

東北唯一の闘牛。今年は全国から熱い視線が送られます。わたしたちも見逃せません



誇るべきこの地の牛 広めよう牛の魅力を

闘牛

おこす
も短角牛を食べられるお店が

市長 外だけでなく内にも目を向けて。そうですね。市内のどのお店でも短角牛を提供できるようになれば素晴らしいですね。村田さん、評判はいかがでしょう。

村田 ベつぴんの湯ではステーキと焼き肉を提供しています。肉は非常に柔らかく脂も少なく大変好評です。厨房スタッフも短角牛という食材の良さを信頼していますので自信を持ってお客様に勧めたいです。

上村 短角牛のレシピを持っている佐々木さんと協力すれば新たな展開ができるのでは。**佐々木** そうですね。協力して新しいメニュー作りに取り組み、べつぴんの湯にももう1品短角牛の名物料理ができるかもしれませんね。

村田 ありがとうございます。ここだけのメニューができれば大きな売りになります。今後取り組んでいきたいのでその際はよろしくお願いします。

市長 歴史、文化を背景に据えた皆さんの活動。その大切さを共有し連携を深めることができれば、お互いより良い効果が得られそうですね。

貫牛 個々の頑張りだけでな

れていません。ステーキや焼き肉も良いですが、もつとおいしい食べ方もあります。短角牛を知らない人、食べたことのない人たちに、今後もさまざまな機会に短角牛の良さを伝えていきたいと思います。また最近、繁殖農家さんが皆高齢になっていくことに大きな危機感を感じています。10年後の姿を考えるととても怖い。わたしも将来は繁殖、肥育、販売と一貫経営していきたいと考えています。

村田 短角牛がもう少し入手しやすくなればと思います。入手の見通しがないと今より多くの人に提供するのは難しい。そのため今は岩手産短角牛として料理を出しています。山形産、久慈産など地域を限定して料理を出せばもつとお客さんに地域の良さをアピールできると思います。

貫牛 この闘牛は東北で唯一。徐々に観光客も増えていると実感していますが、より大きくPRするにはプラスαが必要です。食べることやこの地域全体を含めてPRするために今年はさらに動き回りたいと考えています。市内でも短角牛を食べられるお店が

く、今日のようにみんなですくらムを組めばさらに大きくPRできると思います。

市長 ところで闘牛が行われている他の地域における当市の短角牛の評価はいかがでしょうか。

松坂 島根、愛媛、鹿児島などは牛が盛んで、血統のいい黒毛和牛がそろっています。しかし闘牛については短角牛が最も良いと評価されています。短角牛は最初静かですが闘うにつれて力を発揮します。このことから全国の闘牛の大半が短角牛です。山形から出た牛が全国各地で横綱、大関として活躍していますので、この地方の短角牛には根強い要望があります。

市長 食すればおいしく、闘えば強い短角牛の魅力を再確認できたと思います。

全国闘牛サミットを機会にその魅力を内外に浸透させることができればと考えておりますが、抱えている課題や対応策。あるいは「牛を通じた地域づくり」への思いをお聞かせください。

松坂 全国闘牛サミットは他の地区の闘牛文化や現在の状況をj知る絶好の機会です。ま

増えているのでその点もしっかりと紹介していきたいと思っています。

市長 ありがとうございます。市としても皆さんの活動と連携してまいりたいと思います。それでは最後に決意などをお聞かせください。

松坂 今年の全国闘牛サミットを是非成功させたいと思います。サミット開催を起爆剤として地域経済にも波及させることがわたしの大きな願いです。闘牛だけでなく肉牛としての良さも宣伝していきたいと思っています。一番の課題である後継者不足については最良の対策がなかなか見つかりません。生産者である上村さんにもエールを送りたいと思います。

上村 実は新しく建てた牛舎を手伝うため息子が後継者として戻ってきてくれました。話聞いて改めて思ったのですが、生産者のわたしたちであつてもどこのお店で短角牛を提供しているかわかりません。きつと消費者も分らないと思います。短角牛が味わえるお店のマップなどあれば良いなと思いました。

た本市をPRするチャンスです。ので関係機関と協力しながら取り組んでいきたいと思っています。今抱えている課題は素牛の確保です。山形の牛は新潟や鹿児島などに売られ、良い牛ほど流出し地元にとどまらない傾向があります。素牛を確保し久慈の新たな観光資源として発展させるため闘牛のサポーター、オーナーを広く呼び掛けています。

上村 闘牛サミットには是非わたしたちも協力したい。成功に向けて頑張つてほしいと思います。村田さんからの話で思ったのですが、べつぴんの湯で提供している短角牛はおそらく山根産ではないでしょう。今後、我々生産者は、ここで育つた牛をここで出荷し、ここで食べていただけるようなシステムを確立していきたい。そのためにクリアしなければならぬ問題もありますが、何とか実現を目指したいと思います。

佐々木 地元の牛を地元で食べるのが一番。ただ市内にもまだ短角牛を知らない人が多く感じています。市内の消費量は微々たるもの。産地なのに短角牛はほとんど食べら

た本市をPRするチャンスです。ので関係機関と協力しながら取り組んでいきたいと思っています。今抱えている課題は素牛の確保です。山形の牛は新潟や鹿児島などに売られ、良い牛ほど流出し地元にとどまらない傾向があります。素牛を確保し久慈の新たな観光資源として発展させるため闘牛のサポーター、オーナーを広く呼び掛けています。

上村 闘牛サミットには是非わたしたちも協力したい。成功に向けて頑張つてほしいと思います。村田さんからの話で思ったのですが、べつぴんの湯で提供している短角牛はおそらく山根産ではないでしょう。今後、我々生産者は、ここで育つた牛をここで出荷し、ここで食べていただけるようなシステムを確立していきたい。そのためにクリアしなければならぬ問題もありますが、何とか実現を目指したいと思います。

佐々木 地元の牛を地元で食べるのが一番。ただ市内にもまだ短角牛を知らない人が多く感じています。市内の消費量は微々たるもの。産地なのに短角牛はほとんど食べら

そのマップが出来上がったところ。今後は短角牛の良さを広めていけるよう取り組みたいと思います。

村田 今日は生産や流通などいろいろな話を聞いて本当に良い機会となりました。佐々木さんには是非レシピをご指導いただきたいと思います。このつながりから力をいただいでまた頑張つていきたいと思います。

貫牛 訪れてくれた人たちに本物を伝えられるよう地元の生産者や歴史を守る人たちを大切にしていきたいと思ひます。闘牛を応援してくれる県内外の方にもオーナー制度などを提案していければ。久慈の短角牛、闘牛文化のファンを作るための取り組みを今年にさらに進めたいと思います。

市長 今年も頑張るぞという気概を感じ勇気をいただいたと思います。「牛」を通じた地域活性化に向け、わたしも頑張つてまいりたいと思います。皆さんのさらなるご活躍を期待申し上げます。新春座談会を閉じたいと思います。ありがとうございました。

そのマップが出来上がったところ。今後は短角牛の良さを広めていけるよう取り組みたいと思います。

村田 今日は生産や流通などいろいろな話を聞いて本当に良い機会となりました。佐々木さんには是非レシピをご指導いただきたいと思います。このつながりから力をいただいでまた頑張つていきたいと思います。

貫牛 訪れてくれた人たちに本物を伝えられるよう地元の生産者や歴史を守る人たちを大切にしていきたいと思ひます。闘牛を応援してくれる県内外の方にもオーナー制度などを提案していければ。久慈の短角牛、闘牛文化のファンを作るための取り組みを今年にさらに進めたいと思います。

市長 今年も頑張るぞという気概を感じ勇気をいただいたと思います。「牛」を通じた地域活性化に向け、わたしも頑張つてまいりたいと思います。皆さんのさらなるご活躍を期待申し上げます。新春座談会を閉じたいと思います。ありがとうございました。

自慢の美味をご賞味あれ！—短角牛が味わえるお店—

- 新山根温泉べつぴんの湯 (☎57-2222)
- 産食体験館山海里 (☎66-9111)
- ピストロくんのこ (☎59-3881)
- 久慈グランドホテル・アゼリア (☎52-2222)
- ノースポイント (☎52-0552)
- 福るる (☎53-2900)
- 焼肉・冷麺 福次郎 (☎52-7183)
- 北三陸磯料理 魚棚 (☎52-0606)
- 居酒屋割烹 いわまさ (☎53-5757)
- 平庭山荘・やまぼうし (☎72-2700)
- レストラン白い森 (☎72-3330)
- ふるさと物産センター (☎72-3131)
- へるまち産直館 (☎72-3880)
- 花野果 (☎52-0790) ※牛肉販売のみ



近々、宿泊プラン用にべつぴんの湯が提供を始める短角牛の鉄板焼



新春座談会を終りリラックスした表情を見せる対談者の皆さん。対談者が語った牛にかける熱い思い。この新春座談会が読者の皆さんにとって短角牛や闘牛の魅力を感じる一つの機会となればうれしく思います。丑年の今年、牛を、そしてこのまちを大きく興すため、みんなで一緒に盛り上げていきましょう！