

## シャロレー部通信

### ～シャロレー部、発足！～

急になんだ？と、思われた方がほとんどだと思いますが、この度 THMS 社内でシャロレー部なるものを発足することになりました。シャロレー種に興味のある、愛でている、食べたい… など、部員の入部理由はさまざまです。(※部員常時大募集 🙌)

### ～シャロレー種ってどんな牛？～

私が初めてシャロレーを見た第一印象は「白い！鼻ピンク！ムチムチ！おいしそう！」農協職員の時、確か小野寺さんのところに和牛の体審に伺った際に見たのが初めてでした。

▼THMSG 牛舎のシャロレー、ガン見してきて可愛いです。



フランスはシャロル村原産と言われており、フランス最古の肉用牛なんだそうです。

写真のとおり大型でクリームっぽい白色の毛色をしています。

筋肉質で脂身が少なく、赤身肉の場合だと脂質は5%と鶏肉とほぼ同じくらい、ヘルシーだとか…！

私もまだ口にしたことがないので、肉好きのサガとしてぜひ食べてみたいものです 😊

シャロレーはもともと乳用種に交配し肥育素牛を作るために民間で輸入されたそうです。

1960 年頃に北海道・森町にあるソダ・シャロレー牧場が日本で初めてシャロレーを導入、乳用種に交配し肥育素牛を作る目的もあったそうですが、胎児が大きすぎて難産が多かったために使われなくなったとか…。

56 年前にはここソダ・シャロレー牧場を舞台に、牧場主の曾田玄陽をモデルにした「太陽野郎」というテレビドラマが放映されていたそうです 😊

見てみようと思ったのですが、古すぎて全く出てきません…。

大先輩方でどなたかこのドラマを覚えてらっしゃる方がいましたら是非教えてください！

### ～シャロレーたちは北十勝ファームへ～

顧客農場で生まれたシャロレーたちは十勝・足寄町にある北十勝ファームで肥育され、貴重な国産シャロレー肉となります。

日本で唯一シャロレーを肉用に肥育しているのは北十勝ファームだけです。

弊社が受精卵技術を駆使しシャロレーを生産し、肥育は北十勝ファームに任せるというリレーがあるのでした。

ちなみにシャロレーは無角種なのですが、先日北十勝ファームの上田社長から立派な角が生えた有角のシャロレーの写真が送られてきました！



◀刺されたら即死ですね！

今後のシャロレー部の活動に是非ご注目下さい 👁️