



山田 豊さん

Yamada Yutaka (関根・松塚)

「お肉屋さんとして、飯館の牛の肉のよさ、おいしさを伝えたい」。仔牛を含め約150頭の黒毛和牛を飼育する山田さん。自宅の横に設備を整え、精肉店の開店準備を進めています。「常時開けている店ではなく、前日か前々日を目安に注文をいただき、切りたてのものを販売します。今までは塊り肉で道の駅やレストランにしか提供できなかったのですが、この場所ができることで、切り分けて販売し、一般の方にも味わっていただけるようになります。用途に合わせてスライスしたりミンチにしたりもできます」。

山田さんが精肉店の仕事と出会ったのは避難先の京都でした。「勉強する時間が持たず、サシがあるからとかどこが産地だとかにとらわれず、おいしいものはおいしいと正直な評価をする。そういうお肉屋さんがあると、農家もそういうお肉をつくる。自分も、県産の牛肉が地位を回復し値段が少しずつでも上がっていくような挑戦をしたいと思っています」。

避難の直後はもとよりその後長い間「村で営農を再開できるイメージが持てなかった」と言う山田さん。「牛舎を建て3年ほど経った頃によくやく」村で精肉店を開業しようと心に決め、建て替えた自宅に家族で戻って来ました。再び村で暮らし始めて半年が経った頃、家族で食卓を囲んだ朝に「あ…本当はこうだったんだ」と感じる瞬間があったそうです。そして今、長い道のりを経て、飯館村に新しい精肉店が誕生しようとしています。

「まだまだ地元の商品が少ない中、少しでも村のものが並ぶようになるといいなと思います。全国の農家と同じ悩みはあるけれど、被災地の農家だからという感覚ではなく、挑戦を続け、農地を守っていききたい」。

精肉店は夏が本番を迎える前に、オープンする予定です。



経産牛は赤身の深い味わいが魅力。写真は山田さんが提供した牛肉を使った「田舎レストランLaKasse(ラカッセ)」の一品。



松塚地区の自宅横に構えた店舗。現在はお肉をさばくスペースとして内部を整備中。商品は入口横の窓口から受け取ります。

飯館産の牛肉のおいしさを
お肉屋さんとして伝えたい



特集

いいたてで
生まれる
新しい風

飯館村に新しい風が吹いています。
この地で新たな挑戦を始めた人達の歩みが、その心地よい風を起こしています。

それぞれの挑戦は、どこから突然に持ち込まれたものではありません。震災後の飯館村を見つめ、見出したものを、大切に育もうとする挑戦です。

飯館村で生まれ育った人もそうでない人も、それぞれに飯館村を大切に思い、「ここ」で新しい何かを生み出そうとしています。

風をたどり、その挑戦の物語を、ここにいくつか紹介します。そこにはいくつもの「希望」の種が見つかるでしょう。新しい風に薫る未来の息吹を感じてください。