



佐藤天斗さん(上飯樋)

いたての牛の新たな担い手達

北海道の大学を卒業し牧場勤務を経て、昨年3月に村へ戻りました。「もう一度べごやっちえんだ」と語っていた亡き祖父・細川義孝さんの思いを継ぎ、伯母の細川恵美さんが再建した牛舎を生かします。天斗さんは早速各地のせりに足を運んで素牛・経産牛(孕み牛※はらみうし)を導入し、育成と繁殖に取り組みました。「村の先輩方がいろいろ教えてください、祖父だったらどうしただろうと考えながら仕事をしています。まずは“1年1産”の継続を目指し、いずれ肥育にも挑戦したい。飯館牛のブランドを復活させ広めていけるよう、いい牛が作りたいです」。



小学3年生の時から県外に避難をしていた天斗さん。村に戻って旧飯樋小学校の友人と再会(左の写真)。フットサルチーム「I.B.C.」にも10数年ぶりに復帰しました。



小林司さん(飯樋町)

震災に伴い牛を連れて宮城蔵王へ避難した父の稔さんが、翌年から喜多方市で酒米の栽培に取り組むことになりました。その後避難指示が解除され、稔さんは両親を連れて帰村し、村で牛舎を再開。司さんが蔵王の牧場を維持し、連携して牛をつくる暮らしが続いてきました。昨年、生まれ育ったふるさとで子育てをしようと司さんも帰村。飯館村振興公社の空き牛舎を借り、ゆくゆくは蔵王の牛も村に集約する計画です。「父の世代が頑張ってきました。試行錯誤ですが着実に一歩一歩、手を抜かずいい牛をつくりたい。肥育の牛も増やしていきます」。



3兄妹の中でも長男の春翔君は牛や農業機械が大好きで率先して作業を手伝います。つなぎは祖父・稔さんからのプレゼント。



明治大学農学部 本所靖博ゼミ

「つくる人と食べる人をどうつなぐか」をテーマに活動を展開している本所ゼミ。食品メーカーやレストランとのコラボ企画で、山田さんの牛肉の魅力首都圏の消費者に伝えています。「一生懸命で本気が伝わる」と山田さん。生産者と現場でつながることを大切にしている。他にも多くの生産者の元を訪れています。

ゆーとぴあ×たわわ

ふるさとを誇り、味わいを届けたい



少しずつ火を入れ旨みを閉じ込めたステーキ。高野靖夫さん・笑子さん(前田・八和木)のシイタケのマリネも添えて。

山田さんのドライエイジングビーフがステーキなどで味わえる福島市の「旬鮮香房たわわ」。店主の久保聡さんは飯館村の出身で、ふるさとの食材を多くメニューに取り入れています。「山田さんのお肉は香りが違う。赤身も柔らかく旨みが強い」と言います。「村で頑張っている皆さんと一緒に頑張りたいという思いが強くあります。野菜やエゴマなども含め村の食

旬鮮香房たわわ
時 午後5時30分～11時
休 日曜日・祝日
※連休は日曜営業
福島市置賜町8-14
☎024-522-3831

材をアピールしたい」。飯館産の食材を味わうコースのリクエストにも対応しているそう。山田さんも「最後は調理にかかっています。おいしく焼いてもらえたい」と太鼓判です。

ゆーとぴあ×本所ゼミ



前列が豊さんとあゆみさん。後列は作業を手伝いに来ていた明治大学本所ゼミの皆さん。卒業を目前に控えた永田明衣さん(後列中央)は「就職前にもう一度会いたい」と山田家を訪れたそう。「1頭1頭の牛が大切に飼われていると感じてきました。そして6次化に楽しそうに取り組むあゆみさんはかっこいい」と笑顔を見せました。

肉のゆーとぴあ 山田豊さん・あゆみさん(関根・松塚)の挑戦とつながる担い手

「肉のゆーとぴあ」は牛農家でもある山田豊さん(関根・松塚)が営む精肉店。山田さんが手がけるドライエイジングビーフ(熟成肉)はプロの料理人からも高い評価を得ています。「熟成に合う肉の選び方が重要で、自分の牛と佐藤豊洋さん(飯樋町)の牛の熟成に適した枝肉を買い戻して使っています」。注文が入ると、レストランのスタイルや料理の内容も考慮して肉を選ぶ山田さん。「料理する方によりおいしく肉のポテンシャルを引き出していきたい。それはありがたい」と言います。注文を受けてから切り出す新鮮な牛肉は、一般の人も少量から購入できます。

また「妻が子牛の哺乳を担当するように、目配りがよいので牛の体調がよい」と感謝する山田さん。畜産では肥育にも力を入れています。「脂までおいしくすっきり食べられるような牛を育てたい。その道筋を見出したいと努めています」。

余す所なくおいしく活用!

ゆーとぴあ×6次化

山田さんは熟成させた枝肉を、どの部位も余すことなく活用することを目指しています。その一環で加工品の開発にも取り組んでいて、それぞれの調理法が得意な事業者と協働しています。贈答用のスモークビーフやいたて雪つ娘かぼちゃを組み合わせたキーマカレーなど。商品の一部は飯館村のふるさと納税返礼品にも登録されています。

また、あゆみさんが部位に合わせた料理をイベントなどで提供すること



片手で食べられるような工夫も!



ふくしま満天堂グランプリ2025 表彰式

ふくしま満天堂 準グランプリ 肉のゆーとぴあ

『飯館村の牛飼いが煮込んだ牛角煮』旨みたっぷり、ほろほろと柔らかな牛角煮。県産品の6次化商品から特に優れた新商品を表彰する県の事業でプレミアム商品に選出され、さらに消費者投票を経て準グランプリを受賞しました。

