

旬を楽しむ [いわて農・林・水産物] 情報誌

いわて純情通信

2006. July No.27

〈特集〉イーハトーブ生まれの美味しい食財

先人の知恵と努力。

豊かな自然が日本一の肉牛を育てる

「いわての黒毛和牛」

〈生産地探訪ルポ〉～愛情・こだわりの生産地における逸品～

新たなブランド牛の確立を目指して **いわて奥州牛**

あなたの街にもあります —— いわて地産地消レストラン



特集
シリーズ

イーハトーブ生まれの
美味しい食財

いわての黒毛和牛



牛肉の中でも、サシ(霜降り)が入りやすく「日本が誇る味の芸術品」とも言われるのが「黒毛和牛」です。岩手前沢牛をはじめ、松坂牛、神戸牛、米沢牛などが全国のブランド牛として有名です。岩手では黒毛和牛の生産が盛んで、全国ブランドの前沢牛に追いつけ、追いつくと、県内の各産地では、優良な黒毛和牛の改良・飼育が盛んです。

昭和20年代に始まる畜産振興の下地づくり

岩手県ではほぼ全域で肉用牛の生産が行われていました。その中でも黒毛和牛の飼育が盛んなのが県南地方。岩手県で黒毛和牛の飼育が高まったのは昭和20年代のこと。篤農家の出身であった当時の岩手県知事・國分謙吉は、家畜を飼うことで田畑を肥やす堆肥が得られることを、「家畜は肥料の督促なり」の一文に託し、県内の農家に畜産振興を説いて回ります。

一般に肉用牛は、交配から出産、約10ヶ月までの子育てを担当する□

の質の善し悪しは、肥育農家の飼育技術によるほか、肥育素牛が持つ本来の遺伝的能力によることも大きく、その意味で資質の優れた子牛を、「いかに仕入れることができるか」が重要となります。

子牛産地が遠方だと、輸送費、人件費などが余分にかかるうえ、子牛に対するストレスも増します。また、最新の情報もなかなか入りません。

その点、繁殖と肥育が同地区内で完結することは、岩手の大きな強みであると言えます。しかも、地元産素牛が肥育農家の手により全国でも高い評価を得ることは、繁殖農家の自信にもつながり、意欲的により優れた子牛を育てます。生産農家と肥育農家を結び目に見えない一体感。これもまた、他の産地にはない岩手ならではの強みです。



牛の身分証「耳標」には個体識別番号が記されています



いわての「黒毛和牛」 主力銘柄・産地

- いわて雫石牛 (雫石町)
- 岩手しわ牛 (紫波町)
- 岩手しわもちもち牛 (紫波町)
- いわて東和牛 (花巻市)
- いわてきたかみ牛 (北上市)
- いわて奥州牛 (奥州市)
- いわて前沢牛 (奥州市)
- いわて江刺牛 (奥州市)
- 岩手南牛 (一関市、平泉町)
- いわて遠野牛 (遠野市)
- 軽米牛 (軽米町)



高品質で安心・安全！いわての「黒毛和牛」

畜産先進県である岩手は、豊かでクリーンな自然環境、繁殖から肥育までの牛肉生産の理想的な条件が揃っています。また、稲ワラを肉用牛の粗飼料として与え、牛糞堆肥は水田に還元するなど、自然循環型農業を実践し、自然の摂理を活用し、環境にも配慮して「黒毛和牛」は育てられているのです。



自然環境にも恵まれ、牛舎は清潔で開放的

「繁殖農家」、成牛(月齢30〜36ヶ月)になるまでの飼育を担当する「肥育農家」の分業で行われています。当初岩手県は、豊富な草資源を活用し、役用牛と同じ感覚で母牛を飼育できる繁殖農家の育成を目指します。



県南地域は子牛生産も盛んです

このような下地に支えられ昭和30年代半ばに、当時の玉里農業協同組合(現・JA江刺市)は、優良な牛の生産に努め、岩手県産黒毛和牛の子牛「陸中牛」として銘柄確立し、産地の発展に大きく貢献しました。さらに、昭和40年代に入り、この地域で生産された優良な子牛を肥育した江刺牛、水沢牛、前沢牛などの肉牛ブランドの確立の動きが活発化してきます。

繁殖から肥育まで、地域内一貫型生産

岩手県産の黒毛和牛の大きな特徴が地域内一貫生産。地域内で肥育素牛を生産し、肥育、出荷するというスタイルです。肥育農家が飼育して、仕上がった牛肉□

プレミアム編

牛肉番付「東の横綱」

前沢牛



させた最大の要因は、優れた種雄牛と交配する母牛(繁殖雌牛)を一定量の牛群として揃えたことでした。

県南地域は以前から子牛生産が盛んな地域でした。しかし、旧前沢町農協では、望む資質を備えた子牛を仕入れることが出来なかったため、独自に県外(島根県)から繁殖素牛を導入して、牛群整備を進め、肉質の安定を図りました。子牛の資質を均等化することで、情報の共有化が可能となり飼育技術も飛躍的に向上。昭和53年には東京食肉市場で当時最高値が付いたのを皮切りに、昭和59年には肉質日本一に。さらに、平成2年から5年まで連続日本一の栄誉に輝くなど、その名が全国に知られることとなります。

その後、旧前沢町農協では、前沢牛の名を商標登録。一定の基準をクリアした店舗・飲食店のみで販売、食事が可能な指定店制度を導入するなど、生産から流通まで一貫した品質保持に努めています。

生産者と農協が一体となつてブランドを確立。「西の松坂、東の前沢」とも称される前沢牛。奥州市前沢区を中心に飼育される高級和牛です。昭和40年代から肥育が始まります。しかし、当初は「岩手のガリ肉」と酷評されるなど、市場評価は必ずしも高いものではありませんでした。そこで、旧前沢町農業協同組合が主体となり、さまざまな分野で努力を重ねます。中でも、前沢牛の肉質を飛躍的に向上

先人の知恵と努力。豊かな自然が日本一の黒毛和牛を育てる

「いわての黒毛和牛」 その魅力が大研究!!



この稲ワラが美味しさの秘密

岩手県胆江地域

岩手県胆江地域は、岩手県の内陸南部に位置し、水沢市、江刺市、前沢町、胆沢町、衣川村の5市町村が合併し、平成18年2月に誕生した奥州市と金ヶ崎町を指します。胆江地域の特産物のひとつで、国の伝統工芸品として指定を受けている「南部鉄器」は、平泉文化の遺産として910年の伝統に支えられ、優れた鋳物師たちの手により、豊かな感性と高い芸術性が継承されています。



母体となったそれぞれの銘柄牛のうち、特に、いわて水沢牛は、旧農協時代に、県及び金ヶ崎町となつています。従来は、いわて水沢牛、岩手いさわ牛、いわて衣川牛、いわて金ヶ崎牛の名称で出荷されていましたが、名称を統一することでブランド力を高め、岩手の新しいブランド牛としての地位確立を目指しています。名称こそ真新しい「いわて奥州牛」ですが、「いわて奥州牛」の農協では販促用キャップも作成



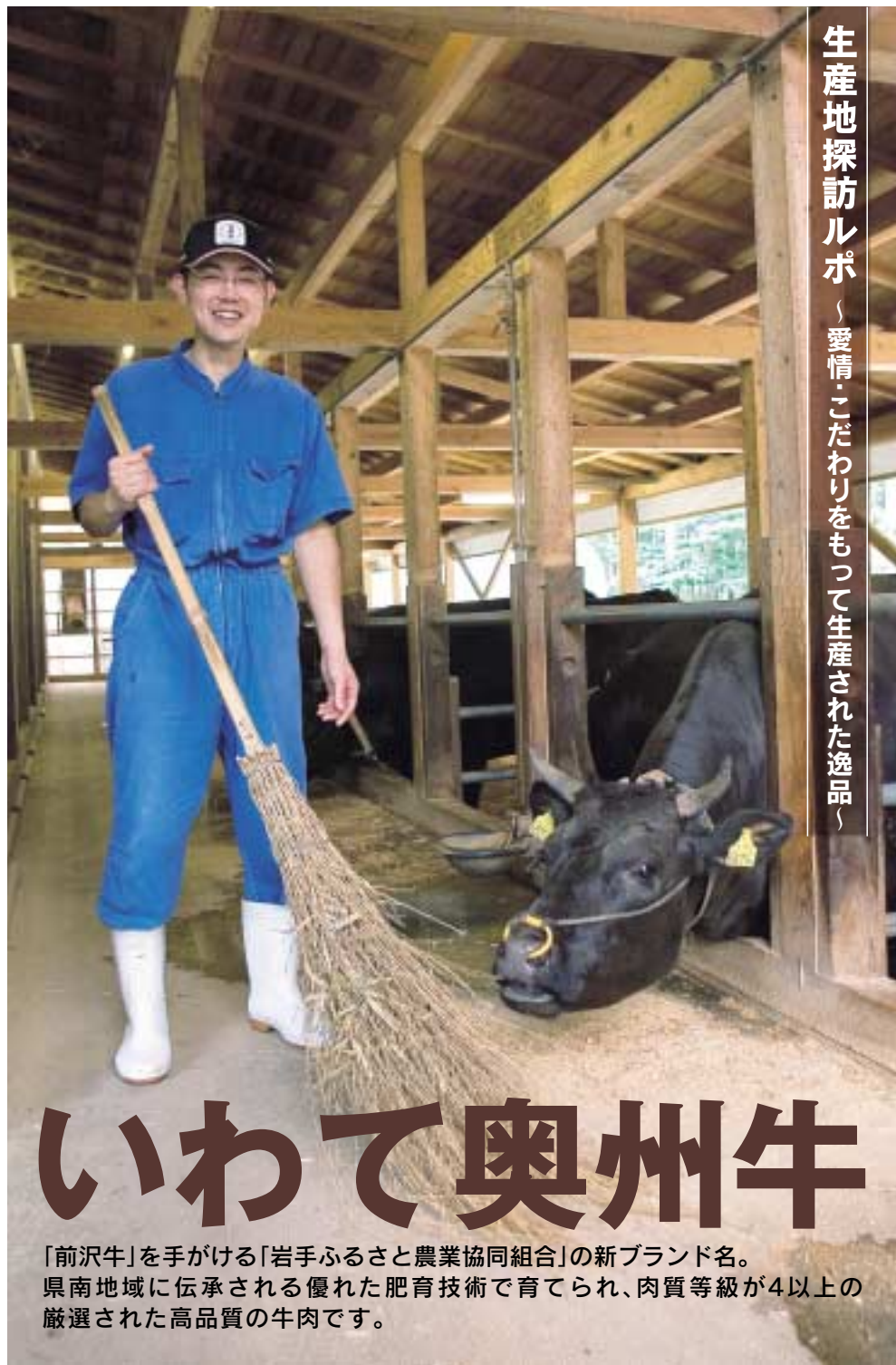
農協では販促用キャップも作成



「いつくしみの心が一番」と久典さん

品質・技術に自信あり
統一ブランドで市場へ参入
今年6月30日、岩手にまたひとつ新しいブランドが産声をあげました。その名前は「いわて奥州牛」。岩手県南部胆江地域の岩手ふるさと農協が、「前沢牛」に続く牛肉ブランドの確立を目指して名づけたもので、「いわて奥州牛」の生産地域は、奥州市の水沢区、胆沢区、衣川区

『いわて奥州牛』、新たなブランド牛の確立を目指して



生産地探訪ルポ 〈愛情・こだわりをもって生産された逸品〉

いわて奥州牛

「前沢牛」を手がける「岩手ふるさと農業協同組合」の新ブランド名。県南地域に伝承される優れた肥育技術で育てられ、肉質等級が4以上の厳選された高品質の牛肉です。

意外と知らない牛のあれこれ…「牛の博物館」

岩手を代表するブランド牛「前沢牛」の故郷に、平成7年にオープンした世界唯一のウシの専門博物館です。「ウシの生態学」、「ウシの民族学」、「前沢牛と郷土」の3つのテーマで展示構成され、国内外から収集した珍しい資料がズラリ。子供から大人まで、牛に関する知識を楽しみながら学ぶことができます。喫茶コーナー、気軽なランチから本格的な前沢牛料理まで楽しめるレストランも併設しています。



開館時間／9:30～17:00
休館日／月曜日・年末年始
入館料／一般400円、高校生以上300円、小・中学生200円
住所／岩手県奥州市前沢区字南陣場103-1
TEL.0197-56-7666

「いわて牛トレーサビリティシステム」

「いつ・どこで生まれ、誰がどのようにして育てたか」。牛肉の安全と安心を確保するために生産・流通履歴を明記・管理する「牛肉トレーサビリティシステム」。岩手県では国の法制化に先駆け、平成14年2月に同システムを導入。消費者への情報提供をいち早く実施しています。パソコンで「いわて牛トレーサビリティシステム」のホームページにある生産履歴検索に、10桁の個体識別番号を入力し、検索ボタンをクリックすると、詳細な情報を閲覧することができます。



ホームページアドレス
<http://tbc.ext.pref.iwate.jp/>

式な品種名)であること、「管内での肥育期間が最長であり最終飼育地であること」、「肉質等級が4以上で、歩留等級が「A」または「B」であること」など、正確な証として銘柄烙印を押しています。肉質とともに重要なのが市場への安定出荷。その点、「いわて奥州牛」は既に年間1200頭以上を出荷できる態勢が整っており、単独農協扱いでは全国トップの数量を誇ります。「実は全国的ブランドである前沢牛も当農協の取り扱い銘柄。産地も隣接しており肥育技術のレベルは拮抗しています。今後は「いわて奥州牛」の個性を際立たせ、「前沢牛」との2大銘柄で販売できるようになればと思います」と、岩手ふるさと農協の高橋畜産課長。まさに、地域の肥育農家95戸の夢を託して誕生した新たなブランド牛なのです。



稲ワラは食味評価「特A」の「ひとめぼれ」

内で最も早くからブランド確立に取り組んだ経緯があり、過去には前沢牛の生産者が手本にしたほどの技術水準を誇っており、その実力はすでに定評を得ています。

意欲あふれる若手が多い
「いわて奥州牛」の肥育農家
奥州市胆沢区。岩手ふるさと農協管内でも若手肥育農家が多い地域です。その中でも将来を嘱望されているのが高橋久典さん(32歳)。稲作農家でもあり、繁殖農家の長男として生まれた久典さんは、一度地元を離れますが20歳で就農。23歳の頃から黒毛和牛の肥育を始めます。牛に関しては全くの素人でしたが、先輩農家やJA担当者の協力を得て知識と技術を取得。地域でもトップクラスの実績をあげています。現在、肥育牛80頭、繁殖用の母牛40頭を所有する高橋家の牛舎は、外壁がほとんどない開放牛舎です。冬季期間こそ雪除きの板で外部と遮断しますが、外気に触れ換気を促すことで健康的で強い牛に



高橋久典さん



上)首輪のセンサーが個体を識別
左)田圃地帯にある子牛の共同哺育牛舎

に参加し、共同哺育牛舎を建設しました。共同哺育牛舎では、生後数日過ぎた子牛を預かり、3ヶ月間飼育します。まさに「保育園」ならぬ「哺育園」ですが、哺乳口ボットを設置することによって、子牛の成長に合わせて、一頭毎に哺乳量が管理できる仕組みになっており、子牛の発育にばらつきが出るのを防ぐことができます。さらに、個々の繁殖農家では、子牛の育成管理の省力化が図られ、出産後早期に母牛から離すことにより、繁殖成績の向上が図られるというメリットもあります。県南地域の繁殖経営は、稲作との複合経営で、大多数は飼養規模は10頭以下ですが、今後大規模化を進める上で、課題とされている、繁殖管理や子牛育成の効率化を解決する方法として、この共同哺育牛舎の設置は県内外の畜産関係者から注目されています。

生産農家の負担を軽減する
新しい取り組みにも挑戦
一方、今も肥育素牛の生産を続けている父・久悦さんは、昨年12月に地域の繁殖農家8名と、「もう一飼う組合」の設立を



3世代同居の高橋さん家族。家族全員で牛を育てています

純情いわてのTOPICS 最新情報

岩手県では、「いわて銀河プラザ」(東京都)、「きた東北発見プラザ」(大阪府)、「みちのく夢プラザ」(福岡県)の3つのアンテナショップを開設しておりますが、各店舗の昨年度の売れ筋商品は次のとおりです。お近くの皆様、あるいは旅行・出張などで近くにお出での方は是非お立ち寄りください。



いわて銀河プラザ(東京/銀座)

いわてのアンテナショップの売れ筋商品

トップ3発表!! (平成17年度実績)

注)売れ筋ランキングは、販売金額によるもの。

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| いわて銀河プラザ | 第2位 びよんびよん舎盛岡冷麺 (中原商店) |
| 1位 切り落としショルダーベーコン (岩手畜産流通センター) | 第3位 ごま糰子 (松栄堂) |
| きた東北発見プラザ | 第2位 和生菓子「桜餅」 (芽吹き屋) |
| 1位 びよんびよん舎盛岡冷麺 (中原商店) | 第3位 盛岡納豆 (丸勘商店) |
| みちのく夢プラザ | 第2位 あずき入りかりんとう (菅原食品) |
| 1位 くるみたっぷりゆべし (千秋堂・岩手県産PB) | 第3位 栗どらやき (あさり菓子店) |

読者の声でつなぐ交流のコラム いわて純情通信広場

三陸には豊富な水産物があり、娘が結婚する時におみやげによく使いました。 岩手県盛岡市(女性)

三陸漁場は国内でも有数の漁場であり、その中心の岩手県沿岸では、サンマ、いか、うに、あわび、ホタテなど魚介類の種類も多く、味の良さにも定評があります。日常の食卓だけでなく、ご贈答用にも、いわての新鮮で美味しい水産物をぜひご利用ください。 [編集部]

いわての農林水産物などに関するご意見、ご感想など、なんでもお寄せ下さい。本誌付属のハガキで、プレゼント応募とあわせ、お名前・ご住所等を記入の上、切手を貼ってご投函ください。官製ハガキ等でのご意見、ご感想もお待ちしています。

宛先 〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1 岩手県農林水産部流通課内「いわて純情通信」編集部行

岩手県の農林水産物や加工食品をもっと宣伝して、全国的にしてほしい。 東京都江東区(男性)

岩手には、米、野菜、りんご、鮮魚、わかめ、しいたけなど、新鮮で美味しい食材が豊富にあることから、これらの良さを本誌や各種フェア等により、PRしております。また、消費者の皆様からの応援も、PRにおいては何ものにも代え難いものですので、今後とも応援をよろしくお願い致します。 [編集部]

広大な海と大地に育まれた特産品。いわての味プレゼント

1「いわて奥州牛」スライス (焼き肉用肩ロース、500g入り) [3名様]

「いわて奥州牛」は、みちのくのゆったりとした自然の中で、愛情を込め、一頭一頭丹念に仕上げられます。優れた肉質を実現するため、地元の良質米産地ととれる「ひとめぼれ」の稲ワラと、良質な牧草(乾草)とを組み合わせ与えています。きめが細かく、柔らかい霜降り牛肉の「いわて奥州牛」は、まさに芸術品ともいべき珠玉の逸品。ぜひ、お召し上がりください。



提供 岩手ふるさと農業協同組合

〒023-0402 岩手県奥州市胆沢区小山字菅谷地131-1
TEL.0197-41-5208 FAX. 0197-41-5209
URL <http://www.jafurusato.or.jp/>

2「いわちく「味工芸」ハム詰合わせギフト (乾塩熟成ベーコン・本格焼豚) [3名様]

正統派の乾塩・熟成法でじっくり熟成。旨味と風味が最大限に引き出された乾塩熟成ベーコンと、深みのあるまろやかな風味と、芳ばしいジンジャーの香り、歯ごたえもソフトな本格焼豚をご賞味ください。



提供 (株)岩手畜産流通センター

〒028-3311 岩手県紫波郡紫波町犬淵字南谷地120
TEL.019-676-4600 FAX. 019-676-4609
URL <http://www.iwachiku.co.jp>

【応募方法】
本誌付属のハガキにお名前・住所等あわせて「いわて純情通信」に関するアンケートにお答えいただいた上ご投函下さい。

【応募締切】
平成18年8月31日(木) [当日消印有効]
詳しくは付属のハガキをご覧ください。

当選者の声 毎回たくさんのご応募ありがとうございます

第26号プレゼント
御菓子司 旭堂 提供
椎茸クッキー

奈良県奈良市
大久保静香さん

とても美味しく、椎茸が沢山詰まっているという感じで、ずっと食べていけば健康にも良いと思いました。健康に十分に配慮している「いわてらしさ」が感じられた一品でした。



いわて銀河プラザ 地下鉄日比谷線・都営浅草線 東銀座駅6番出口そば
〒104-0061 東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1F TEL.03-3524-8282 FAX.03-3524-8286

きた東北発見プラザ
〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田1-3-1-900 大阪駅前第一ビル9F TEL.06-6341-3258 FAX.06-6341-7979

みちのく夢プラザ
〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神2-8-34 住友生命福岡ビル1F TEL.092-736-1122 FAX.092-716-2037

岩手県東京事務所
〒100-0014 東京都千代田区永田町1-4-1 TEL.03-3581-0341 FAX.03-3581-0214

岩手県北海道事務所
〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西2-2-1 北海道経済センター4F TEL.011-241-2332 FAX.011-241-2333

岩手県名古屋事務所
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル4F TEL.052-252-2412 FAX.052-252-2413



デミグラスハンバーグ定食



焼肉定食

「格之進」の歴史は、現在の代表である千葉祐士さんの祖父、卓二さんまで遡ります。馬喰を生業としていた卓二さんは、大正年間に「門崎畜産」を創設。昭和20年代には、地域の畜産農家のリーダー的存在として活躍していたといえます。この時の岩手の牛の値段は、貨車一両分で松坂牛一頭分。その様子を見ていた二代目の幸二さんは「いつしか俺も松坂のような牛を手がけてみたい」と心に決め、家畜商として昭和27年に独立を果たします。肥育素牛の売買を中心に事業を拡張するとともに、後に神業とも称されるほど正確に牛の資質を見極める「見立て」の技を会得します。

この父の跡を受けついでのが、幸二さんの長男、政奈さん。平成元年に牛舎を建て30頭の黒毛和牛を育て始めます。

親子3代にわたり伝承された肉の匠の審美眼



今回おすすめの一品は... 「和牛焼肉おまかせコース」 3,500円

あなたの街にもあります。いわて地産地消レストラン

父譲りの天才的見立てと、職人的肥育技術が絶品の味を生む。

「現在の牛肉の評価基準は、食味ではなく赤味の発色具合やサシの入り具合、ロース芯の大小など、見た目と経済性が優先しているんです。それゆえに、市場評価が高い食味に優れているという判断基準にはならないのです。『見た目よりも食味が優先』だからこそ、美味しい肉を廉価に提供することができるんです」と祐士さんは熱く語ります。

丹精込めて育てた「いわて門崎丑」。肉本来の味を提供するこだわりの姿勢が印象的でした。

牛舎では常時10名前後のスタッフが飼育に携わっていますが、個体ごとの成長過程に合わせ餌の種類、給餌スタイルも変更し、月齢30ヶ月を基準として飼育。求められる基準に達するまでじっくり時間をかけて育てます。

「格之進」は、門崎畜産直営店として、平成11年4月に一関市内に一号店をオープン。千厩店と続き、昨年7月に、今回訪ねた川崎本店がオープンしました。店内で使用する肉は100%「いわて門崎丑」。食味の良さを徹底的に追求し育てたブランド牛で、大きさよりも肉質にこだわった「昔づくり」の黒毛和牛です。



いわて門崎丑 丑舎「格之進」
岩手県一関市薄衣字法道地21-16
TEL.0191-43-4129 FAX.0191-43-4131
営業時間/11:00~22:00(無休)
<http://www.kanzakiushi-kakunoshin.com>

メニュー例

和牛焼肉おまかせコース	3,500円
特選カルビ	1,700円
モモ	1,400円
おろしハンバーグ定食(ランチ)	980円
デミグラスハンバーグ定食(ランチ)	980円
焼肉定食(ランチ)	1,500円

業務用精肉・小肉も取り扱っております。



特選素材をより満足して楽しんでいただくために 丑舎「格之進」が守る3つの柱

グルメもうならせる「いわて門崎丑」の美味しさを十分に楽しむため丑舎「格之進」は、「最高のサービス」「徹底した衛生管理」「素材へのこだわり」の3つの柱を愚直なまでに守り続けています。牛肉は旨さを十分に引き立たせるために処理後3週間以上熟成させたもの。野菜類も地元農家で獲れた新鮮な野菜を中心に使用し、料理は、出汁、ソースはもちろんなデザートに至るまで化学調味料を一切使わない手作り。美味しく、しかも、安心して食事が楽しめるよう努力を重ねています。



いわて門崎丑「格之進」
取締役代表 千葉祐士さん

達人に聞く 地元料理・オススメ料理 奥州牛編

普通のバラ肉でOK
食欲そそる夏のスタミナ料理

材料(4人前)

- ・牛バラ肉 / 320g・片栗粉 / 大さじ8
- ・サラダ油 / 適宜・木の芽(粉山椒) / 適宜

下味用

- ・醤油 / 大さじ8
- ・酒 / 大さじ4
- ・みりん / 大さじ4

タレ用

- ・砂糖 / 小さじ4
- ・水 / 大さじ4



作り方

①バラ肉を下味用タレに5分ほど漬け込む



②①をザリにおけ醤油を切ったら、皿に広げ両面に片栗粉をまぶす



③フライパンに油をしき②の表裏を焼く。片栗粉が油を吸うので油はやや多めに



④フライパンに残っていた下味用つけ汁、砂糖、水を入れ肉と絡める。ご飯の上に肉を並べ、タレをかけ、木の芽を添えてできあがり。



奥州牛肥育農家のアイデア料理—

牛バラ肉の蒲焼丼

奥州市
ステーキハウス バイオニア牧場
菊地清子さん



高いお肉でなくてもいいです。普通のバラ肉(切り落としでもOK)でいいんです。料理時間はほんの10分ほど。コツは、最後のタレをやや濃い目に仕上げることでしょか。木の芽(または山椒の粉)を添えると香りも引き立ち、美味しさに深みが増しますよ。

「早い、安い、美味しい」しかもボリューム抜群
「本当に簡単で、紹介するのが恥ずかしいぐらいです」と謙遜する菊地さんですが、出来上がった料理は予想をはるかに超える美味しさ。やや濃い目のタレと山椒の香りが食欲をそそり、取材スタッフ全員が丼飯を瞬時に完食したほどで、食が細くなる夏のスタミナ食としてもオススメの一品、ボリューム感にもあふれ、特に食欲旺盛な若者のいるご家庭には喜ばれそうなメニューです。

菊地さんの言葉通り、お肉はバラ肉や切り落としでOK。奥州牛に代表される岩手の和牛(黒毛和牛)は、バラ肉や切り落としといえども美味しさは抜群。肉質は柔らかく、とってもジューシーで、高級牛肉ならではの食味を手軽に楽しむことができます。

直営の「ステーキレストラン」を経営する
「食の匠」でもあります

今回ご登場いただいた菊地さんは、約130頭の奥州牛を育てる肥育農家の奥さん。県内産銘柄牛の先駆者である水沢牛を昭和43年から手がけ、平成3年には、産地ならではの手頃な予算で水沢牛を楽しめる直営レストラン「ステーキハウス バイオニア牧場」をオープンしました。さらには、「食の匠」として牛肉を使った料理の普及に努めているほか、ご夫婦で岩手県農業農村指導士の資格を有し、農産物の生産・加工、グリーンツーリズムなど、地域の農業・農村の振興にも尽力しています。

「水沢牛から奥州牛へと名称は変わりましたが、この地区

は昔から黒毛和牛の肥育が盛んなところ。農家のこだわりと優れた技術が美味しい牛肉を生産しているんだと思います。



ステーキハウスバイオニア牧場
岩手県奥州市水沢区真城字中上野22-5
TEL.0197-22-5555
営業時間 / 11:00 - 14:00 17:00 - 21:00
無休(お盆、年末年始を除く)