

栗原の旬が香る情報誌

# Kurihara

2021.1.1  
No. 4

# Food

くりはら風土

【特集】

和牛と共に前へ

その歩みは、止まらない

【参加店紹介】

食べて買って応援しよう！

栗原産仙台牛応援キャンペーン



1 毎年5月、栗原市栗駒の市営深山牧場の開牧に合わせ、繁殖用の雌牛が集まって来る。  
 2 約半年間、毎日新鮮な牧草を食べながら、牧場内で過ごす雌牛たち。適度な運動と新鮮な餌によって、出産に向けた体をつくる。  
 3 稲刈り後に集めた稲わら。柔らかい稲わらを年間通じて牛の餌にする。

●栗原産仙台牛

和牛は、日本在来の牛をベースに国外の品種をかけあわせ作られた牛。黒毛和種、褐毛和種、無角和種、日本短角種を総称して和牛という。

栗原産仙台牛に位置付けられるのは、黒毛和種の牛で、抗菌性添加物を使用せず、栗原市内で育てられた肉牛のうち、枝肉の格付けがA5またはB5に評価されたものをいう。

格付けをA5、B5だけに限定したブランド和牛は、国内で仙台牛が唯一。

良 ←	脂肪交雑 (霜降り度合い)	肉質等級 (霜降り度合い、肉や脂肪の色つや、きめや縮まりなどを総合評価)										
		5					4		3		2	1
		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2
歩留等級 (食肉になる割合の多さ)	A	A5 栗原産仙台牛(上物)			A4 栗原産仙台黒毛和牛(上物)			A3 栗原産仙台黒毛和牛		A2		A1
	B	B5 栗原産仙台牛(上物)			B4 栗原産仙台黒毛和牛(上物)			B3 栗原産仙台黒毛和牛		B2		B1
	C	C5 栗原産仙台黒毛和牛			C4		C3		C2		C1	

特集

# 和牛と共に前へ

その歩みは、止まらない

口に入れた瞬間、さっと溶けてなくなる和牛肉。それは、まるで泡雪のよう。

最高級牛肉として、全国的に知名度が高まる仙台牛。その代表的産地の一つである栗原市。そこには、コロナ禍でも、ひたむきに技術を磨き、和牛と向き合う生産者がいる。栗原市の和牛生産の様子を紹介する。



## エリート牛の産地

トラックの荷台の扉が開くと、勢い良く黒毛の和牛が降りてきた。  
 今日、栗原市営牧場の開牧日。市内の各地から、出産に向けた体づくりのため、雌の黒毛和牛が次々に集まって来る。この牧場、120haの広さがあり、5月から11月上旬まで、和牛を放牧して育てている。残雪の栗駒山をバックに和牛が新緑の牧草を食べ歩く様子は、まさに牧歌的。  
 このような大自然に育まれた雌牛たちから、近年、次々に宮城県「基幹種雄牛」が生まれている。基幹種雄牛とは、

## 驚きの最高品質割合

栗原市内から、年間約千頭の肉用牛が出荷されている。そのうち、6割が仙台牛として流通する。この仙台牛、霜降り度合いや、色つや、きめの細かさなど、日本で最も厳しい肉質の格付け基準を課したブランド和牛である。また、栗原市内で生産される肉用牛は、仙台牛を含め、肉質が特に高品質な「上物」になる割合が9割を超える。  
 なぜ、そこまで高い割合になるのか。その理由は、いくつかある。まず、理想といわれる肉質を作るには、柔らか

## 国内屈指の肉用牛生産拠点

肉用牛の生産額を見ると、岩手県が全国5位、宮城県が6位とそれに続く。その各県の和牛生産をリードしているのが、栗原市とその隣接の登米市、大崎市、岩手県一関市になる。市町村別に見ると、全国に約1700ある市町村のうち、肉用牛の生産額で登米市は7位、一関市は17位、栗原市は30位、大崎市は35位と全国的に見ても上位にある。この4市合計で見ると肉用牛の年間生産額は、約218億円にのぼり、国内屈指の規模になる。  
 つまり、栗原市とその周辺は、とても肉用牛の生産が盛んな地域といえる。

く、良質な稲わらが欠かせない。栗原市は国内でも屈指の米の生産量を誇る米どころ。その稲わらが豊富にあり、牛の餌として十分与えることができる。さらに、米どころらしく、お米も餌として食べさせている。これにより、脂の質が良くなるといわれ、脂の質にもこだわったバランスの良い高品質な和牛肉が生産される。

# 和牛と共に前へ その歩みは、止まらない

令和2年3月、新型コロナウイルスが世界中を混乱に巻き込んだ。日本でも、飲食店の営業自粛などが続き、閑散とする街並。  
仙台牛に代表される和牛産地もコロナ禍に無縁ではいられない。重要な消費先であった大都市などの飲食店で消費が落ち込み、和牛肉の枝肉相場が3割下落した。それでも、工業製品と違い、和牛の飼育は止められない。  
宿泊費の補助や地元消費を応援するキャンペーンが出そろい、その効果が徐々に現れ始めた。しかし、枝肉相場は今もおととしの実績を下回る。  
そこで、栗原市内でも栗原産和牛の消費を後押ししようと、市内の全小中学校の給食に栗原産仙台黒毛和牛を使った料理の提供が昨年10月から始まった。すき焼きやステーキなど、出される料理は調理する給食センターごとに異なる。しかし、共通している事がある。それは、食べた子どもたちの笑顔だ。コロナ禍で会話をしないで食べる給食だが、子どもたちの笑顔がそのおいしさを物語っている。その表情からは、「おいしい」、

## 和牛と共に前へ

「柔らかい」、「毎日食べたい」そんな声が今にも聞こえて来そうだ。

給食を食べた子どもたちのように、「食べた人が笑顔になる和牛肉を作ること」。二階堂さんのその思いは、コロナ禍であっても、決してぶれない。二階堂さんの見つめる先に、これまで何度も困難を乗り越えてきた和牛産地の未来が見えている。

「和牛と共に前へ」。その思いは、これからも、どんな困難に直面しても、きつと乗り越え、力強く歩んでゆくだろう。栗原の和牛産地の歩みは、止まらない。



## あの感動を届けたい その思いが原動力

エリート牛ともいえる宮城県の基幹種雄牛の輩出が続く栗原市。さらに、和牛肉でも驚きの上物率を誇る。  
肉用の和牛を生産し36年、栗原産の肉用黒毛和牛の生産者で作る、新みやぎ農協栗っこ仙台牛肥育部会の部会長を務める二階堂 利行さんに、生産にかける思いを伺った。

## 誇りと約束

子どもの頃に食べた、あの感動が今も忘れられない。  
今から約50年前、親戚に連れられ、高級すき焼き店に行つた時のこと。私はそこで、当時めつたに食べられない和牛のすき焼きをこちそうになりました。肉の柔らかさ、とろけるような食感、まさに衝撃的でした。当時感動したその気持ちも、栗原産の和牛肉を食べるお客様にも感じてほしい。その思いが私の和牛生産の原動力です。  
和牛の生産を父から受け継ぎ36年。理想といわれる肉質にするため、餌の与え方、食べさせる餌の種類など、少しの変化でどのように変わるのか、出来上がりの味をイメージしながら、生産を続けてきました。今では、仙台牛の生産や販売を推進する仙台牛銘柄推進協議会の指定農家に10年連続でなっています。この指定農家とは、良い肉質と安定した出荷量を達成した農家を推奨するため、指定するものです。それでも、これまで満足したことは、1度もありません。良い品質の和牛肉を届けるために、どうしても自分にかかるとは、どうしたら良いのか。それをいつも自分に

問いかけて、挑戦をしています。国内で最も厳しい格付け基準を課す仙台牛や、高品質で評価がとて高い仙台黒毛和牛を届け続けること、それは生産者の誇りでもあり、お客様への約束でもあります。食べた人が笑顔になる、そのような和牛肉を届けていきたいです。

## 前を向く

新型コロナウイルスの影響で、消費が落ち込み、和牛の枝肉相場が下落しています。思い起こせば、これまで何度も、大変なときがありました。20年前、牛海綿状脳症、いわゆるBSEが国内で初確認されたときも、それまでの相場の半分になるほど、厳しいものでした。

また、福島第一原発事故の影響で、和牛の餌となる稲わらが使用できなくなったときも、最低限必要な稲わらを何とか確保し、乗り越えてきました。  
今は、相場の回復に備え、技術を磨くしかないと考えています。それに、和牛生産以外にできることもありません。とにかく前を向いて、和牛と共に歩んでいきます。



- 1 新みやぎ農協栗っこ仙台牛肥育部会長の二階堂 利行さん。
- 2 食肉市場へ出荷される栗原産の和牛。
- 3 令和2年11月、一迫小学校の児童たちに、栗原産仙台黒毛和牛のすき焼きが給食として、振る舞われた。
- 4 A5に格付けされた霜降りの栗原産仙台牛のサーロイン。

栗原の味覚が一度にそろろう  
おいしいマルシェ



## おかってマルシェ

住 栗原市築館照越永平1-1  
☎ 0228-25-4155  
営 9:30~18:00  
休 第1・第3水曜日



- 1 栗原産仙台黒毛和牛と漢方和牛が同時に買えるお店は、ここだけ。
- 2 築館インターチェンジ近くで、国道4号線にも沿うお店には、広い駐車場もあり便利。
- 3 新鮮な地場野菜やお米なども豊富にそろろう。
- 4 店内には、併設の食堂のほか、お弁当やパンなども買える。

店内に入ると、まず目に飛び込んでくるのは、新鮮な野菜や果物、そして、栗原産の和牛肉が並ぶショーケース。築館インターチェンジ近くにある「おかってマルシェ」は、直売所と一緒に食事も楽しめる、おいしく、便利なお店。

店内では、栗原産仙台黒毛和牛のほかにも、14種類の漢方草を餌と一緒に与え育てた、漢方和牛や漢方三元豚のお肉が並ぶ。さらに、栗原市の地酒も豊富にそろろう。

そして、地元の食材を満喫できる食堂も併設し、漢方三元豚のとんかつ、メンチカツなどが人気を集めている。さらにうれしいことに、この人気のメンチカツなどのお弁当は、昼時をメインに店内で販売されている。テイクアウトでも栗原の味覚を楽しめるからうれしい。

まさに栗原市の味覚の百貨店というべきお店の一つ。



## 食べて買って応援しよう！ 栗原産仙台牛応援キャンペーン

### 食べて買って応援しよう！ 栗原産仙台牛応援キャンペーン

食べた瞬間、ふわっと溶ける栗原産仙台牛や仙台黒毛和牛など、そのおいしさを届ける「食べて買って応援しよう！栗原産仙台牛応援キャンペーン」が始まった。このキャンペーンは、新型コロナウイルスの影響で落ち込んだ、栗原産和牛肉の消費を後押ししながら、生産者や飲食店を応援する25日間の期間限定イベントになる。

期間中、栗原市内のキャンペーン参加店で、それぞれ3,000円以上の飲食や商品を買おうと、抽選で50人に5,000円相当の商品券が当たる、うれしい企画が用意されている。

ぜひ、この機会に栗原産仙台牛や仙台黒毛和牛を使った各店オリジナル料理を楽しんでほしい。

栗原産仙台牛協会（栗っこ畜産センター内）  
☎0228(21)4566



#### 開催期限

1月25日（月）

#### キャンペーン参加店

おかってマルシェ  
ご馳走ダイニング 満てん  
炭火いちば じゅう。  
和洋居酒屋 禅  
食事処・居酒屋 つるまる

※参加店舗の情報は、6ページ以降で紹介。

#### プレゼント応募方法

参加店で3,000円以上の食事または、買い物をすると、会計時に応募券がもらえます。その応募券に必要事項を記入後、参加店内の応募BOXに応募券を投函。

#### 応募期限

1月25日（月）

#### 当選発表

商品券の発送をもって当選発表に代えます。

自信を持ってお薦めする 栗原産仙台牛



## ご馳走ダイニング 満てん

住 栗原市築館薬師4丁目10-16

☎ 0228-22-0078

営業の部 11:00~14:00 (LO 13:30)

夜の部 17:00~22:00 (LO 料理 21:00 ドリンク 21:30)

休 火曜日

店舗詳細



地産地消でお客様を笑顔に

## 炭火いちばじゅう。

住 栗原市築館薬師4丁目1-4 5

☎ 0228-23-8272

営業 月~土 17:00~23:00 (LO 22:30)

日・祝 17:00~22:30 (LO 22:00)

休 年末年始

店舗詳細



- 1 お薦め一品「栗原産仙台牛カルビ」(1,738円)
- 2 国道4号線沿い、栗原市役所近くにあるお店。おしゃれな外観が目印。
- 3 落ち着いた雰囲気の内装は、家族連れなどの利用も多い。
- 4 社長の小野寺さん。お客様の安心と笑顔、地産地消を大切にしている。



和牛の生産が盛んな栗原市内のお店として、「栗原産仙台牛に限定したメニューを提供したい」と、オープンして以来10年、ずっと思っていた社長の小野寺元さん。それが6年ほど前、ついに念願がかない、今では、お店でも人気メニューになっている。

「お客様に安心して、おいしい焼肉を楽しんでもらいたい」とその思いから、すべての従業員がその日に提供する仙台牛の生産者を説明できる徹底ぶり。特に、栗原産の場合、育った環境も分かるので、自信を持ってお薦めしている。

その他にも、焼肉との相性を抜群のサンチュなど、栗原産の野菜もふんだんに使用し、地産地消を後押しする。栗原を思う存分味わえる、お薦めのお店。



- 1 和風の落ち着いた建物に、広い駐車場がある便利なお店。
- 2 お薦め一品「栗原産仙台黒毛和牛ステーキ膳」(3,630円)
- 3 大きな窓が開放的で気持ちいい個室。
- 4 プライベート空間が保たれる半個室席。
- 5 副店長の佐藤さん。地産地消にこだわり、お客様へ楽しいひとときを届け続けている。

「飲食の機会が減った今だからこそ、本当においしい栗原産食材の料理を楽しんでほしい」と副店長の佐藤和也さん。今日もお客様に楽しいひとときを届け続けるため、地産地消の取り組みが続く。

地産地消でお客様を迎えるお店の店内は、モダンな個室や半個室が並び、プライベート空間で料理を味わうことができる。

長年、栗原産食材にこだわった料理を提供し続ける、ご馳走ダイニング満てん。実は、系列店に精肉や焼肉店を持つ。今回お薦めする「栗原産仙台黒毛和牛ステーキ膳」も、そこで培ったノウハウが光る一品。しかも、柔らかく、あっさりした味わいのステーキに日本一の生産量を誇る栗原産パプリカなどが、彩りを添えて美しい。





栗原市栗駒に昨年7月オープンした「食事処・居酒屋 つるまる」。オーナーの佐々木勢司さんは、山形県の焼肉店で6年間修行後、このお店をオープンさせた。修行時代に多くの和牛肉を見てきたという佐々木さんは、「仙台牛が日本一おいしい」と自負する。その佐々木さんがお薦めする一品が、「栗原産仙台牛炭火炙り刺し膳」。佐々木さんオリジナルのこの料理は、大きなサーロイン肉を手切りで薄く切り、七輪でさっと炙り、栗原産のごはんの上に乗せた地元コロボ丼。しかも、お重からはみ出すほどのお肉が2枚。さらに、お膳に漆塗りの食器を使うのは、口当たりの良さを考えてのことだという。お肉に加え、食器の口当たりまでトータルで考える、何ともうれしいお店。

栗原産仙台牛の炙りと刺しのバランスが絶妙



## 食事処・居酒屋 つるまる

住 栗原市栗駒岩ヶ崎六日町65-1  
 ☎ 0228-24-8020  
 営 昼の部 11:30~14:00 (LO 13:30)  
 夜の部 17:30~23:00 (LO 22:15)  
 休 水曜日、日曜日(夜の部)



- いつも明るい笑顔で調理場に立つオーナーの佐々木さん。
- お薦め一品「栗原産仙台牛炭火炙り刺し膳」(1,870円)
- 最近、町おこしで有名になっている六日町商店街の東端にあるお店。ぜひ、商店街と合わせて立ち寄りたい。
- レトロな雰囲気店内。どこか懐かしく、落ち着く空間。

## 和洋居酒屋 禅

住 栗原市栗駒岩ヶ崎下小路19-1  
 ☎ 0228-24-7798  
 営 火~日 17:00~24:00 (LO 23:30)  
 休 月曜日



多彩な栗原産仙台牛メニューがうれしい

- お薦め一品「栗原産仙台牛のタタキ」(1,500円)
- さらにお薦めがもう一品「栗原産仙台牛ステーキ」(4,000円)
- モダンな店内は個室もあり、ゆっくりつるげる。
- 山の駅くりこまのほど近くにあるお店。真新しい店舗に栗原産仙台牛ののぼりが目印。
- 移転オープン以来、夫婦二人で切り盛りする本田さん夫妻。

「さばいているうちに、さつと色が出てきます。やっぱりこの栗原産仙台牛は、鮮度が良いのです」。そう話すのは、この道36年のベテランでもある、本田健一郎さん。7年前に栗原市栗駒で和洋居酒屋禅を創業した。さらに、3年前、現在地に新築移転し、奥様の志穂さんと二人三脚でお店を切り盛す。常連のお客様の声に応えるため、昨年5月から、栗原産仙台牛の料理を提供し始めた。今では、すき焼き、しゃぶしゃぶの他にも、低温調理したタタキ、ユッケ、カルパッチョなど、常時6種類の料理を取りそろえている。「たくさんの人に、栗原産仙台牛のおいしさを知ってほしい」と本田さん。その思いは、採算度外視で宴会料理にも提供してきたほど。「柔らかくて、おいしい栗原産仙台牛。お出ししたお肉が残ることとは、ほとんどありません」と手応えを感じている。「食べたお客様の笑顔を見ると、やって良かった」と話す、本田さん夫妻。今日も栗原産仙台牛のおいしさを伝える挑戦が続く。

和牛と田んぼの「おいしい関係」。

**Kurihara**  
Food  
くりはら食土

2021年1月1日発行  
宮城県栗原市築館薬師一丁目7番1号

発行／栗原市農業振興協議会  
電話 0228(22)1135

企画・編集／栗原市農業振興協議会・栗原市農林振興部農業政策課  
ウェブサイト <https://www.kuriharacity.jp>

