

想い携えいよいよの里帰り までい牛をおいしく

「までい牛」の牛肉を道の駅で販売しようと、道の駅を運営する(株)までいガーデンビレッジ事業部が計画を進めています。8月の道の駅5周年に合わせて、新商品の発売やイベントが行われる予定です。

道の駅までい館が商品を開発中

8月に開館5周年を迎える「いいたて村の道の駅までい館」では、「飯館牛」復活プロジェクトと銘打ち、ブランド復活を願う企画販売や商品開発などを行っています。

このプロジェクトでは、「経産牛」を使ったレストラン新メニューや加工食品の販売(P8参照)、A5ランクの飯館産牛肉の企画販売(P5参照)などを、村と共に実施。さらに5周年に向けて、小林将男さんが山武市で育てる「までい牛」を使った商品の開発を関連企業と共に進めている他、イベントの企画なども行っています。生産者や加工業者と力を合わせた取り組みに、これからどうぞ注目ください。



畜産農家の皆さんや関連機関と共に

飯館村の基幹産業であった畜産業。震災と原発事故の影響による全村避難で多くの人が牛を手放し、「飯館牛」のブランドが途絶えた中で、苦難を乗り越え畜産業に取り組み皆さんの努力は、村民を大いに勇気づけるものです。

村は、繁殖牛の遺伝子評価をする際の経費の補助を始めます。また、飼料・燃料の高騰や牛の相場の変動など喫緊の課題もある中、経営の安定を後押ししながら、繁殖牛に加えて肥育牛の生産体制についても、生産者、関連機関と共に、検討を進めてまいります。



「飯館牛」と共に避難し、その血統を受け継ぐ牛を千葉県山武市でまでいに育ててきた小林将男さん。現在も「千葉県産黒毛和牛」として肥育牛の出荷を続けていて、地域ブランド「山武牛」「までい牛」としても親しまれています。



村に心を寄せ続けて

小林将男さんは両親が避難した松川第一応急仮設住宅で焼肉イベントを開くなど、「飯館分家」と名付けた山武小林牧場で、村に心を寄せながら畜産を続けてきました。

また、「までい牛」は、当時東京大学農学部の大学院生だった佐藤聡太さん(前田・八和木)を中心としたグループが各地のイベントで紹介し、村制60周年の記念イベントなどにも登場しました。



経産牛の牛肉を カレーパンで味わう



「村カフェ753」が中心となって開発された牛肉カレーパン。5月3日、交流イベント「山の向こうから」で村商工会青年部が販売しました。お肉の存在感があるグリーンカレーの揚げたてカレーパンは、150個がまたたく間に売り切れました。

牛肉の新たな魅力を発掘 経産牛をおいしく

経産牛の“おいしい”活用が始まっています。肥育牛とは違う赤身の味わいを生かした商品開発には、山際食彩工房(会津若松市)が協力。ゴールドデンウィークから道の駅に新メニュー、新商品が登場しています。



道の駅レストランに登場した新メニュー「ハンバーグカレー」にも経産牛のハンバーグが使われています。

経産牛を食肉として出荷できれば、次の繁殖牛を導入する元手の一部にできますよね。経産牛の活用はこれまで限定的でしたが、経産牛ならではの濃い味を生かした活用が進み価格も上がってきています。(山際食彩工房の)山際シェフがいろいろと考えてくださるので楽しみです。味わいのある、そして後味もよい牛肉を選んで枝肉を買い付けしています。



繁殖牛の役目を終えた母牛のことです。経産牛は、肉用に肥育された牛に比べてサシの少ない赤身中心の肉ですが、年齢を重ねた牛の肉は味が濃く、草を中心に食べて育つので、ヘルシーです。



山田 豊さん (関根・松塚)



山田豊さん、佐藤隆男さん、佐藤豊洋さんらが生産した経産牛を使い、シェフで山際食彩工房代表取締役の山際博美さんが商品開発を行いました。道の駅にて好評発売中です!



震災前に飯館牛を使った商品開発に関わらせていただき、「また飯館の牛を使って新商品を開発したい」と願っていました。実現できたことをうれしく思います。今回使用した経産牛の牛肉は、低温調理ですごくおいしくなることが分かりました。噛めば噛む程、赤身のおいしさを感じられます。



山際食彩工房
山際博美さん

