

仙台牛を知ってもらいたい

生産者と消費者、両方を知る 飲食店関係者に聞きました



仙台牛すてーきハウス
牛楽店主

Chiba Syoichi
千葉 正一さん

登米市は、本州一の肉用牛生産地ですが、それを知っている人は市内でも少ないのではないのでしょうか。仙台牛の知名度もまた同じです。それは、仙台牛を味わえる飲食店が少ないからだと思います。そこで、皆さんに仙台牛を味わってもらおうと、2013年秋に店をオープンしました。

おかげさまで、仙台や気仙沼などからもお客さまがいらつしゃいます。店で扱う肉は、私が手塩にかけて育てたものです。黒糖入りの飼料を与えているので、脂の甘みが増しています。最高級の味と品質を誇る仙台牛を、もっと多くの人に食べて、知ってもらいたいですね。



有限会社
小竹精肉店専務

Kotake Yoji
小竹 陽治さん

当店は、卸売業から始まりました。1989年に地元の商品を地元の人にも食べてほしいと思い、小売り業も開始しました。仙台牛以外の登米産牛なども取り扱っています。今では、一般家庭から問い合わせがあり、地元産を扱っていることが口コミで広がっ

ているのではないかと思います。お祭りなどに参加して、肉を焼いてPRしたこともありましたので。登米産牛は品質が良く味も確かなので、関東のホテルなどから注文があります。しかし、一番は地元の皆さんに食べてもらい、登米産牛の良さを味わってもらいたいですね。



高橋武比古さん
(中田町・十文字)

Interview 消費者の声

自宅の向かいが肉屋さんで、店主の勧めで登米産牛を食べるようになりました。食べ始めて10年ぐらいになりました。妻と2人、たまにするぜいたくですね。

登米産仙台牛は、赤身と脂のバランスが良く、見た目もきれいで本当においしいです。毎回、つい食べ過ぎてしまいます(笑)。塩こしょうで味付けし、わさびしょうゆで食べるのが最高。素材が良いので、調理はシンプルにしています。松坂牛などと食べ比べてみましたが、絶対登米産のほうが上。周囲にも自信を持って勧めたいです。登米産仙台牛は高いと思われませんが、あの品質なら安いと思います。

若手生産者に聞く

登米の魅力を食べしてほしい

和牛の肥育は家業だったので継ぎました。現在は、私が主となり仕事をしています。飼育頭数は和牛約160頭です。そのうち市内産が6割です。市内産の牛は、脂のうま味が良いと評判です。家業を継ぐ前は、市内の高見牧場で12年間修業していました。その修業が今の糧になっています。自分が働く牛舎で学ぶことも大切ですが、視察や交流会などで情報交換した方が、より品質の良い牛を生産できると思います。

農家も生産だけでなく、宣伝もしなければ、知名度向上にはつながりません。お祭りやフェアなどイベントに積極的に参加し、スーパーなどで直接消費者に自分たちの肉を宣伝することが、販売促進につながると思います。皆さんには、クリスマスや正月などのイベントのときだけでも食べてほしいです。そうすれば、登米の魅力の一つが発見でき、地元を自慢できる一つになるのではないのでしょうか。



Sano Kazuhiro

佐野 和宏さん 南方町・板倉

私たちがもっと知る

全国に誇れる登米産牛は、このまちの財産。生産者など、関係者たちが育て上げてきた貴重な財産を生かせるかは、私たち次第です。人は地元のものへの愛着を持っていきます。そのものを知り、触れることで、守ったり、伝えたりしたい気持ちが芽生えてきます。

まずは、私たち一人一人がその魅力を知ること。それが、登米産牛を生かす第一歩なのではないでしょうか。

県総合畜産共進会が 開催されます

- 【日時】9月12日(土)午前9時30分～午後2時30分
- 【出品頭数】乳用牛の部98頭、肉用牛の部128頭
- 【場所】みやぎ総合家畜市場(美里町)
- 【イベント】畜産物および地場産品の即売、畜産相談コーナーなど
- ※販売品は、午前中に売り切れとなる場合があります
- 【問い合わせ】一般社団法人宮城県畜産協会
- TEL 022(292)8473
- FAX 022(292)5395

