



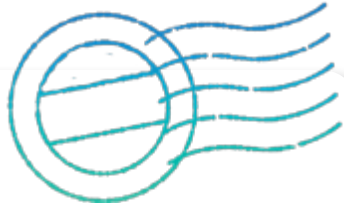
菅野義樹さんと妻の美枝子さん。結婚の翌年、震災と原発事故による避難で北海道へ。美枝子さんはお腹に赤ちゃんを宿していました。平成27年に「菅野牧園」を開業。牧場で生産する牛肉が味わえるファームレストランは平成30年にオープン。



肉汁の詰まったハンバーグに地元野菜を添えて。ハンバーガー、ローストビーフ、カレー、赤ワイン煮なども人気です。



菅野牧園
見晴らしのいい丘の上にあります。「農村は人間回復の場所。それを必要とする人の助けになるような体験プログラムも深めていきたい」。



北海道栗山町で
ファームレストランを
営む菅野さん夫婦(比曾)
にお話を聞きました。

経産和牛のおいしさと いのちの物語を伝える ファームレストラン

経産牛の再肥育は、草飼料をメインに。脂の融点
が低く、お子さんや女性に
も食べやすいお肉になりま
す。ヘモグロビン濃度が高
く味が濃いので塩と燻す
薪の香りだけでメインを張
れる、噛むとじわつとアミノ
酸が出続けるのが、経産和
牛のお肉のよさです。

しさととは別な選択肢とし
て、イタリアンやフレンチの
シェフにも好評で、北海道
や福島、関東のお店に活
用してもらっています。
経産和牛は長く生きて
いる分、物語のある食材で
あり、また環境にもやさし
い。「いのちを食べる」食育
のワークシヨップなども行
う中で、農村の多面的価

値を提示できる存在だと
考えています。

私達夫婦は、平成22年に
「までいな家」で手づくり
の結婚式を開きました。
引出物は、経産牛のソー
セージ。当時も経産牛で
ローストビーフやソーセー
ジをつくっていました。

私は飯館の風土に魅力
を感じて農業をやっていま
した。村でやろうとしてい
たことを離れた場所で行っ
ていますが、私の考えは全
て飯館に紐づいていて、今
はこの場所から飯館を発信
していると思っています。



柔らかくて脂の甘さ際立つ 飯館産黒毛和牛は 純粹に美味しいと思います

田舎レストラン ラカッセ
オーナーシェフ 佐藤雄紀さん



サシの入った飯館産の真
牛のお肉はもちろんおいし
いですし、一方の経産牛に
は、熟成された赤身の味
があります。山田さん(肉
のゆーとぴあ)から仕入れ
る牛肉はすごく柔らかく
て脂の甘さが際立っていま
す。和牛のおいしさも兼ね
備え、純粹に美味しいと思
いますね。熟成のよさに加

え、生産者が丁寧^{ていねい}に育てて
いることも感じます。
経産牛は、牧草の香り
がして、また牛の旨みが凝
縮されていて、価格以上の
価値を感じます。赤身はハ
ンバーグ、ローストビーフに
適しています。ステーキは
火の入れ方を大事に、中心
の温度帯を意識して仕上
げています。

田舎レストランLa Kasse(ラカッセ)
飯館村出身のシェフがふるさとに開いた古民
家レストラン。方言「食^かっせ」が店名の由来。

丁寧^{ていねい}に育てられた 付加価値と、旨みの濃い 味わいを生かして

私達が伝統の製法でつ
くる加工肉には、旨み成分
のグルタミン酸が通常の3
倍、アミノ酸が2倍含まれ
ていると神奈川県^{かながわ}の調査
で数値が示され、自信を深
めています。余計な添加物
が入らない加工肉を求め
る方もいらっしゃいますの

で、こだわりを持ってやり
続けたいと思っています。
今回初めて、山田さんの
所の経産牛のお肉でソー
セージとローストビーフを
つくりました。丁寧^{ていねい}に育
てられた付加価値を大切
に、スパイスを最小限にし
て、旨みの濃い肉の味わい
を生かしました。牛を育
てた方に食べてもらえるの
も、感慨深い体験でした。



代表取締役社長の矢島二郎さん(右)と同副社長の
矢島慎介さん。先代がドイツ人捕虜から習ったハ
ム・ソーセージの伝統製法を継承しています。



熟成肉工房ジロー
神奈川県茅ヶ崎市で、およそ100年前
のドイツの伝統製法を守り、熟成肉を
使ったハム・ソーセージ類を製造・販
売しています。