

登米の豊かな自然の中で 牛ものびのび育ちます



国内最高級の品質は
農家の日々の努力の結晶

仙台牛は、県内で生産されている黒毛和種の中で、公益社団法人日本食肉格付協会の枝肉取引規格で、最高ランクの肉質A5、B5に評価されたものだけが認定されます。全国に名をはせるブランド牛は数多くありますが、最高ランクに格付けされた

銘柄牛肉は、全国で仙台牛だけ。規格は国内最高級です。その生産量の約4割を登米市産が占めています。

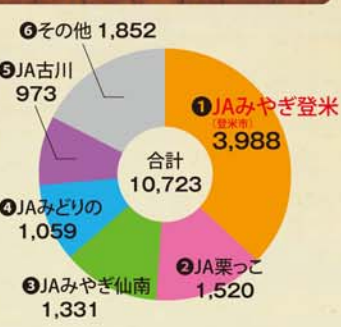
良質な肉用牛を育てるためには、ストレスを与えないことが重要。千葉正一さんは「牛は静かな環境を好み、騒音が苦手です。このようなことから、うちは牛舎を山の上に設置し、静かな環境で飼育しています」と話します。市内の畜産農家の牛舎は常に清潔に保たれ、換気などにも気を配り、二頭三頭大切に育てられています。

また、肉のうま味を出すため、餌にも気が遣われています。環境保全米から生産される良質な稲わらに加えて、黒糖、もち米や飼料米や粉末状の炭を混ぜて与えるなど、より質の高い肉用牛提供のため生産者は日々の努力を惜しみません。「うちでは飼料の中に黒糖や飼料米をあたえています。季節や体調に合わせて与えるものは少しずつ変えない」と細心の注意を払っています。

このように、より良い肉用牛提供のため、畜産農家は日夜努力を続けています。



仙台牛基幹産地農協
出荷実績表(2015年)



出典：仙台牛銘柄推進協議会 単位：頭

全国市町村別農業産出額
肉用牛(2014年)



出典：農水省 市町村別農業産出額(統計) 単位：千円

牛のにぎりは、すし飯になじみ脂がゆっくり溶け始めた瞬間が一番おいしいです。



割烹若鯨 社長
伊藤 裕之さん
▶問い合わせ
(Tel.0220-22-5283)

登米市迫町の「割烹若鯨」は、すしや海鮮料理に加え、登米産牛を使ったメニューを取りそろえています。「登米市は仙台牛の産地ですが、地元で食べる機会が少ない。食を通じて農家を応援できれば」と牛肉料理を提供。メニューは、牛生肉のにぎり、ステーキ、ローストビーフやユッケ井など豊富。素材のうま味を生かしたこだわりの逸品が並びます。

素材の良さを生かして
こだわりのメニューをそろえ



仙台牛の主要産地
全国トップレベル「登米産牛」

米と並び、県内一の生産量を誇る登米市の「肉用牛」。その生産量は東北随一であり、農協管内だけでも年間約4千頭出荷されています。2014年の肉用牛市町村別産出額は67億円で、全国8位、本州では1位になりました。飼育農家数約800戸、飼育頭数は約2万5千頭、県内トップとなっています。登米市は全国に誇れる「牛の里」です。

登米市で飼育されている肉用牛の多くは黒毛和牛で、二定以上の条件を満たした上質なものは、超高級ブランド牛肉「仙台牛」として出荷されています。

愛情をたっぷり注いで
育てた自慢の牛。
最高の霜降り牛肉を
皆さんにお届けします。

肥育牛農家
千葉 正一さん

PROFILE/1998年から本格的に始め、当初は酪農からスタート。現在は肉用牛100頭を飼育している。



もっちり
牛
ま
つ
り



登米産最高級黒毛和牛を思う存分味わえる「もっちり牛まつり」。まつりに提供される和牛は、餌にもち米が混ぜられており、肉に独特の香りと甘みがあります。一晩かけて焼き上げられた「みなみかた産もっちり和牛の丸焼き」は、約千人に無料でふるまわれます。お楽しみ抽選券付きのチケットを購入すれば、牛肉と交換でき、会場内で焼き肉を楽しむこともできます。

