



Japan



■ De 10 måneder gamle kviekalve indkøbes fra auktion for en pris af godt 30.000 kroner pr. kalv. Den daglige tilvækst ligger for kvier på 770 gram og for tyre på 1.000 gram. Efter 20 måneder sælges de for 62.000 kroner per styk.

Japanisk wagyu-kødproducent:

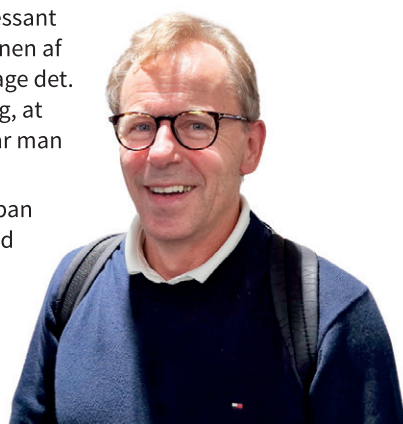
Slagtedyr koster 62.000 kroner stykket

Daglig massage af alle fededyr og opvækst til klassisk musik i stalden. Historierne er mange om det berømte japanske kødkvæg. Men historierne kunne 31 danske landmænd for nylig af live ved besøg hos en af Japans største producenter af wagyu-slagtedyr.

Jørgen P. Jensen
jpj@effektivtlandbrug.dk

STEFFEN ERIK VESTERGAARD, VIDEBÆK:

- - Det var meget interessant både at se produktionen af wagyu-kød og at smage det. Men faktisk troede jeg, at det smagte bedre, når man tænker på prisen.
- - Ellers overrasker Japan med en utrolig renhed og orden. Helt så effektive virker japanerne dog ikke, som jeg ellers havde troet.



- Desuden lægger man mere og mere vægt på sporbarhed, så slagteriet kan fortælle om oprindelsen og farmen. Og landmanden får en direkte feedback fra forbrugerne. Mr. Nakabayashis ældste søn har nu overtaget denne forhandling med opkøberne, og det har forbedret priserne yderligere, så farmen nu får højere pris end gennemsnittet af øvrige wagyu-producenter i Iga.

Det hjælper også, at der er fem slagterier, som er i indbyrdes konkurrence om at opkøbe det bedste wagyu-kød hos de japanske landmænd.

De 10 måneder gamle kviekalve indkøbes fra auktion for en pris af godt 30.000 kroner pr. kalv. Den daglige tilvækst ligger for kvier på 770 gram og for tyre på 1.000 gram.

- Han feder kalven op i 20 måneder

og sælger den derefter til dobbelt pris – cirka 62.000 kroner per dyr.

Særligt gode dyr kunne opnå 75.000 kroner per dyr.

Mr. Nakabayashi er formand for den japanske kødkvægs-branchen og har selv en stor produktion af det berømte wagyu-kødkvæg. I Danmark er det meget dyre oksekød bedst kendt som Kobe-beef, hvor Kobe er en lille region

i det centrale Japan. Mr. Nakabayashis kvægfarme ligger derimod i Iga-regionen og er derfor betegnet Iga-beef.

Han driver udelukkende opfodning af indkøbte wagyu-kalve til 30 måneder gamle slagteklare dyr. Underracen hedder også sort japansk kvæg.

- For tre år siden aflagde den japanske premierminister et besøg her på min gård, fortæller Mr. Nakabayashi

STATEN DÆKKER UNDERSKUD

- Japanske landmænd får heftig støtte til at opretholde deres landbrug – både for at have en vis fødevarerproduktion i landet og for at holde befolkningen på de mange småøer.
- Foruden kunstig høje mælke-, kød- og rispriser er der oftest mindst 50 procent tilskud til indkøb af maskiner og til at etablere bygninger.
- Senest er Japan kommet med i en stillehavsafteale med blandt andet USA, Australien og New Zealand – den såkaldte TPP-afteale – som åbner lidt mere for import.
- Det har betydet, at den japanske stat yderligere er gået ind og garanteret de japanske landmænd en statslig dækning af ethvert underskud, som de måtte få på deres bedrift.

31 DANSKE LANDMÆND I JAPAN

- Indenfor de seneste uger har 31 landmænd fra især Jylland været på en faglig studietur i det centrale Japan med rejsebureauet Rejsogoplev.
- Effektivt Landbrug var rejseleder og bringer her og i de kommende uger en række indtryk fra studieturen.



■ - Høet er fra Australien. Hvede, majs og soja fra USA og andre lande, fortæller gårdens datter.

for 33 danske landmænd, som i forrige uge er på besøg i forbindelse med en studietur rundt i Japan.

- Premierministeren ønskede at se den bedste af de mange regioner med forskellig wagyu-kødkvæg – nemlig Iga-beef, smiler Mr. Nakabayashi. Hans specialitet er, at han indkøber kviekalve og opfæder, hvilket giver et særligt let kød med de meget tydelige fedtmarmoreringer, der er et særkende for wagyu-kød.

Graden af fedtmarmorering angives på en skala op til 12 for den mest fedtholdige.

- Tidligere var 12 det mest efterspurgt kød. Men de unge forbrugere vil nu have højst kød med 7 i fedtmarmorering, oplyser han.

Dyrevelfærd

Som formand for brancheorganisa-

tionen arbejder han for at fremme afsætningen af det kostbare wagyu-kød både i Japan og i udlandet, som 10 procent eksporteres til.

- Jeg har blandt andet opfordret regeringen til at lade skolebørn få wagyu-kød på landets skoler, hvor skolebørnene bispises, smiler han.

Han har også rejst i Danmark og England for at fremme afsætningen. Og især i England har han mødt spørgsmålet, om det er dyrevelfærd, at dyrene ikke kommer på græs.

Han viser så billeder af de flotte og store bygninger, som kvæget går i – beskyttet mod regn og vind.

- Jeg indrømmer, at så flotte bygninger ikke er nødvendige. Men den japanske stat betaler halvdelen af al staldbyggeri. Til gengæld er der et krav om høj kvalitet i byggeriet.

Import af al foder

Der er dog ikke krav fra staten, om at dyrene skal have daglig massage med øl eller lytte til klassisk musik under opvæksten – som man hører fortalt om Kobe-beef.

- Det er alt sammen skøre historier. Det gode kød kommer alene gennem avlsgenetik og rigtig fodring, fastslår Mr. Nakabayashi.

Men fodret er dyrt, da al foderet importeres fra hele verden. Intet grovfoder dyrkes i Japan.

- Høet er fra Australien. Hvede, majs og soja fra USA og andre lande, slutter den meget tilfredse kvægmand.



■ Mr. Nakabayashi inviterede de 31 danske landmænd på frokost for at smage hans wagyu-kød. Det blev serveret som den japanske ret sukiyaki - stegt på gasgrill ved bordet.



■ Her er hele holdet af 31 danske landmænd, som netop har været på studietur i Japan. Det er besøgsverten i forreste række til højre, som er storproducent af det berømte dyre wagyu-kød. Fotos: Jørgen P. Jensen