



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、栗原市宮牧場の開牧日。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、

人工授精用の精液を採取するために飼育される県の代表的な雄牛をいう。特に肉質や肉量、成長の早さ、霜降り具合などの遺伝的能力から選ばれ、その1頭が選ばれるには、約7年の歳月がかかる。しかも、年に1頭選ばれるか否かの狭き門。つまり、雄牛の中でもエリート中のエリートになる。この基幹種雄牛は、現在、県内に12頭いるが、約4割に当たる5頭が栗原市で誕生し、その割合は、県内トップを占めている。

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

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。

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。