

石巻の誇りを胸に 食肉を届ける

食肉の匠たち vol.1

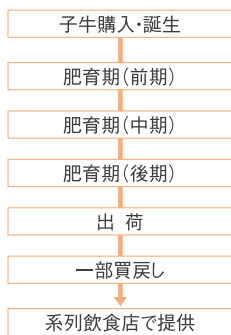


広く清潔な牛舎で、旺盛な食欲にまかせて牧草を食む元気な子牛たち

一貫した生産体制で ブランド牛を育てる

「うしちゃんファーム」で育てているのは、黒毛和牛種をはじめ、日本短角種、褐毛和種、そして交雑種の4種類。これらを飼料や生産地によって特色ある肉質に仕上げ、約20種類のプライベートブランド商品として流通させている。特に力を入れているブランド牛は、宮城から岩手の沿岸部、やませの吹く独特な気候風土で育った「三陸金華和牛」。コクのある深い脂と赤身に程よく入ったサシが、なめらかな食感を生む黒毛和牛種だ。

こうしたブランド牛は、「うしちゃんファーム」独自の手法で生産され、流通される。子牛の繁殖から飲食店での提供まで手がける「一貫したこだわりの取り組みを見ていこう」。



繁殖から提供まで、 自信と責任を持って 消費者に届ける

始まりは、子牛の選抜からだ。生後月齢6〜9ヶ月になった子牛を、全国の家畜市場より月間300頭導入、さらに自社で繁殖した子牛を育てる。子牛の選抜は、長年の経験による優れた目利きの佐藤賢一会長が担当だ。系統の組み合わせを考慮しながら購入した時点で販売先を決め、それに合わせた生産に取り掛かる。

広く清潔に保たれた牛舎に子牛



出荷直前、立派に育った成牛に愛情を込めてブラッシングを行う



真摯な姿勢で牛を育てる、奥州岩手センターの若き和牛職人候補たち



岩手県一関市の牛舎「奥州岩手センター」では約2,500頭の肉牛を飼育している

が入ると、前期と呼ばれる肥育が始まる。この時期はいわば、肉牛としてのフレームを作る骨格形成の時期だ。餌はたんばく質やカルシウムが多く含まれる飼料と、ビタミンAの含有率が高い牧草を与えられる。生産するブランドによって変える飼料には、並々ならぬこだわりがある。生産地や遺伝子組換え等を厳しくチェックし、信頼するメーカーから仕入れた穀物類を自社の飼料プラントで独自に配合したものを1日2回給仕している。

肥育中期になると、肉の質を高めサシを入れる準備に入る。ここか

三陸金華和牛を世界へ！ 親子二代で追いかける 壮大な夢

肥沃な大地に健やかな稲穂が実るまち、石巻市桃生町。約45年前一人の男が東京から帰郷し故郷のこの地で自ら肉牛を飼い始めた。スタッフ5人、肉牛数十頭。これが、今破竹の勢いで成長を遂げる「うしちゃんファーム」の原点である。

創業者で現会長の佐藤賢一氏は、実直な男だ。周囲に多くを語らず、自らの行動で想いを示す。彼の長男であり現在専務を務める一貴氏も、その大きな背中を見て育ってきた。父が営む牛舎を遊び場にしてきた息子は、いつしか父と同じ道を歩むことを決意した。

「一貴氏は父を手伝うようになって、疑問に思うことがあった。東北は、肥育する前の子牛の一大生産地である。和牛の肥育に欠かせない良質な稲わらもたくさん採れる。それなのに、東北は和牛のメッカとは言われないのだ。ポアンシャルの高さを活かさない現状に、歯がゆさを覚えた。

「ならば、石巻を、東北を、和牛で有名な地域だと胸を張って言えるようにしたい」。親子の意見は一致した。それから父は全国から子牛を買

ら牧草の替わりに与えられるのが、石巻地域で収穫された良質な稲わらだ。1枚当たりの面積が大きい圃場には均質に栄養分が行き渡り、強くコシのある稲わらが出来上がる。また契約している圃場には、自社のたい肥を撒くことで顔の見える安心安全の循環が図られている。

肥育後期は仕上げの段階。肉の味を凝縮させるため脂質とビタミンをコントロールし、肉質の完成度を高めていく。子牛の導入からここまで約20ヶ月、牛と生活を共にするスタッフは「和牛職人」と呼ばれ、匠としての誇りを持って牛を管理し



石巻発のブランド牛「三陸金華和牛」



「私たちのやり方で、世界で5万頭の肉牛を育てることが目標。そしてもっとたくさんの人に、私たちが育てた牛肉のおいしさを知ってもらいたい」と話す佐藤一貴氏

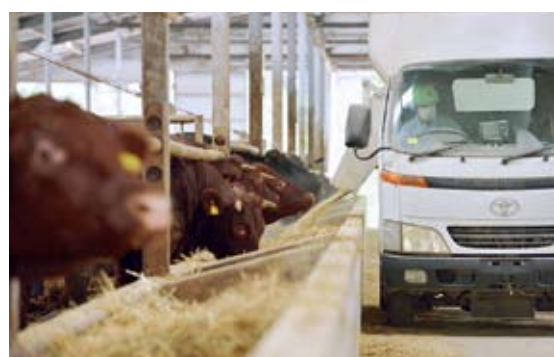
い集め、息子は成牛の販路拡大に奔走した。飼料の質から肥育の手法まで1から見直し、BSEや稲わら汚染の問題に立ち向かうために、第三者機関の厳然たる検査と情報開示で安全安心を確立した。

こうして1つ1つの問題をクリアした今、生産拠点は宮城・岩手の12カ所、肉牛は4,000頭を超え、出荷は全国に広がった。さらに今年にはベトナムに現地法人を設立、現地の農業大手と業務提携し初年度は5,000頭の現地牛を肥育生産する。これを皮切りに海外進出にも乗り出す。



熟練の目利きで優良な牛を買い付ける、創業者の佐藤賢一会長

ている。毎日牛の目を見て状態を見極め、愛情を持って育てる肥育のエキスパートだ。彼らは「生産者は、作って終わりではない。消費者に提供するまで責任を持つことが職人としての誇り」と胸を張る。全国の屠場に出荷後、一部牛を買い戻し、系列の飲食店でエンドユーザーに提供するのはその想いがあったことだ。手塩にかけて育てた牛を、自信と責任を持って消費者に届けることを使命とする。この「一貫したこだわりが、自社飲食店ではもちろん、全国各地から供給を求められる所以なのだろう」。



給仕は1日2回。成牛になると稲わらとは別に1日15kgもの飼料を平らげる



石巻地域の契約圃場約500haから収穫した良質な稲わらは、牛の肥育の要となる存在だ



油分が少ない米ベレットは、脂肪が付きやすい肥育後期に与える

うしちゃんファーム ブランド牛提供店

和牛マエストロ さとう



自社農場で育った黒毛和牛の焼肉、ホルモン焼き、イタリアンなどの創作料理が楽しめる。



④仙台市青葉区国分町3-8-10 我妻ビル1F

☎022-796-2914

🕒11:30~14:00(L013:30)、

17:00~23:00(L022:30)、

土・日曜、祝日11:30~14:00(L013:30)、

16:00~23:00(L022:30)

⑤無休 ⑥42席 ⑦なし

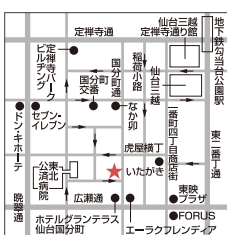
目安/昼1,200円、夜4,000円 カード/可

http://www.consensus-llc.com

創作焼肉 三陸金華和牛



ゆったりくつろげる個室で、季節ごとに和牛が一番おいしく食べられる創作料理を提供する。



④仙台市青葉区国分町2-5-1 コロク参番館1F

☎022-302-4129

🕒18:00~24:00(完全予約制)

⑤日曜 ⑥22席 ⑦なし

目安/11,000円 カード/可

http://www.consensus-llc.com

うしちゃんファーム

うしちゃんファーム 検索

④石巻市桃生町中津山字四軒前1-2
☎0225-76-2179