進んでいくと童話のシーンを再現したモニュメントがあります。4つのスペイン童話の世界を訪ねることができ、ほんわかとした気持ちになります。



オレオ

スペイン北西部のガリシア地方一帯によく見られる穀物倉庫です。ガリシア地方はスペインで最も雨が多く、高床式の独特な形は雨のもたらず湿気に対する工夫がされています。志摩スペイン村のオレオは「フィエスタ・デ・ガリシア」開催を記念し、1996年3月20日スペインガリシア州と州観光局から公式に寄贈されたものです。



スパニッシュオムレツ



data 〈マヨール広場〉
● 欧風レストラン「アルハンブラ」



じゃがいもがごろごろ入っていて、食べ応え十分です。オムレツはシンプルな味付けなので、添えてあるバジルソースと良く合います。また、店内は落ち着いた雰囲気でお洒落で大人なレストランという印象でした。

シーフードパエリア

スペインと言ったらパエリア。海鮮の香りとうまみがしっかりとあり、エビやイカ、豆など具がたっぷりで美味しかったです。パエリアはシーフードのイメージが強いですが、ソーセージが乗ったパエリアもあり、様々な味をシェアして食べるのもいいと思いました。



data 〈カルメン通り〉
● レストラン「エル パティオ」

スペインの 陽気な雰囲気漂う 志摩スペイン村



パルケエスパーニャ
パレード

エスパーニャカーニバル「アデランテ」

パルケエスパーニャ最大のエンターテインメントショー。パレードマスターがオーケストラを指揮するように繰り上げられるパフォーマンスは圧巻です。次々とやってくるフロートはスペインの祭典や演目などをモチーフにしたアーティスティックなものばかりです。参加型のショーになっているので、ダンサーと近くで一緒に踊ることもできます。

data 〈パレードコース〉
● 上演時間30分



日本国内で世界一周 vol.1

志摩スペイン村パルケエスパーニャは伊勢志摩に位置するスペインをテーマにしたテーマパークです。キャストの方々はスペイン語の挨拶である「やあ」という意味の「hola」の掛け声で出迎えてくれます。本場スペイン人によるショーやスペイン料理を味わうことができ、また園内にはスペインの街並みを再現したお洒落な写真スポットがたくさんあります。異国情緒あふれる志摩スペイン村のおすすめポイントをご紹介します。



フラメンコ
ショー

クラシコス

「クラシコ」は「クラシック(古典)」を意味するスペイン語です。なじみのある音楽や詩、バレエ、映画などの「クラシコ」と現代フラメンコを融合させたショーになっています。スペインフラメンコ界の第一人者である、ホセ・バリオス氏が演出、振付、構成をしています。「スペイン」から来日した本場スペイン人ダンサーの臨場感のあるステージに鳥肌が立ちました。ショー中は撮影できませんが、ショー終了後ダンサーがポージングをしてくれました。

data 〈カルメン通り〉
● カルメンホール 上演時間25分 ● 当日予約制
● 一人／600円(ワンドリンク付き)



スペイン人
ミュージカルショー

バイレ・デル・カピタン

ダンスフェスタの準備で盛り上がる広場が舞台で、そのお祭りのカピタン(主役)が突然来られなくなり、ゲストの中から新たな「カピタン」を探すというストーリーのミュージカルショーです。カピタンに選ばれた1人は、フロートに乗って全員を先導します。スペイン人の陽気なダンスと一緒に踊って楽しめます。

data 〈シベラス広場〉
● 上演時間25分

食肉のおいしさと筋線維型との関係

東北大学大学院農学研究科・機能形態学分野・助教

渡邊 康一



【表1】家畜骨格筋の筋線維型分類

筋線維型	ミオシン重鎖 アイソフォーム (MyHC)	NADH 脱水素 酵素活性	機能による 分類	色調による 分類	疲労耐性
I型 遅筋	Slow	+++	収縮遅い 好氣的代謝	赤色筋線維	疲れにくい
II A型 速筋	Fast (2a)	++ ~ +++	収縮速い 好氣的代謝	赤色筋線維	疲れにくい
II B型 速筋	Fast (2x) Fast (2x/2b) Fast (2b)	+	収縮速い 嫌氣的代謝	白色筋線維	疲れやすい

+++：強、++：中等度、+：弱、-：陰性 ヒトとウシにはFast2b-MyHCは存在しない。

私たちの食卓に上がる食肉は、肉用家畜・家禽の骨格筋が熟成過程を経過して食肉となったものです。骨格筋は数多くの筋線維という多数の筋細胞が合体した線維状の細胞が、コラーゲンなどからなる結合組織によって束ねられてできていますが、食肉の品質、おいしさの要因はこれらの筋線維の性質や組織構造に影響を受けています。

食肉となる骨格筋

筋線維の収縮によって

運動できますが、筋線維には働きの異なる3種類の筋線維型があり、I型、II A型およびII B型筋線維に分類されています【表1】。I型筋線維は収縮が遅い遅筋で、II A型とII B型筋線維は収縮が速い速筋です。筋線維型の別の分類名として赤色・白色筋線維があり、赤色筋線維にはI型とII A型筋線維が該当し、筋線維内のミトコンドリアが多いので好氣的代謝でエネルギーを多く

食肉の食味と筋線維型

肉用家畜は食肉をより多く生産できるように野生動物から育種改良されて来た歴史があります。例えば、ブタの原種であるイノシシとブタの骨格筋の筋線維型構成を比較すると、ブタの方がイノシシよりもII B型筋線維（白色筋線維）の割合が著しく増えて、筋線維も太く

供給できるため疲労に強い特性を持ちます。白色筋線維はII B型筋線維であり、ミトコンドリアが少ないので嫌氣的代謝のエネルギー生産であるため疲労に弱いという特性を持ちます【写真1】。体の深部にあって身体を支える筋には赤色筋線維が多く、瞬発的な運動に働く四肢の筋には白色筋線維が多いことが知られていて、全身の骨格筋にはそれぞれ特徴的な筋線維型を持っています。

【写真1】蛍光免疫染色による筋線維型の分類

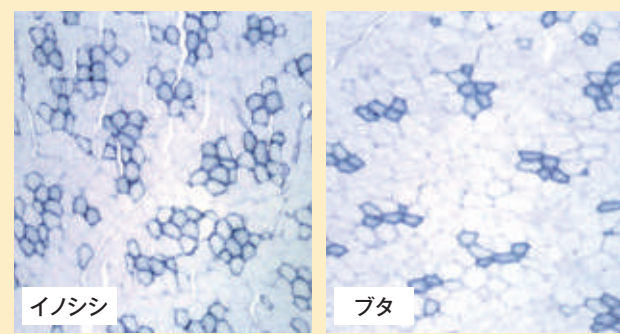


なっています【写真2】。これは増体の良いものを選抜していった結果、より太くなるII B型筋線維が多くなるように遺伝形質が選択されたことを示しています。原種のイノシシでは全体的に赤色筋線維が多いためブタよりも肉の赤色が濃く、「一説にはその色から「ぼたん肉」と呼ばれ(または「牡丹に唐獅子」から牡丹とも)、味が濃いということで珍重されています。

筋線維型構成が実際に食肉のおいしさにどのように関わるのかを知ることが、食肉生産において重要な情報となります。筆者の研究室では、応用動物科学コース3年生を対象として、学生実験の一環で豚肉の骨格筋別食味試験を毎年実施しています。これは嗜好型パネルという官能検査

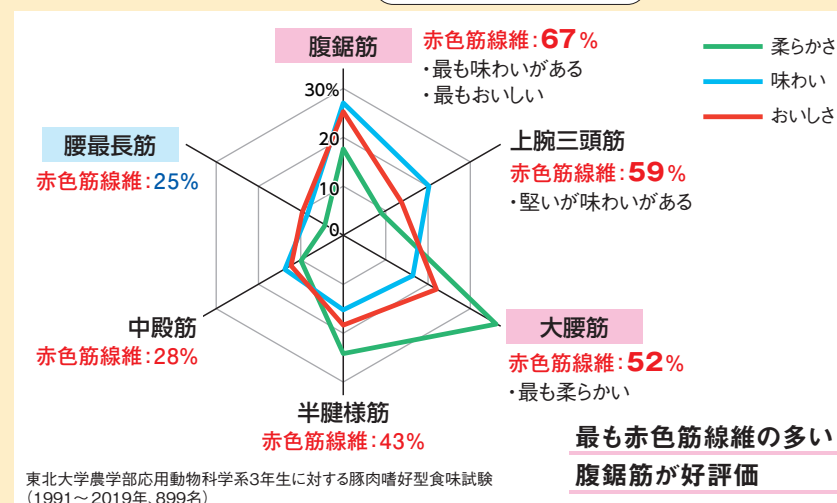
1991年から2019年まで、延べ899人に対して実施したものです。市販の豚枝肉から赤色筋線維の割合が異なる6種の骨格筋、腹筋(カタ・カルビ)、上腕三頭筋(ウデ)、大腰筋(ヒレ)、半腱様筋(外モモ・シキンボウ)、中殿筋(外モモ・ランプ)、最長筋(ロース)を切り出して、一口大にして無調味のまま焼いたもので食味試験をしました。肉の柔らかさ、味、おいしさについて、個人の主観に基づいて

【写真2】イノシシとブタの胸最長筋のNADH脱水素酵素染色
青く染まっているのはミトコンドリア



という官能検査で、学生には各人の主観に基づいて食味を判断してもらっています。つまり、日常の食事では自分の好みでおいしさを判断していることを想定した食味試験になります。

【図1】ブタ肉の骨格筋別食味試験 1位選択者の割合(%)



実は「ロース」として流通する最長筋への食味評価は最下位になるのですが、これは無調味の食肉素材としての特性を示したもので、食肉は部位による筋線維型構成に応じて適切な調理法が必要であるということを意味しています。例えば、衣をまとわせて肉汁を閉じ込め、ラードで揚げたて淡白さも補った「トンカツ」は、豚ロース肉の弱点を補完する最良の調理法ではないかと思えます。

第1位とした骨格筋を見ると、最も柔らかいのは大腰筋、最も味わいがあり、最も好ましいのは腹筋という評価でした【図1】。「ヒレ」としての大腰筋は味わいの評価がさほど高くないのに好ましさの評価で上位に入っており、柔らかいという「触感テクスチャー」は味覚の判断に重要であることが示されました。腹筋は部分肉「カタ」の一部にあたり、体を支える重要な骨格筋で、赤色筋線維の割合は6割以上を占めています。力学的な強度が要求される腹筋は、柔らかさの評価は高くはないものの味わいの評価が高く、最も好食味であるとして選択されました。このような骨格筋による食味嗜好性の違いは、それぞれの赤色筋線維の割合、特にI型筋線維の割合に関連しており、赤色筋線維割合が低くなると、好食味としての第1位選択率が低くなることが図1から見て取れます。

豚熱について

CSF*

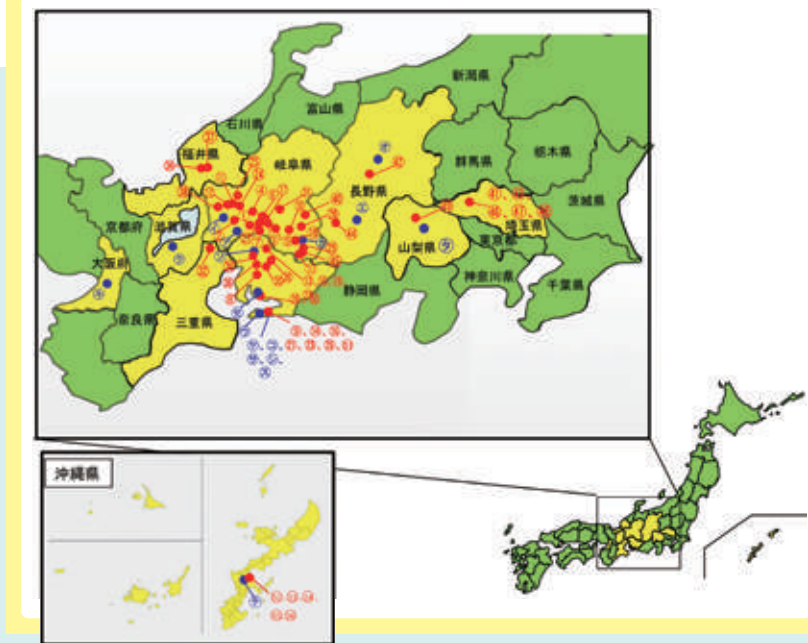
*CSF: Classical swine fever

CSFの経緯

1833年米国の発生が世界最初とされており、日本では1888年に米国から北海道に輸入された豚の事例が日本最初とされています。その後、全国の豚に広がりCSFを予防するため、1928年から各種不活化ワクチンが利用され発生率を低下させたものの

【図1】CSFの防疫措置対応(概要)

令和2年2月6日14時00分現在



国内発生状況

今回の岐阜県において発生が確認された以降、2020年2月2日現在1府9県で56例の発生および関連農場を確認【図1】、約16万頭の豚が殺処分されています。また、発生源の一つとして考えられているイノシシのCSF陽性事例は、2020年2月7日時点12県に

及んでいます【図2】。

原因ウイルス

CSFウイルス(以下CSFV)は豚及びイノシシを宿主とするフラビウイルス科ペスチウイルス属の仲間です。CSFVは、65℃30分あるいは71℃1分の加熱処理によって完全に不活化されます。しかしCSFVが肉中に存在するとその条件が全く違い、0℃以下の肉中では不活化されることはなく、冷凍肉中では4年以上も安定で、チルド状態の肉中でも85日間は不活化されないと言われています。また、肉を37℃に加熱して7～14日間、50℃でも3日間は生存し、これが血液中では完全な不活化に68℃30分は必要と言われています。今回の発生要因の一つとして、この肉製品が疫学的に疑われています。

症状と病変

豚のCSFV感染症状は、ウイルス株・農場や豚に侵入した経過・月齢・免疫状態・基礎疾患など要因

診断と予防

診断に関しては、家畜保健衛生所及び大学、農研機構動物衛生研究部門など公的機関で実施判断されます。予防として農場現場で実施されている事は、飼養衛生管理基準の厳守です。これも詳細な決め事がありますが簡単に説明するなら、豚の飼育している区域をフェンスで囲い消毒帯を設け野生動物が侵入出来ないようにするとともに、その区域に出入りする業者、人、物などを全てを記録、制限することと消毒を行うことです。ワクチンに関しては、国が接種許可した県において豚へのワクチン接種とイノシシ用の経口ワクチン散布が行われています。

*CSFはヒトに感染することはありません。

引用 農研機構動物衛生研究部門より

農林水産省HP

疫学調査に係る中間とりまとめより

文

テクニカルライター
福田 菊人

令和2年2月7日

CSF感染野生イノシシ発見地点



【図2】野生いのしし検査状況

群馬県	陽性 20頭、陰性 782頭 (計 802頭検査)
埼玉県	陽性 61頭、陰性 628頭 (計 689頭検査)
富山県	陽性 36頭、陰性 184頭 (計 220頭検査)
石川県	陽性 17頭、陰性 219頭 (計 236頭検査)
福井県	陽性 52頭、陰性 398頭 (計 450頭検査)
山梨県	陽性 3頭、陰性 95頭 (計 98頭検査)
長野県	陽性 168頭、陰性 449頭 (計 617頭検査)
岐阜県	陽性 1,163頭、陰性 1,862頭 (計 3,025頭検査)
静岡県	陽性 87頭、陰性 931頭 (計 1,018頭検査)
愛知県	陽性 117頭、陰性 1,382頭 (計 1,499頭検査)
三重県	陽性 34頭、陰性 1,329頭 (計 1,363頭検査)
滋賀県	陽性 122頭、陰性 384頭 (計 506頭検査)

※上記12県以外では1,480頭実施、全て陰性

ルス血症(ウイルスが血液を介して全身に運ばれる状態)と白血球減少が起こります。その後、結膜炎、リンパ節腫脹、下痢、後躯麻痺などの神経症状により死亡するもの、死亡せず経過すると、皮下出血による紫斑が皮膚の薄い耳翼、尾、腹部、内股に見られます。このような症状で発症から死亡までの期間が20日以内のものを急性型(甚急性性・急性)、発症回復を繰り返し削瘦(ヒネ豚)して死亡してしまうものを慢性型(亜急性性・慢性)としています。

によって異なります。今回発生したCSFの症状も農場や豚によつてかなり違いがあったと言われていますので、ここでは典型的なものを紹介します。まず名前の由来(fever)からも分かるように高熱を原因とし、食欲不振、うずくまり、元気消失です。この発熱期にウイルス血症(ウイルスが血液を介して全身に運ばれる状態)と白血球減少が起こります。その後、結膜炎、リンパ節腫脹、下痢、後躯麻痺などの神経症状により死亡するもの、死亡せず経過すると、皮下出血による紫斑が皮膚の薄い耳翼、尾、腹部、内股に見られます。このような症状で発症から死亡までの期間が20日以内のものを急性型(甚急性性・急性)、発症回復を繰り返し削瘦(ヒネ豚)して死亡してしまうものを慢性型(亜急性性・慢性)としています。

疫学

日本へCSFV侵入はどのように起こったのか、農林水産省は拡大豚コレラ疫学調査チームの中間報告より紹介します。最初に26年間発生が無かったことは、イノシシや豚にCSFVは存在していなかったと言う事です。7～8月に岐阜市では例年以上に多くの死亡イノシシが発見されていたこと、9月最初に発生した農場は海外との接点が無かったことなどから、イノシシが先に感染した可能性があります。それではなぜイノシシが感染したのか、それはウイルスに汚染された肉製品が不適切に廃棄されイノシシが食べて感染した可能性が高いと考えられているからです。例えば、公園やキャンプ場で不適切に国内に持ち込まれた肉製品を含む食材でバーベキューをし、余った食材が捨てられ、それを食べたイノシシが感染、感染イノシシが豚と接触して感染したとすることは十分考えられます。

丸ト鶏卵販売(株)

本社工場の紹介

丸ト鶏卵販売(株)本社工場では

洗卵選別包装設備を更新しましたので紹介します。

●丸ト鶏卵販売(株)とは

昭和45年(1970年)に設立したマルトグループの鶏卵販売を担う会社です。現在は本社工場(愛知県新城市)、神奈川工場(神奈川県寒川市)、静岡工場(静岡県藤枝市)、岐阜工場(岐阜県美濃加茂市)、名古屋営業所(愛知県名古屋市の4工場、1営業所体制で鶏卵を販売しています。平成22年には本社、神奈川、静岡工場、また平成

26年には岐阜工場がISO22000を取得しました。本社工場は平成21年に愛知県版HACCPを取得し、令和元年に食品衛生への取り組みが認められ優良施設として愛知県食品衛生大会愛知県知事賞を受賞いたしました。

今回紹介する本社工場は、平成15年に愛知県豊橋市から愛知県新城市に移転し、豊橋飼料テクニカルセンターと(有)アツミファーム新城

農場が隣接しています。

新城市は愛知県三河地区の東に位置し、中央には一級河川豊川が流れ、緑豊かな山々に囲まれ、四季折々の自然が楽しめます。本社工場の近くには本宮山があり、登山道は地元の方々のウォーキングコースとして親しまれています。

●設備更新の方針

現在の製品製造状況、パッカー室(鶏卵のトレイ詰め部屋)の設備

●効率化による作業性と安全性向上

効率よく製造を行うためには、受注後の生産計画の組み立てと従業員同士の連携がカギとなります。そのため、製造ラインのレイアウトは後工程を凝縮し、オペレーターが指示しやすい距離に従業員が集まるようにレイアウトしました。

今までのライン配置に比べ、機械設備を壁際に寄せコンパクトに収めるよう配置しました。それにより、資材・什器^{じゅうき}を置くスペースの確保は

もちろん、裏パック、前ラベル、前段ボール、テーブル等の人員が近い距離で作業を行うことができ、意思疎通を図ることができるようになりました。

従業員の作業安全性向上を考慮し、機械配置の変更による作業事故防止など、労働安全衛生も意識しました。また、段ボール自動ラインを取り付けることで、今まで手で持ち上げていた作業をなくし、重い段ボール製品を持たなくなりしました。

●メンテナンスの改善

更新した洗卵選別包装設備は、自動洗浄機能(ローラー、キャリアーなど)と泡洗浄機能(洗浄・乾燥ブラシ)を備えています。これまでは直接鶏卵に触れる箇所であったため、清掃に時間を要しましたが、これらの機能により大幅な時間短縮となり、衛生的に取り扱いができるようになりました。

ライン設備の耐久性向上及び作業軽減を図るため、ライン各所に透明カバー^{とけいかり}を設けるなどして社内設備保全で対応できる構造になりました。

●最後に

今回の設備更新により、労働安全衛生を意識した効率化による作業性改善と安全性向上を実現することができました。

まずは新しい機械に慣れ効率よく稼働ができるよう努め、これからも安全・安心で美味しい鶏卵をお客様の食卓に提供するよう、社員一同努めてまいります。

文

丸ト鶏卵販売(株)
工場長
山本 高広



作業風景



段ボール自動ライン



透明カバー



本社工場



洗卵選別包装設備

豊橋に根付いて50年、 つづける・ひろがるホルスタイン肥育



*5 販売元の鳥市精肉店



*4 出荷後の水洗の様子



*6 豊橋牛の牛まぶし

西村牧場でのびのび育ったホルスタインは脂もあつさり、赤身にもうまみがある「豊橋牛」として昨年誕生しました。地元生産の牛肉に惚れ込んだ「有限会社鳥市精肉店」が販売元になっており、店舗販売されています【*5】。

また、飲食店でも賞味することができ「豊橋焼肉ときわ」、ホテルアソシア豊橋内の「穂のはな」などで扱っています。

道の駅とよはし内の「手巻きとまぶし」や「うめし本店」でも豊橋牛を贅沢に使った牛まぶしが好評と



*1 西村牧場外観

「株式会社 西村牧場」は地元豊橋でホルスタインを肥育している生産者です【*1】。

当農場がある西赤沢町は第二次世界大戦までは未開拓地であり、その後農業専用用地として開拓が進められてきました。そんな蔬菜や畜産が盛んな土地で50年以上もホルスタイン肥育を続けており、今では親子三代が現役で仕事をされています【*2】。

子牛は豊橋や三島にある家畜市場から2ヶ月齢の牛を導入し、約20ヶ月飼育したのち出荷しています【*3】。

西村牧場では肉質をよくするため牛にストレスをかけない管理をしています。一般的な一貫生産農場では哺育、育成、肥育とステージごとの牛舎を必要とするため、分場としていくつか離れた農場を持つことがありますが、しかし、西村牧場では600頭を導入から出荷まで同一の場内で飼っているため、牛に対して移動にかかる負担を減らすことができます。また、まめに除糞を行っているだけでなく、出荷後に水洗をして汚れや病原菌等を取り除き、清潔にして次の牛を迎えています【*4】。

1頭に対してのスペースが広いので、密飼いによるストレスもなくなり、牛床もきれいに保たれています。給与飼料についても当社配合飼料や牧草の他、広葉樹の樹皮炭と木酢液を合わせた混合飼料を使用し、牛の健康維持や肉質の改善、牛糞の臭い軽減にも気をつけています。

なっており、私もオープン当初お客が混みあっている中食へに行きました【*6】。ひつまぶしのように1杯目はそのまま、2、3杯目は薬味や出汁をかけてさっぱりと。豊橋名産ウズラの卵も添えられており、いろいろな味を楽しむことができます。脂もくどくなく最後までおいしくいただきました。赤身とサシのバランスが非常によく食べやすく、和牛や交雑牛よりも手頃で買やすいホルスタインの肉が今後注目されていくのではないかと思います。

子牛の頭数減少やTPPやEPAなどの影響で海外から安価な牛肉が多く輸入される今後、ホルスタイン肥育農家にとっては厳しい状況が続いていきます。西村勝社長は「先代が立ち上げた当時はお金が全くない状態からスタートして、真面目にやってきたおかげでここまでできた。今後も経営が成り立つように毎日、この仕事をしていく。」と話します【*7】。



*7 西村勝社長

文 中部営業部 市村隼

我々も「国内畜産の未来をひらき、食卓に信頼をお届けする」という経営理念の元、輸入製品に負けない畜産物生産の提案をしていき、また地元企業として地産地消に貢献するとともに畜産農家の発展に少しでも役立てるよう地道に活動をしてまいります。



*3 牧場でのびのび育つ育成牛たち



*2 現役で重機に乗る社長のお父さん