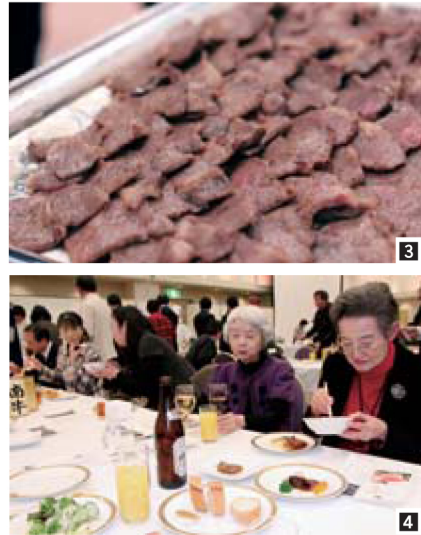


# 知名度をいかに高めるか まずは地元がよく知り 地元から全国へ情報を発信

全国レベルの共励会でも上位に入賞し、高い評価を得ているいわて南牛。課題は地元をはじめ多くの消費者への知名度が低いことです。そこで開かれた「いわて南牛レストラン一関」。一関地方6店舗のシェフが腕によりをかけて新メニューを披露し、来場した200人が各店の料理や他のブランド牛肉との食べ比べを楽しみました。



1



- 1 会場内に設けられた各レストランのコーナーで、熱い料理、冷たい料理などそれぞれ食べごろの状態を提供されました
- 2 お客さんを前に、シェフの表情も自然とほころびます
- 3 ブランド牛肉食べ比べのコーナーには、シンプルな調理法で肉のうまみを味わってもらおうと一口ステーキが提供されました
- 4 取り分けられた料理を、自席でゆっくりと味わう来場者
- 5 目にも美しく整然と並べられた料理
- 6 開会前の会場。来場者の料理への期待で、華やかな雰囲気でした



5

6

チケット制で200人限定で行われた「いわて南牛レストラン一関」。ベリーノホテル一関を会場に、2月9日、催されました。3500円で販売された前売り券は、当日までに完売。期待の高さがうかがわれました。一関地方農林業振興協議会といわて南牛振興協会が主催。二つの会の会長を務める勝部市長が「地元から全国へ情報発信していきたいと企画しました。いわて南牛を名実ともに一関地方のブランド品にしましょ」と呼び掛けました。

提供されたのは、▽地元食材を牛肉以外に2品以上使用▽比較的安価に提供できること▽長く地元で愛されること▽コンセプトに、参加店舗が考案したオリジナルメニュー。

▽カフエ・モンテ(柳町)が「いわて南牛の醤油漬け丼」▽カフエレストランLaばすと(千厩町千厩)が「いわて南牛と県産ポークのハンバーグ」▽ピストロシエルボレ(花泉町涌津)が「いわて南牛の鉄人ビーフ」▽レストランあさひや(千厩町千厩)が「いわて南牛のハンガリー風ビーフシチュー」▽ファミリーレストラン古戦場(赤荻)が「いわて南牛のせいろしやぶ」▽ベリーノホテル一関テラスロンド(山目)が「いわて南牛のブフ・アラモード・フォア」を提供。各シェフが料理の特徴を紹介し、試食がスタートしました。

会場には各レストランのコーナーが設けられ、バイキング形式で各自が食べる方式。橋本充豊さん(54)川崎町は「食べ応えがあり、満足できるボリュームだった。今度は店を訪れてゆっくり味わってみたい」と語りました。気仙沼市から友人と二人で訪れた女性は、市内のレストランでいわて南牛を食べたことがあるそうで、「どれもおいしくて満足。いい素材とプロの技を堪能させていたのだ」と笑顔を見せていました。

生産者も来場。JAいわて南肥育牛生産部会の高泉茂美部会長は「このような機会は生産者だけで設けるのは難しく、ありがたい。今後の生産の励みになる」と歓迎。JAいわい東肥育部会の千葉隆一部会長は「地元の皆さんに知っていただくとてもいい機会になった」と話していました。

JAいわい東の鈴木昭男代表理事組合長は「これだけの皆さんが集まっていたら、大成功。これをきっかけに、地元レストランや地元商店との関係をさらに深めていきたい」と手応えを感じていました。

いわて南牛のおいしさを他のブランド牛肉と比べてもらおうと、仙台牛、山形牛と3種類が並んだ食べ比べコーナーも設けられました。

会場にできた長い列、そして来場者の満足そうな表情が、この特設レストランの成果を表しているように思えた。

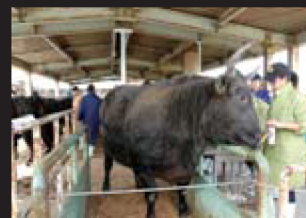
この日提供された料理は、各レストランで今後実際に提供されます(詳細6、7ページ)。



枝肉全体に入った美しい脂肪交雑(霜降り)は和牛本来の「肉質」に優れ、「風味」が豊かなことで高い評価を得ています。



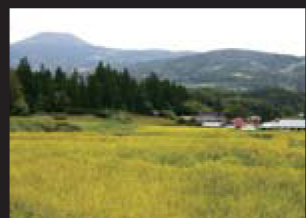
東京食肉市場でも人気が高く、優れた評価を獲得しているいわて南牛。20年には最高級の肉牛が集まる全国肉用牛枝肉共励会(和牛雌部門)で、最優秀賞を受賞。日本一の栄誉に輝きました。



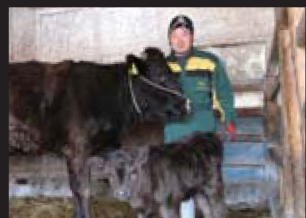
手塩にかけて育てられ、月齢30カ月になった牛は、東京市場に向けて出荷されます。肥育牛生産農家は約60戸。JA全農いわてを通じて首都圏を中心に年間約1200頭を出荷しています。



肥育素牛は肥育農家で一頭一頭愛情たっぷりに育てられます。農家は稲わらや乾草など粗飼料生産、堆肥施用や有機肥料づくりで自然循環型農業を実践。環境にも優しいいわて南牛です。



いわて南牛のふるさととは、温暖で安定した気象条件と北上川やその支流が潤す豊かな大地。日本穀物検定協会の食味ランキング7年連続「特A」に格付けされたひとめぼれなど良質米の産地です。



いわて南牛の特徴は、子牛も一関地方生まれであること。繁殖から肥育まで、地域一丸となって育てています。繁殖農家は大切に子牛を約9カ月間育てます(肥育素牛)。

「いわて南牛」は一関市、平泉町、藤沢町で最長期間飼養された黒毛和種で、いわて南牛振興協会が認めた日本食肉規格A3等級以上の牛肉。平成21年2月、JAいわて南、JAいわい東の黒毛和牛肥育牛を統一して生まれたブランドです。産地がまとまることで、市場への安定供給につながっています。



いわて南牛はどんな牛肉なのか、どのように生産されるのか、改めて紹介します。