

TOME LETTER

登米だより



とめ
登米市を応援してくださる全国の皆さんへお届けします

返礼品事業者紹介

仙台牛 (有)三塚牧場 三塚 浩之さん

環境保全米 JAみやぎ登米 稲作部会連絡協議会 岩淵 幸二さん

伊豆沼ハム・食農体験 (有)伊豆沼農産 佐藤 裕美さん

寄附金活用事業紹介

長沼ボート場クラブハウス管理事業 長沼ボート場クラブハウス

迫・登米図書館図書購入事業 登米図書館

保育所等備品(教材・玩具類)購入事業 よねやま保育園





愛情と手をかけて育てた 自慢の仙台牛を登米の地から

(有)三塚牧場
三塚浩之さん

Profile

1984(昭和59)年、父・芳毅さんが興した三塚牧場の三男として生まれる。高校時代はボート部で活躍。明治大学農学部で学び、2年前に家業を継ぐ。

こだわりの肥育法が生み出す最高級の味わい

ラムサール条約登録湿地で渡り鳥の越冬地として知られる伊豆沼と、有数のハスの繁殖地である長沼。二つの湖沼に挟まれた自然豊かな丘陵地帯に、三塚牧場があります。ここでは現在、130頭の黒毛和牛を肥育しており、年間約60頭を東京食肉市場に出荷しているのだとか。「そのうち約8割が最高ランクの仙台牛に格付けされています。仙台牛とは、霜降りと赤身のバランス、きめ細かさなどの項目で、厳しい基準をクリアした宮城県産黒毛和種だけに与えられる称号です」と、三塚牧場の二代目・三塚浩之さんは語ります。

生後約10ヶ月から出荷間近の約32ヶ月までの牛が暮らす牛舎を訪ねると、それぞれのマス内は清潔に保たれており、牛舎独特の臭いがほとんどしません。「牛たちがストレスにならないよう、牛舎内の清掃はママに行っています」という浩之さんの言葉に納得です。そして、最も気を使っているのが、牛たちに与える飼料なのだそう。「エサの基本となるのが稲わらです。良質な稲わらをたくさん食べさせることで、肉に旨みが生まれます。米どころの登米は、よく乾いた稲わらが豊富に取れる地。うちでは一日4回、たっぷりの稲わらを食べさせていますよ」。なるほど、「米どころでは

良い牛が育つ」と言われるのはそういう理由なんですね。ほかに秋田杉の間伐材で作られた粉炭、自家産みやがねもちのもち米、ビール粕などを飼料に混ぜて与えているそう。「ほのかな甘みがあり、脂はさっぱり、肉質はきめ細かで柔らか」と評される三塚牧場の仙台牛は、こうしたこだわりの肥育法によって生み出されているのです。

繁殖・肥育の一環経営や6次産業化も視野に

肥育をメインとしつつ、昨年からは繁殖も始めた三塚牧場。今年には2頭の子牛が誕生しました。「震災の影響や高齢化などで繁殖農家が減る一方なので、自分たちでやるしかなくて。今後は繁殖と肥育の一貫経営を目指しています」。さらに、カフェ経営の夢を明かしてくれた浩之さん。「6次産業の一環として、牛肉料理を提供するカフェを地元に出して、たくさんの方にうちの牛の魅力を知っていただけたら…そんなことを考えています」。

ふるさと納税の寄附者の方々へ向けては、「お礼を申し上げるとともに、またうちの牛肉をリピートしてくださいとお伝えしたいです(笑)。それはともかく、寄附をきっかけにぜひ登米市に興味を持っていただき、遊びに来ていただけたらうれしいですね」と語ってくれました。



(右)風味と甘みが人気、三塚牧場の「仙台牛サーロインステーキ」。
(左)一頭一頭に愛情を込めて世話をしている様子が伝わってきます。





(右)もちもち食感でふっくらとおいしい環境保全米「ひとめぼれ」。

(左)岩渕さんの水田には、環境保全米のほ場であることを示す旗が。



豊かな自然が育む環境保全米 環境と人に優しいお米です

肥沃な地で安全・安心な米作りに取り組む

JAみやぎ登米は1998(平成10)年、登米市(旧登米郡)の8町8JAが広域合併して発足した農業協同組合です。管内の中央には宮城県有数の米どころを形成する肥沃な穀倉地帯が広がっており、「赤とんぼが乱舞する産地を目指そう!」を合言葉に、管内全域で「環境保全米運動」を展開しています。

2006(平成18)年には、JAみやぎ登米稲作部会連絡協議会が「第35回日本農業賞」集団組織の部で大賞を受賞するなど、その取り組みは各方面から評価され、登米市は環境保全米の先進地として全国的に知られるようになりました。今や管内全水稲作付面積の約8割で環境保全米の栽培を手がけるまでになっています。

「環境保全米とは、農薬や化学肥料をできるだけ少なくして栽培した米のこと。A、B、Cの3タイプがあり、それぞれ使用成分や使用量、使用回数に至るまで厳しい基準が設けられています。ですから環境保全米は、自然環境に優しいだけでなく、それを食べる消費者にも優しいお米なんです」と教えてくれたのは、JAみやぎ登米稲作部会連絡協議会の委員長を務め、自身もJAみやぎ登米に環境保全米を出荷する岩渕幸二さん。所有する登米市東和町の約300aの水田

のほとんどで、ひとめぼれの環境保全米を栽培しています。

今後も自然を守りながらより高品質な米を

環境保全米Cタイプでも、農薬は従来の半分しか使えません。「そうになると、最も気をつけなければならぬのが雑草です。稲の大敵である雑草を抑えるために、代かきを念入りに行い、除草剤を散布したあと、田んぼの水が絶えないよう、毎日目を光らせています」と話す岩渕さん。肥料については、自家飼育する繁殖牛の牛糞堆肥を活用。環境に優しい循環型の農業を心がけています。

稲作部会連絡協議会として、「今後も各町域の代表者と情報交換、情報共有をしながら、登米全域の米作りの底上げに取り組んでいきたい」と目標を掲げる岩渕さん。個人的な目標をお聞きすると、「格上のBタイプにも挑戦していきたい。Cタイプ以上に手間がかかるので、体力がもてば、の話ですが」とチャーミングに語ってくれました。登米の豊かな水と土を美しく保ち、自然豊かな環境を守りながら、自然と人間の力を合わせて作られる環境保全米。出荷までの苦労が多い分、その品質や食味は折り紙付きです。ぜひみなさんも一度味わってみませんか？

JAみやぎ登米
稲作部会連絡協議会
岩渕 幸二さん

Profile

1966(昭和41)年、農家の次男として誕生。父の死を機に会社勤めを辞め、36歳で専業農家となる。2018(平成30)年4月より、JAみやぎ登米 稲作部会連絡協議会の委員長を務める。





農業を食業に変え 食と農をつなぐ場づくりを

(有)伊豆沼農産
佐藤裕美さん

Profile

1982(昭和57)年、秋田市生まれ。小学生のころに仙台へ移住し、学校卒業後は東京で広告代理店に勤務する。震災を機に農業に関わる仕事に就くことを決め、伊豆沼農産に入社。

自分たちの手で生産・加工・販売まで手がける

伊豆沼農産は1988(昭和63)年、伊豆沼のほとりに広がるのどかな田園地帯で産声をあげました。経営理念は「農業を食業に変える」。食業とは見慣れない言葉ですが、その意味について、企画室室長の佐藤裕美さんは、「農産物を生産するという意味の、農業には、それを口にする消費者への目線が含まれていません。食業とは、農業者が供給者としての責任と誇りを持ち、生産した食べ物を消費者の食卓までお届けする、という意味を込めた私たちの造語です」と語ります。自社農場で生産しているのは、豚肉や米、ブルーベリーなど。そして農業を食業へ変える手段として行っているのが、豚肉の加工、レストランと直売所の経営です。「豚肉加工製品には、ブランド豚『伊達の純粋赤豚』の精肉や、『伊豆沼ハム』シリーズのハムやベーコン、ソーセージがあります。それらはレストランで地元産米とともにおいしく味わっていただけますし、併設する直売所で気軽に買い求めいただくことができます」と佐藤さん。

直売所には地元の農家が持ち寄る新鮮な野菜や、自家製のパンやジェラートなども並びます。

故郷の美しい景色に心のみ癒される毎日

一歩踏み込んだ取り組みとして、2015(平成27)年には、佐藤さんが中心となり、「食農体験ファーム」をオープンさせました。広大な敷地に生ハム体験工房、体験交流施設、野菜畑や果樹園、ヤギの放牧場が広がります。「目的は、食と農、都会と田舎をつなぐこと。ここでは農業体験やソーセージ作り、ピザ作りなどのイベントを開催しています」。

さらに、地域を歩いてもらう「風土ワットパス」体験もスタートしました。「ここ新田地区には自然や農畜産業、郷土芸能、食文化などについて知識豊富なおじいちゃん、おばあちゃんが数多くいます。そうした方々の家を訪ねてお話を聞いたり、農作業のお手伝いをするプログラムを展開中です」。作ってくれた人の想いや、作られる環境を知って食べれば、おいしさの感じ方も違ってくるはず。多くの人に「食を支える農」「命をつなぐ食」について考えてもらえる機会になりそうです。

「農業を食業に変える」を原点に、食と農をつなぐ場づくりを通し、地域の「人」「もの」「環境」の価値を再発見・再発信している伊豆沼農産。「これからも登米の豊かな地域資源を宝に、足を運んでもらえる仕組みづくりを力を入れ、作る人と食べる人の距離を縮めていきたいですね」。そう佐藤さんは締めくくってくれました。



(右)いつもお世話になっているという地元農家の荻原さんと。
(左)ドイツの技術を基本に作られる『伊豆沼ハム』シリーズと地元の新鮮野菜。

