

農業情報総合研究所／畜産レポート「ミート工房拓味」（新富町） 「肉の味、脂の質のためには牛の胃腸が健康であることが大切」

10月20日、宮城県新富町にあるミート工房拓味の牛舎にて、代表の矢野拓也さんにインタビューすることができました。矢野さんは黒毛和牛を肥育から販売まで行っています。霜降り肉ではなく赤身肉です。ブランド名は「都萬牛」です。「健康的に育てた牛は美味しいというコンセプト」のもと、牛が食べる物にこだわっています。牧草、藁のほか、近隣の西都市の茶葉、海藻の粉末、焼酎粕、ビール粕、米ぬかなどです。

都萬牛のきっかけは、矢野さんが霜降り肉が食べられなくなったことがきっかけです。脂の重さや肉のにおいなどが理由です。宮崎市内の居酒屋「結旬」で都萬牛をいただきました。赤身ですが脂が乗っていてとても美味です。脂が軽く、キレが良いです。また、においも気になりませんでした。矢野さんは霜降りではなく、肉の味、脂の質を重視しています。このために、牛の胃腸が健康であることが大切としています。そのために飼料の配合を試行錯誤しています。3年以上大事に育てて出荷しています。牛舎には70頭ほどの牛がいます。1つのスペースごとに1頭ずつゆったりと飼われていました。他の畜産農家の牛舎だと同じスペースで多頭飼っているそうです。インタビューの間、牛は興味深く人間を見つめていました。

現在、牛肉の等級は霜降りの度合いで高くなる仕組みになっています。都萬牛は赤身ですが、矢野さんが販売まで手掛けていることで、値決めを行うことができ、利益を上げています。都萬牛の主な卸し先は飲食店です。宮城県内だけでなく東京都内などの飲食店でもいただくことができます。また、矢野さんは新富町で直売所も経営しています。精肉だけでなく、ソーセージやビーフジャーキーなども販売されています。

矢野さんは「食べる物が重要。これは人間も同じ」、「牛の肥育をどうするかと考えるのが楽しい。しかし、生半可な気持ちではできない。牛の命を粗末にすることはできない」とお話しされていました。

