

# ポッジ Possi

TAKE FREE

vol.29

2019 Autumn

可能性を胸に、笑顔で前向きに

Possibility

Positive

## 特集 常陸牛ブランドストーリー



茨城の自然に育まれた  
**常陸牛**  
茨城県常陸牛振興協会

常陸牛  
ビーフカレー

茨城県産銘柄黒毛和牛  
ひたちぎゅう  
**常陸牛**  
常陸牛振興協会

 PRESENT  
読者プレゼント!  
読者アンケートに答えて  
豪華賞品を当てよう!  
 詳しくはP10を  
ご覧ください

オオヤオート

世界へ、日本へ、茨城から発信

つなげるひろがる

# 常陸牛ブランドストーリー



豊かな自然と温暖な気候に恵まれた茨城は、農業や水産業、畜産業など、大自然に恵まれた産物が息づく食材の宝庫です。その茨城が誇る銘柄牛こそ、ご存知「常陸牛」です。

指定生産者の磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料により、30ヶ月にわたり大切に育てられた黒毛和牛の中から、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた最高級の上質な肉だけがその名を名乗ることを許されたブランド牛です。見事なサシが入った霜降りのサーロインやヒレは、まさに口の中であらゆる味わい

を堪能でき、また最近では奥深い風味の赤身も注目されています。もも肉のステーキを一度味わうと何度でも食べたくなるほど。スネやバラはビーフシチューなど煮込み料理との相性が良く、どの部位も余すところなく味わうことができます。

肥育だけでも30ヶ月、繁殖を含めると40ヶ月もの歳月をかけ、生産者の情熱と愛情たっぷりに育てられる常陸牛。茨城発のブランド牛を、日本全国へ、そして和牛人気の高まる海外へと届けたい。常陸牛の生産や普及振興に取り組む方々のチャレンジと、その熱い想いを紹介します。

## 非日常の「特別」を 楽しんでいただくために 魅力あるブランドづくり

厳しい審査基準にもとづき、常陸牛の認定をおこなっているのは「茨城県常陸牛振興協会」です。常陸牛のブランド化や販路拡大に向けての取り組みはもち

ろん、生産者のサポートや品質管理など、あらゆる側面から普及振興を図るのが協会の役目。事務局長を務める谷口勇さんに、これまでの活動やこれからの目標についてお話を伺いました。

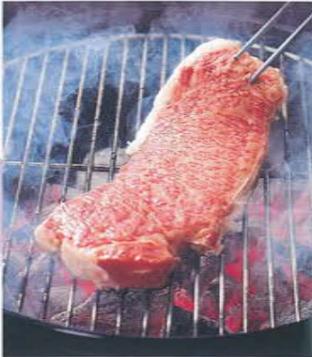
「ブランド牛といえは神戸ビーフや松坂牛など有名ですが、おいしさや品質の面では常陸牛も決してひけをとりにません。名前をふせて食べ比べをすれば、有名なブランド牛にも負けず劣らずすぐれた牛肉だと高い評価を得ることができずです。有名シェフの料理と聞いただけで料理がよりおいしく感じるように、ブランドのイメージを高めることはとても大切。非日常の付加価値をつけることで、より魅力あるブランドへと成長させる取り組みに力を注いでいます」

非日常を感じてもらおうには、特別感をいかに演出するかがカギ。たとえばイベント会場に出展する際には鉄板に大きな塊を「どん」と山のように置き、日常の世界では味わえないインパクトで期待感や

タイへの輸出は、日立市小松水産からの紹介がきっかけで始まります。アメリカへの輸出は那珂市の木内浩造さんが、サンフランシスコに「BEER&WAGYU HITACHINO」を出店するということが始まりました。県関係者や知事、JETRO茨城を始め、多くの方の尽力や、たくさんの思いがあって、海外への販路が広がってきました。



アメリカの一流レストランで試食会



一期一会、手抜きをしないので最高に良いものを、出来るだけ安く提供し続けられれば共感、感動を頂ける。



常陸牛のブランド化・販路拡大へ県産品PRイベントへの出展



常陸牛のステーキ丼や焼肉丼を提供



常陸牛のステーキ丼や焼肉丼を提供



常陸牛のステーキ丼や焼肉丼を提供



皆様のサポートにより常陸牛のブランド化は着実な歩みを重ねています。



肉の祭典「29(に〜きゅ〜)グルメフェスティバル」宇都宮市にて。様々なイベントに出展、たくさんのお客様で賑わいを見せています。

## 日本全国、そして世界へ 常陸牛のおいしさを伝えたい

ブランド力の向上を目指す一方で、「幻の肉と呼ばれるような、希少価値の高い牛肉を目指しているわけではありませぬ」と話す谷口さん。ちよっと手を伸ばせば届く、非日常の贅沢を多くの人に味わってほしいと言葉を続けます。そのためにも、多様な消費者のニーズに応じた商品開発が欠かせません。

「子どもたちが好きなハンバーグをつくる、そんなにたくさんは食べられないという年齢向けの少量パックをつくる、手軽に食べられるレトルト商品を増やすなど、さまざまな視点から構想を練っています。上質な肉をつくれればそれでいい、

いい肉だからステーキで味わうのが一番そんな考えではいいけません。どうすればより多くの方に喜んでいただけるか、あらゆる部位を無駄なく使いまわることができかねるなど、生産者と一丸となって提供の幅を広げていきたいと思います」

また、販路の拡大も重要なテーマです。東京、大阪、名古屋の3都市を中心として利用者の多い高級ホテルやレストランに向けて積極的な広報活動をすると同時に、海外へのPRにも力を注いでいます。県もトップセールスとして知事もアメリカへ出向き、流レストランで試食会や商談会を開催するなどして常陸牛のおいしさを世界に発信。3年前にはタイとベトナムへの直接輸出も認可され、海外の推奨店はすでに30店舗を越え、着実に成長しています。協会の姿勢に生産者も呼応し、生産量

海外販売推奨店  
米国 6店舗  
タイ 11店舗  
ベトナム 14店舗  
2019年10月現在



茨城からタイ・ベトナムへ 常陸牛初輸出 出発式

常陸牛振興協会 事務局長  
谷口 勇さん  
昨年度の販売頭数は8815頭でした。今年度の目標は9000頭超えをめざしています。国内、海外へとグローバルに販路拡大をめざして頑張ります。



## ブランド牛を食べつくしてきた私が、はじめて感動した肉です。

鉄板焼 玄 ソムリエ 金澤 扶巳雄さん  
谷口さんから常陸牛を生産しているドリームファームの佐藤さんの話を聞いた時は正直、期待はしてなかったんです。でも実際に佐藤さんの所まで行って、一口食べて、2口、3口、普通なら5口で充分なのですが、その時はもう止まらない。結局500g初めて感動した牛肉です。そこまで違います。

鉄板焼 玄 (てっぱんやき くら)  
東京都新宿区四谷3-8-4 中央ビル7F  
TEL: 03-3356-9196  
【月〜金】ランチ 11:30〜14:00 ディナー 17:30〜23:00  
【土・日・祝】ディナー 17:00〜23:00





地産地消のビュッフェランチが楽しめる『さかいキッチン』 新国立競技場などのデザインを手掛けた世界的建築家、隈研吾氏が設計を手掛けた『さかい河岸レストラン 茶蔵』

境町のふるさと納税への取り組みは、常陸牛の普及振興と町の収益増に続き、次のステップへと進んでいます。その目玉が、今年4月、道の駅さかいかいの新施設としたオープンした『さかいかい河岸レストラン 茶蔵』です。設計を手がけたのは、新国立競技場で知られる隈研吾氏。2階建ての建物の1階には、地産地消をテーマにしたビュッフェスタイルのランチが楽しめる『さかいキッチン』が、そして2階には、常陸牛や梅山豚などの鉄板焼きが楽しめる『さかい鉄板』や『さしま茶サロン』があり、境町の特産品を存分に味わえる施設となっています。

料理やサービスの総監修的な役割を担うのは、アメリカで料理人として活躍した経験を持つ上野康弘さん。食の安全や品質への意識が高いアメリカで培った眼

**隈研吾氏の設計でも 道の駅さかいかいで常陸牛を堪能**



常陸牛や梅山豚などの鉄板焼きが楽しめる『さかい鉄板』

道の駅さかいかいの運営主体となるのが2016年9月に設立された株式会社まちづくり富太郎です。代表取締役の野口富太郎さんには、『さかいかい道の駅』を核としたこれまでにない魅力ある施設づくりを仕掛けていくことが必要、思った以上に物販も好評でわざわざ遠くから来ていただけるような活性化が進んでいる。お客様の層も変わりました。隣接の施設として工房や、今年世界自然遺産の登録を目指す沖縄県北部の道の駅との交流を通して、沖縄の食を道の駅で楽しんでもらう仕掛けなども今後も様々な構想が広がっています。



『さかいかい河岸レストラン 茶蔵』飲食事業部 部長 上野康弘さん

**道の駅さかいかいの新施設**

**さかいかい河岸レストラン 茶蔵**  
河岸の町として栄えた当時を彷彿とさせる蔵がテーマの施設。ここでしか味わえない料理をご堪能ください。茨城県猿島郡境町1341-1

**さかいかいキッチン**  
TEL: 0280-33-6605  
平日 11:00~17:00  
土日祝 11:00~17:00 (L.O.15:30)

**さかいかい鉄板**  
TEL: 0280-33-7040  
17:00~22:00  
【ご予約制】

**さしま茶サロン**  
TEL: 0280-33-6665  
11:00~17:00 (L.O.16:30)

道の駅さかいかい/さかいかい河岸レストラン 茶蔵 <https://www.sakaimachi.co.jp/chagura/>



『さしま茶サロン』パティシエール 上野悦子さん



株式会社シバサキ 代表取締役 柴崎哲夫さん 母牛の種付け・妊娠を有信さんが担当し、出荷までの一貫生産で「常陸牛」を世に送り出しています。撮影当日には生まれたばかりの子牛と寄り添う母牛の姿が見られました。



キロ3,500円以上の優れた常陸牛に対してはメダルが授与されます。牛は1年に1度だけの出産のため成績の良い牛を繁殖させる事に常に力を注いでいます。

**水害からの復興を経て 境町の常陸牛は地域の宝へ**

境町で畜産業を営む「株式会社シバサキ」さんは、繁殖から肥育まで常陸牛の一貫生産を親子2代で取り組む生産者です。代表取締役の柴崎哲夫さんは、もともと仲買人として家畜商を営み、やがて常陸牛の繁殖を手がけるようになります。現在息子である次男の有信さんと共に200頭を超える常陸牛を飼育しています。牛舎は昨年新設したばかりの真新しい設備ですが、これは元の牛舎が4年前の関東・東北豪雨による水害で甚大な被害を受けたため。牛舎が水没し、飼育していた牛の6割以上となる144頭が犠牲になりました。かつて10頭の牛から始めた畜産業がようやく軌道にのっ



水害後、仲間や町の支援を受け少しずつ復興 昨年新設した新しい牛舎 4年前の関東・東北豪雨による水害で牛舎が水没 牛を救出している様子

てきたところで、大災害でしたが、仲間や町の支援もあり、3年かけて少しずつ復興を果たした柴崎さん。肉質の良い牛の系統を受け継いでいくという、繁殖の技があつてこそできる方法で、常陸牛のさらなる生産向上を目指しています。

境町では5年前からふるさと納税を活用した地域おこし力を入れていて、シバサキの常陸牛は返礼品として高い人気を集めています。その仕掛け人である橋本町長は、「柴崎さんの常陸牛は境町の宝」と絶賛し、特に赤身のおいしさが抜群と話します。その魅力を全国へ発信するためにふるさと納税を活用した取り組みは大きな成果を上げ、境町のふるさと納税額は茨城県で堂々の1位を飾り、常陸牛の知名度アップにも大きな役割を果たしています。

境町役場と茨城No.1の人気を集める『ふるさと納税パンフレット』

利根川と江戸川の分岐点にあり、水運の要衝「河岸の街」として栄えてきた境町が、道の駅を核として様々な楽しみを仕掛けています。注目!

(左) 境町 町長 橋本正裕さん (右) 株式会社シバサキ 柴崎哲夫さん