

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ば高森牛があるよね』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

岩国市は取り組みます

「岩国ブランド」に――

問 商工振興課 ☎ 29 5110