

# 川口ファーム

## 全国肉用牛枝肉共励会和牛去勢の部 名誉賞

**審査**は、表彰式当日の朝に行われるため、受賞者自身も直前まで審査結果は分からない。表彰式当日の午前10時頃、東京のホテルで会場に行く準備を始めようとしてい

**国内**最大規模の全国肉用牛枝肉共励会(東京食肉市場協会、東京食肉市場共催)は10月29日から11月1日まで、東京都中央卸売市場食肉市場で開かれ、川口ファームの出品牛が最高位の名誉賞に輝いた。出品牛の枝肉は、1キログラム単価2万7001円で総額1628万1603円。全国肉用牛枝肉共励会史上最高価格で競り落とされた。

全国肉用牛枝肉共励会は今年で59回目を迎えた伝統ある大会。27都道府県から乳用去勢・交雑去勢74頭、和牛去勢262頭、和牛雌164頭の合計500頭が出品された。川口ファームが名誉賞を受賞した和牛去勢の部は、枝肉共励会にとって出品数が最も多い花形の部門だ。名誉賞牛は枝肉重量603キログラム、ロスしん面積118平方メートル、バラの厚さ9.0センチを記録。「全体の肉付きが素晴らしく、肉質、光沢も申し分ない。無駄がなく、名誉賞にふさわしい枝肉」と評された。

「牛一頭一頭は日によって違う表情を見せる。牛の表情や様子から体調を読み取る観察力こそが、生き物を扱う畜産業では一番大切なことだと考えている」と川口会長。繁殖農家から子牛を仕入れる際も、血統はもちろん、胴体や首の長さまで観察し、病気になるにつらく、脂が乗りすぎている牛を見極めて仕入れてい

た川口ファーム専務取締役の川口公輝氏の元へ、名誉賞受賞の一報が届く。青天の霹靂「最初は信じられなかったが、慌てて着替え、表彰式に向けて準備した。今回出品した牛は、筋肉質で型が良かったので、いいところまではいけるかなと思ったが、まさか名誉賞とは」と、驚きの表情で表彰式当日の様子を振り返る。

川口ファームは、川口専務の父、川口公司取締役会長が創業し、60年以上の歴史を刻む。現在は約700頭の牛を肥育し、毎月30頭以上を出荷。川口会長が創業以来、最も大切にしていることは、牛一頭一頭の観察を怠らないこと。牛舎の清掃や餌を与える時間は、耳が下がっていないか、鼻が乾いていないかなど、牛の体調を細かく読み取る大切な時間でもある。

現在、従業員が徹底して取り組んでいることは、牛がストレスを感じない環境を作ること。餌が足りなかったり、水や牛舎が汚れていたりすると牛にストレスが掛かり、品質が良く大きい牛には育たない。できる限り小まめに餌をやり、掃除することで、牛がよく食べ、よく眠れる環境を整えるよう気を配っている。

仙台牛の産地の中で、最も多くの生産割合を占める登米市。その一翼を担う川口ファームを支えるのは、生産者から消費者までの信頼関係だ。目利きした質の高そうな子牛を仕入れ、品質の良い牛を育てることに精を出す。良い牛を出品し続けることで、生産者である川口ファームが信頼され、その牛肉を取り扱う加工業者や飲食店が消費者から信頼される。

川口専務は「畜産業は信頼関係の連鎖で成り立っている。今回の受賞も川口ファームに携わっている皆さんのおかげ。これからも良い牛を出荷し続けて信頼を積み上げ、仙台牛の銘柄をよりよいものへと確立していきたい」と、これからの登米市産仙台牛の発展を見据える。



名誉賞を受賞した川口ファームの出品牛

### 川口ファーム

川口公司会長によって南方町一ノ曲に創設。創設後、60年以上肥育経営を続ける。現在は川口敬司社長、川口公輝専務と5人の従業員で約700頭を肥育。2014年「第16回全農肉牛共励会」名誉賞、17年「全国肉用牛枝肉共励会」最優秀賞を受賞するなど、数多くの質の高い牛を出品。

左から2番目が川口公輝専務



信頼積み上げ  
ブランド確立へ

まちの仕事人  
Company  
Zoom Up Tome 2020