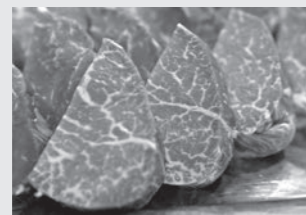




左/遠野食彩展では、試食コーナーに長蛇の列が 下/この日提供された、3頭分の霜降り肉。瞬く間に完食



榊遠野牧場
松本 光治 さん



遠野生まれ遠野育ちにこだわって生産しています。「いわて遠野牛」ブランドの確立目指し、頑張ります！

遠野の自然が育んだ 柔らかく、豊かな味わい

会場には、食欲をそそるおいしそうな香りが漂っていました。

繁殖から肥育まで市内で一貫生産される「いわて遠野牛」をPRするイベント「遠野食彩展」は2月9日、あえりあ遠野で開催されました。市内外の流通販売や商工観光などの関係者ら160人が参加。ステーキなどが振る舞われ、参加者は試食しながら「いわて遠野牛」を活用した地域振興について話し合いました。

試食コーナーには長蛇の列ができ、この日用意された3頭分のヒレ肉は、あっという間に完食。店舗での商品化を検討している榊遠野食肉センターの千葉典明社長は「味わい深い、おいしい肉だと分かった。ジンギスカンに次ぐ看板商品になる」と太鼓判を押しました。広報「遠野」担当者もステーキを一口試食。噛んだ瞬間に肉汁があふれ、豊かな香りが口いっぱい広がります。脂も上質で、さわやかな後味。思わず「うまい」と叫んでしまいました。

特集

極上の 遠野牛

召し上がれ



「いわて遠野牛」は、遠野生まれ遠野育ちにこだわって生産されている「いわて遠野牛」。生産者の顔が見える高品質のブランド牛として注目されています。はたしてそのお味は—。
「いわて遠野牛」の可能性に迫ります。

「いわて遠野牛」は、遠野生まれ遠野育ちにこだわって生産され、昨年の県畜産共進会では、本市初となる最高賞を受賞。最高級の肉質であるとの評価も獲得し、高品質ブランド牛として注目されています。名誉賞の牛を出品した榊遠野牧場の松本光治社長は「エサに遠野産米を配合するなど、とことん遠野にこだわって生産しています。そのこだわりが味にも良い影響を与えてくれるはず。ブランド確立を目指し、今後も品質に磨きをかけていきます」と意気込みました。

ブランド牛として 観光振興の起爆剤に

「いわて遠野牛」は現在、首都圏、仙台市、花巻市のイトーヨーカ堂のほか、市内の小売店でも販売。生産者の顔が見える高品質のお肉として人気があり、『遠野』の名を全国にPRする特産品としても期待されています。今後は市内での流通も拡大する予定。飲食店や宿泊施設などで提供されれば、遠野の観光振興の新たな起爆剤になるかもしれません。

「あえりあ遠野」シェフ直伝！ 極上サーロインステーキの作り方

いわて遠野牛は、ステーキで食べるのが一番。遠野産のワサビやクレソンとの相性が抜群です！

◎材料(1人前100g)

- ・いわて遠野牛(サーロイン)…100g
- ・岩塩 } 少々
- ・コショウ }
- ・サラダ油 } 適量
- ・クレソン }
- ・根ワサビ }

クレソンを添えて、
塩とワサビで召し上がれ。



焼き方



①肉の両面に塩とコショウを適量まぶし、下味をつけておく。



②熱したフライパンに油を薄く敷き、全体になじませる。



③強火で肉の片面を焼く。焼き色が付くまでしっかり焼く。



④焼き色が付いたらひっくり返し、裏面を弱火でさっと焼く。



あえりあ遠野
工藤 敏則 さん

遠野牛の

可能性

「いわて遠野牛」はどのように生産されているのでしょうか。キーワードは「三者連携」。

消費者も生産者も幸せになれる仕組みとは。

三者連携でガッチリ！ブランド化で未来を拓く

その品質の高さから、本市は県内有数の子牛生産地として知られています。遠野産の子牛が、市外で高級ブランド牛として肥育されることもあります。

その「子牛生産地・遠野」の可能性に着目したのが、食肉加工大手のエスフーズ(株)と大手小売店の(株)イトーヨーカ堂。生産から加工・販売まで一貫して手掛けることで、「いわて遠野牛」をブランド化できると考えたのです。平成23年10月には2社と本市が協定を締結。三者連携のプロジェクトがスタートしました。

加工や流通も手掛けます。イトーヨーカ堂は、その精肉や加工品を自社ブランド「顔の見えるお肉。」として販売。今後、全国展開する予定です。

一貫生産された牛肉は、品質が安定し、生産地も特定できるので安心。また、流通コストも削減できるので低価格。消費者に受け入れられ、販売量が伸びています。需要増加に対応するため、市はさまざまな施策で農家の生産基盤を強化。10年後には、市全体の年間生産頭数を約4千頭に倍増させる計画です。生産量の増加により、市内農家の所得向上も見込まれます。

消費者も、連携する三者も幸せになるこのプロジェクト。可能性を感じます。

一貫生産だから安定した品質で、低コスト。



4. 販売

(株)イトーヨーカ堂は、エスフーズから精肉や加工品を仕入れ、全国で販売。遠野生まれ遠野育ちにこだわった「いわて遠野牛」が消費者の元へ届く。

3. 加工・流通



肥育された牛をエスフーズ(株)が精肉やハンバーグなどに加工し、小売店に卸す。

2. 肥育



(株)遠野牧場が遠野産の子牛を肥育。遠野の豊かな自然を生かして品質に磨きをかける。

1. 繁殖



農家が子牛を生産し市場へ出荷する。市は、さまざまな施策を通じ、農家の生産力向上を後押し。出荷頭数の増加を目指す。

遠野生まれ遠野育ちだから安心安全、高品質。

皆さまと強力しながら夢のあるプロジェクトへ

遠野での一貫生産は、多様化する消費者のニーズに素早く対応し、高品質の牛肉を安定して提供することを可能にします。遠野で生産に携わる皆さまと協力しながら、お客さまに喜ばれる肉作りを展開していきたいと思えます。若い後継者が希望を持って生産に取り組める、夢のあるプロジェクトに発展させていきましょう。



(株)イトーヨーカ堂 執行役員
渡辺 泰充 さん

ご当地ブランド牛としても盛り上げていきたい

当社は今後、遠野市内の小売店や飲食店、宿泊業者などに「いわて遠野牛」を積極的に供給し、ご当地ブランド牛としても盛り上げていきたいと考えています。地元農家の皆さんが手塩にかけて育てた牛肉です。市民の皆さまにもその味を確かめていただき、遠野を訪れる人に自信を持って振る舞っていただければと思います。



エスフーズ(株) 関東営業部長
小又 元明 さん

若手農家と連携し遠野の畜産を担っていききたい

「いわて遠野牛」ブランドが全国的に有名になれば、遠野が子牛生産地としてますます注目され、子牛価格の上昇なども期待できます。収入の増加が見込めれば、事業拡大も夢ではありません。ブランド化は、私たち若手の畜産農家にとっても期待できる取り組みです。これからも、優良な子牛を生産できるように努力し、子牛生産地としての遠野を支えていきます。また、若手農家とも積極的に連携を図り、一緒にアイデアを出し合って遠野の畜産業の未来を担っていきければと思います。



若手繁殖農家
佐々木 慎一朗 さん
29歳=上郷町=



今晚の食卓へ、いわて遠野牛を、ぜひ！

遠野生まれ遠野育ちにこだわって生産されている「いわて遠野牛」。同牛のブランド化は、遠野の畜産業を活性化し、地域おこしにもつながる夢のある取り組みです。

ところで皆さん、「いわて遠野牛」を食べたことはありますか？ その魅力は、何と言っても「遠野の自然に育まれた、豊かで上質な味わい」です。一口食べれば、きっと幸せな気持ちになります。ぜひ、極上の「いわて遠野牛」を、今晚の食卓へ。



4月にオープンする大野平キャトルセンター。440頭収容可能



いよいよオープン！キャトルセンターで生産体制をバックアップ！

牛の保育や育成を委託できるキャトルセンターは附馬牛町大野平に4月、同町石羽根に11月、それぞれオープンします。「いわて遠野牛」の発展も、農家があつてこそ。同センターは、子牛から親牛まで、期間も自由に預けることができる施設で、農家の生産力向上を後押しします。今後、料金や利用方法などについて、パンフレットなどで紹介する予定です。

農家の皆さん、上手に活用して「いわて遠野牛」の増産に挑戦してみませんか？

■問い合わせ 市畜産振興課 (☎60-11510)