

高森牛

世界が認めた
岩国の地で育つ良質の牛



世界有数のリゾート地、アラブ首長国連邦ドバイ。今年に入り、現地の高級ホテルやレストランに高森牛を使用したメニューが登場し、好評を博している。欧州や米国への輸出も開始されるなど、世界が高森牛の品質の高さを認め始めている。

高森牛の産地、周東町では明治初期から食肉産業が盛んに行われてきた。高森牛のブランド化への挑戦が始まったのは今からおよそ30年前。地元畜産業者が、年齢や体重、飼料、育て方など厳格な基準に基づき、ブランド価値を少しずつ高めてきた。

「味ではどこの牛にも負けていませんよ」そう話すのは玖西食肉研究会の安堂卓也会長だ。昨年行われた全日本牛枝肉コンクールでは、全国から集まった193頭の中で、高森牛が最高位の名誉賞を唯一獲得した。その他の大会でも高森牛は好成績を収めており、品質の高さは日本屈指だ。

周東町の畜産の特徴の一つに繁殖、肥育、解体処理、販売までの全ての工程を行うことが挙げられる。それぞれの工程は一般的には分業で行うものだが、と畜解体を含む一連の流れを全て行うことで、牛の素性や状態について

より詳しくなる、安全管理が行き届く、消費者の声を直接聞ける、などのメリットがあるという。「我々は、肉というより牛のプロですね」安堂会長は自信に満ちた声でそう話す。

全国の名だたるブランド牛に味では引けを取らない高森牛。今後ますます競争が激しくなる食肉業界で生き残るため、玖西食肉研究会では、味以外の部分での付加価値向上が今後重要になると考えている。しかし安堂会長はこうも付け加える。

「ブランド価値を高めるのは大事です。でも一番大事なのは地元岩国の人に愛されることだと思います。地元で人気がないものは長続きしません。価値に見合った良いものを食べていただき、市民の皆さんが『岩国の特産品といえは高森牛があるよね』と言ってくださるようになるのが私たちの目標です」



玖西食肉研究会
会長 安堂卓也さん

魅力ある特産品を

「岩国ブランド」に――

岩国市は取り組みます

〔商工振興課〕 ☎ 51110

天然鮎

全国の釣り人が憧れる
岩国の清流が育んだ珠玉の香魚



豊かな自然は本市の魅力の一つだ。中国山地、瀬戸内海、そしてそれらをつなぐ美しい川。6月、全国有数の清流といわれる錦川に多くの釣り人が集まってくる。目当ては鮎だ。

鮎は日本を代表する川魚で、その美しい姿から「清流の女王」とも呼ばれる。川で生まれ、海で育ち、故郷の川に帰って産卵した後、一年の短い一生を終える。しかし、鮎はどの川にでも帰ってくるわけではない。

「よそから釣りに来る人が本当に多いんですよ。一週間くらい泊まり込んで釣っていく人も多いからね」そう話すのは、錦川中流域と支流の宇佐川を管轄する玖北漁協の水野良助組合長だ。

近年、水質の悪化により多くの河川で鮎の遡上数が減る一方、逆に錦川では遡上数の増加が確認されているという。「今年は特に数が多いね。型もこれから良くなると思うよ」水野組合長は誇らしげにそう話す。

岩国の鮎は数が多いだけではない。全国の河川から優れた鮎を選ぶ「清流めぐり利き鮎会」で、宇佐川の鮎は過去に2度のグランプリ、昨年も準グランプリに輝いた。このコンテストは、河川名を伏せた鮎を「姿の美しさ」「香

り」「身の味や歯応え」「わたの味」「総合」の5項目で評価するもので、好成績を収め続ける宇佐川の鮎は、全国の漁業関係者の間に知れ渡っているという。

「ほんとかどうか知らんけど、うちの鮎の塩焼きが、東京じゃあ1本2万円で出るらしいよ」と笑いながら話す水野組合長。高齢化が進み、人口が減り続ける玖北地区の希望に、鮎がなってくれるのではないかと期待している。「鮎がブランドになるって聞いてすごうれいんですよ。岩国の鮎のおいしさをたくさんの人に知ってほしいし、ブランド化することで地域に元気が出たらええよね」

日本一の鮎を地域の活性化につなげる取り組みはまだ始まったばかりだ。



玖北漁業協同組合
代表理事組合長 水野良助さん