



輸出は赤身肉の短角牛が中心。馴染みのない部位は扱い方から指導する



日本で培った牛の肥育経験を海外へ。食肉処理施設などの環境整備もサポートする予定だ



ベトナムの農業大手である
国営農業会社「SAGRI社」
と業務提携している

うしちゃんファーム ブランド牛提供店

<p>和牛・マエストロさとう</p> <p>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、17:00~23:00 (土・日曜、祝日16:00~) ※LO各30分前 Ⓜ 無休</p>	<p>創作懐石 三陸金華和牛</p> <p>④ 仙台市青葉区国分町2-5-1 ゴロク参番館1F ☎ 022-302-4129 🕒 18:00~24:00(完全予約制) Ⓜ 日曜</p>
--	---

うしちゃんファーム

④ 石巻市桃生町中津山字四軒前1-2 ☎ 0225-76-2179 [うしちゃんファーム](#)

東北生まれの牛肉を 世界に向けて発信

冷涼な空気と清らかな水、肥沃な大地に抱かれて繁殖から肥育まで肉牛の一貫生産を行う『うしちゃんファーム』。生産者のたゆまぬ情熱によって育まれた肉牛は、東北から全国へ、そして世界に向けて発信を始めた。

食の多様化に応える
消費者目線の肉牛づくり

「東北の和牛を有名に」という創業者のひた向きの想いからスタートした『うしちゃんファーム』の肉牛づくり。宮城・岩手の12拠点、繁殖・肥育合わせて7000頭を飼養するまでに規模を拡大した今も、安全安心、おいしい肉牛に仕上げるという姿勢は何一つ変わっていない。

現在、飼養するのは黒毛和種、日本短角種、褐色和種、交雑種の4種類。仙台牛などの産地ブランドに加えて、異なる肉質と個性を引き出した約20種類のオリジナルブランド牛として出荷する。多様化する消費者ニーズにきめ細かに対応できる生産力と直営飲食店で培った肉料理のノウハウ。消費者目線の肉牛づくりこそ、全国の販売店から信頼を集める理由だ。

誇りと自信を抱いて
東北ブランドを世界へ

次なるステップは海外事業。昨年ベトナム・ホーチミンに現地法人を設立した。「きっかけは農業技術支援です。現地の農業法人と業務提携し、飼料となるワラや堆肥の作り方、肥育方法などを指導しています」と話すのは、企画開発部部長の鈴木宏典さん。佐藤賀一会長の肉牛づくりへの情熱に惚れ込み、主に海外事業や店舗開発を担当している。

農業技術支援と同時に進んでいるのが短角牛の輸出だ。現在、日本の対ベトナムの牛肉輸出量は年間数トン。2017年から『うしちゃんファーム』の輸出量は年間24トンを見込み、今後はさらに拡大させる予定だ。また現地レストラン向けに調理指導も行っており、生産から消費まで一貫してサポートすることで、和牛の品質を落とすことなく提供することができる。



「国内でも調理指導を含めた牛肉の提供依頼が増えています」と鈴木さん。

「生産拡大に伴って流通拡大を図るのが私の使命。アジア各国、ロシア、アメリカなど、今後も海外事業を加速させたいと考えています」と鈴木さんは語る。

来年、東日本大震災で津波被害を受けた巨理町吉田地区に6000頭規模の農場が完成する。ここでは繁殖・肥育牛のほか、新たに酪農を開始する。また、東京都内に新規飲食店を計画中。こちらは年内オープン予定だ。

東北生まれの和牛を国内外に発信し、東北ブランドを底上げする。突き動かすのは農業でふるさとを守りたいという想いだ。『うしちゃんファーム』の挑戦にこれからも注目したい。