

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、これまでに満足したことは、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、

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。