

いちのせき

広報

平成22年 6.15 No.114

主な内容

- 国道342号が待望の再開通
ほか……………P 2～5
- 合併協議
……………P 6
- 暮らしの情報
……………P 8～11

手塩にかけて育てた牛
品質に見合った評価がほしい
そのために目指すブランド化



いわて南牛のブランド化を目指す
若手肉牛生産者のリーダー

佐藤良さん

両親と和牛肥育に携わる。両
磐地方の若手肉牛生産者で
組織する「いわて南牛Pro⁵
(プロファイブ)」代表。花泉
町油島。34歳



File 24

「いわて南牛を日本一のブランド牛にしたい」
—そんな願いを持った40人の若手肉牛生産者が
組織した「いわて南牛Pro⁵」。知名度向上を
目指した活動を行い、今年2月には東京都中央
区のいわて銀河プラザでいわて南牛フェアを開
催。試食販売により安全安心で味わい深いいわ
て南牛をアピールしました。

「試食してもらったの反応は良かったが、実際
の購入に結び付けるのは難しかった。消費者へ
の知名度はまだないが、活動を始めたばかり。こ
つこつ続けていくしかない」と同会代表の佐藤
良さんは語ります。

両親と農業経営に携わる良さん。肥育牛を年
間約25頭出荷するとともに、水田約4畝を耕作
しています。和牛肥育は生後10カ月の子牛を購
入し、20カ月肥育して市場に出荷。良さんが目こ
ろ心がけているのは「牛をよく見ること。牛には
個体差があるので、観察することでその牛に合
った管理ができる」と説明します。

肉質、味ともに高い評価を受けているいわて
南牛ですが、地名度不足から品質が価格に反映
されにくい面も。「産地として品質には自信があ
る。見合った評価をしようのが願い」と良さん。
今年、いわて南牛取扱店に生産現場を見て
もらい意見交換を行ったり、取扱店マップを作
成したりすることで「安全安心で高品質ないわ
て南牛」という認知度を向上させ、消費拡大につ
なげたい」と会員の思いを代弁します。