

## 「肉のゆーとぴあ」から広がる 飯舘村産のおいしい牛肉

飯舘村では現在、12軒の畜産農家が、黒毛和牛の繁殖、真牛の肥育、経産牛の肥育などに取り組んでいます。また、生産者と関係機関が「いいたてのうしを考える会」を組織し新たなブランド牛の確立に向けて協議を行っています。



山田豊さんは家族と共に、黒毛和牛の繁殖と肥育を行い、自宅に併設する精肉店を営んでいます。真牛の他、お産を終えた母牛・経産牛の肥育にも力を入れています。



### 真牛 まうし

未経産牛、去勢牛に濃厚飼料を与えて肥育したサシの入った牛のこと。

### 経産牛 けいさんぎゅう

お産を終えた母牛のこと。牧草と濃厚飼料を与えて再肥育し出荷します。



#### 肉のゆーとぴあ

山田豊さんが営む精肉店。新鮮なお肉を、好みや用途に合わせて用意します。また山田さんの手がけるドライエイジングビーフ(熟成肉)のおいしさは、プロの料理人の支持も集めています。「村の皆さんに普段使いしてもらえるような売り方や加工品の生産も考えていきたいです」。

家業を継ぎ、父・猛史さんの元で牛づくりを学んでいた山田豊さん(関根・松塚)。避難の期間は約5年間、京都の精肉店「中勢以」で、肉の目利きや肉を切る技術などを学びました。その後、牛舎を新設し、自宅を再建して令和2年に帰村。新たな目標としていた精肉店を令和5年にオープンしました。「経産牛、真牛、どちらにもよさがあります。どちらも切らず飯舘の牛を置いて置けるようにしたい」。生産者が営む精肉店という今までにない形で、飯舘村の黒毛和牛の新たな可能性を発信しています。

4人の子どもを育てながら牛を手伝う妻のあゆみさんは、管理栄養士の資格を持っています。「経産牛は細胞がガシツとして、噛むごとに味が出て香りも強い」と言います。「長い間飼う分、出荷の時は悲しいのですが、お肉になって戻って来た時に、あの子なんだと特別な感覚になります。感謝して大切にいただきます。感謝して大切にいただきます」。

特集1

# 新しいおいしさ届けます 飯舘村から始まる食物語

「おいしい食材」を育む生産者を紹介し、その調理や加工に関わるプロのお話から、新たな魅力を放ち始めた、飯舘村の農産物の可能性に迫ります。



黒毛和牛の「経産牛」の牛肉。赤身に力強い味わいがあります。



#### 特別なおいしさは 「よい仕事」から

震災と原発事故により、飯舘村の農の営みは、全てが中断されました。米も野菜も牛も果実も、それらを育んできた肥沃な土でも手放さざるを得なかった全村避難。品質のよさが自慢の野菜や花、ブランド力を上げていた飯舘牛も、これからという時でした。

しかし、およそ6年の避難とその後7年の再生の時を経て、今、飯舘村には、魅力的な農産品が、再び誕生してきています。

その評価は、食材として村の農産品を扱うプロの皆さんからも聞かれるようになりました。飯舘村の生産者の「人」としての魅力、付度や妥協などが一切ない「よい仕事」への信頼が、プロの言葉で語られるまでになっています。

立ち止まることなく歩んできた生産者の新しい物語に耳を傾けてみてください。