



午前9時30分の開店前から道の駅の入口前に行列ができ、合計45kgの牛肉は開店後およそ30分で完売しました。佐藤さん(右端)も店頭立ち、来店客と言葉を交わしながら、牛肉の販売を行いました。

## 飯館産黒毛和牛を道の駅で販売

佐藤(一郎)さん(大倉)が育てた黒毛和牛が、5月21日、「いいたて」の道の駅まで「館」で販売されました。佐藤さんは、大倉地区の牛舎で育てた肥育牛2頭を4月に初出荷。2頭の枝肉は、市場で最上ランクA5等級の評価を受けました。今回道の駅で販売されたのはその一部です。この牛肉を多くの人に味わってもらおうと、JA、そうま和牛改良組合飯館支部などと協力し、村と道の駅が企画販売を行いました。

A5ランク

### 飯館産黒毛和牛を味わった皆さんに聞きました

佐藤さんの黒毛和牛を道の駅で購入した皆さんに、後日、味わった感想をお聞きました。

旅行中に行列を見て並びました。まさかこんなお肉に出会えるとは。ステーキ、おいしかったですね。

高木昭夫さん  
(東京都)

カルビも、比較的脂質の少ないモモ肉も、両方おいしかったです。次回があればまた食べたいですね。

倉本英敬さん  
(伊達市)

おいしかったです。生産者の苦労を思うとひとしおです。道の駅に販売コーナーができたらいいですね。

高橋世津子さん  
(草野)

塩だけでおいしいサーロイン。とろける様な脂は神戸ビーフのようで、さすがです！と思いました。

細川恵美さん  
(上飯樋)

ロースを焼いて家族と食べました。やわくておいしかったです。もったいなくて半分は取ってあります。

北原スミ子さん  
(草野)

### 今回の販売が発展の一助になりますように

村まつりと言えば「飯館牛」だったね...と当時を懐かしむ村民の皆さんの声を聞いてきました。私は繁殖農家で、肥育牛を出荷したのは初めてです。試行錯誤で教えてもらいながらの挑戦でしたので、市場でA5ランクの評価をいただけるとうれしい驚きでした。現在も新たに2頭の肥育を行っています。今回の販売が、村の畜産のさらなる発展や、復興の一助になることを心から願っています。お買い上げいただいた皆さん、ご協力をいただいた皆さん、本当にありがとうございました。



佐藤一郎さん  
(大倉)

牛を連れて避難した佐藤さんは、避難先の相馬市で畜産を継続。避難指示が解除されると村に戻り、建て直した牛舎で再開しました。

## 特集

# いいたての牛



震災前の村内には、繁殖と肥育を合わせて223軒(平成22年)の畜産農家がありました。冷害の影響を受けやすい中山間地域では稲作・畑作と並行して畜産に取り組み複合経営が奨励されており、小規模に牛を飼う家も多くありました。

そのうち、肥育を行う農家は12軒。飯館村振興公社とJA、村などが力を合わせて、「飯館

ました。

村外で畜産を継続した農家もありましたが、多くは廃業に追い込まれました。混乱の中で、牛と共に避難し畜産を継続することは、非常に困難なことでした。あのどかな牧歌的な風景はもう戻らないに違いありません。先の見えない避難生活が続き、全村避難は6年間にも及びました。しかし今、大きな苦難を乗り越えて

越えて、飯館村には牛の姿があります。まだまだ課題はあるものの、飯館の畜産を一歩でも前へ進めようと、様々な試みも始まっています。

「いいたての牛」は特別な想いを持つ牛になりました。「飯館牛」の復活を願う声も年々高まっています。

今回は、そんな飯館村の現在の牛のお話です。

繁殖: 親牛(繁殖牛)を飼い仔牛を出荷  
肥育: 仔牛を育てて肉牛(肥育牛)を出荷

