

恵みを 買う

大津の人の思いがあふれる大津の恵み。一般的に地域で生産された農産物をその地域で消費することを「地産地消」と言います。地産地消を推進している町の店舗(県地産地消サイト掲載)のうち本企画内で食材を調達した店舗を紹介します。

大津とれたて市場



- 営業時間 月～土：午前9時～午後6時
日・祝：午前9時～午後5時
- 住所 大津1271番地1
- 休日 12月31日～令和5年1月5日
※12月30日は正午まで営業
- 問い合わせ ☎096(293)3294

道の駅 大津



- 営業時間 午前9時～午後6時
- 住所 引水759番地
- 休日 元日
- 問い合わせ ☎096(294)1600

ファームヨシダ



- 営業時間 午前10時～午後6時
- 住所 陣内38番地
- 休日 毎週火曜日
- 問い合わせ ☎096(293)3492

HIヒロセ スーパーコンボ 食の蔵大津店

- 営業時間 午前9時～午後10時
- 住所 室683番地1
- 休日 なし
- 問い合わせ ☎096(292)1580



イオン 大津店

- 営業時間 午前9時～午後9時
- 住所 室137番地
- 休日 なし
- 問い合わせ ☎096(293)3200



まだまだ協力店舗はいっぱい!

今回紹介した店舗以外にも地産地消の協力店舗は多くあります。「くまもとのアグリ&フード」の地産地消サイトには、それ以外にも、県産品を使った料理のレシピやイベントのお知らせなどが掲載されています。ぜひご覧ください。

「くまもとのアグリ&フード」
地産地消サイトはこちら▶



大津の恵みは他にも

大津の食材を大津で食べる。野菜から米、肉などの品質の良い食材が大津で生産され、それを身近で気軽に手に入れることができます。これは大津町の誇りに違いありません。

では、その食材を楽しく、おいしく食べることはできないでしょうか。旧小学校施設でパーベキューができる場所があります。です。町野外活動等研修センター。そこを調べてみましょう。



「全国和牛能力共進会」は、全国の優秀な和牛を一堂に集めて、改良の成果やその優秀性を競う大会です。5年に1度の開催である今年は10月6日～10日に、鹿児島県で開催されました。審査は、種牛(雄牛・雌牛)の姿・形の体型の良さなど、改良の成果を月齢別に審査する「種牛の部」と、肉質などを審査する「肉牛の部」があります。全国の和牛関係者にとって、この大会で優秀な成績を収めることは、和牛ブランド力の向上につながるため、最も重要な大会と考えられています。今回の共進会では大津町から種牛の部に「つるしげ3号」、肉牛の部に「竜3の6号」が出場しました。結果は「つるしげ3号」が第3区で2等賞、「竜3の6号」が第7区で優等賞となりました。

5年に一度の全国大会

大津の牛が 全国へ



出品者 齋藤 俊昭さん(町)
第7区 「竜3の6号」



出品者 村山 光弘さん(杉水)
第3区 「つるしげ3号」

5年に1度開かれる「全国和牛能力共進会」に出品する県最終予選が7月28日、県家畜市場(岩坂)で開催、種牛の部に大津の牛が選ばれました。また肉牛の部でも大津の牛が選ばれ、2頭が全国大会に出場しました。畜産も盛んな大津町。生産者の思いに触れ、大津の畜産の魅力に迫ります。

今回、全国和牛能力共進会で肉牛の部で優等賞に入賞した齋藤俊昭さんの畜産にける思いを聞きました。

祖 父が畜産をしていたので若い頃から牛が身近にいました。畜産の道に進むために県立農業大学を卒業し就職するも思うようにならず、2年間ほど農業から離れる時期がありました。23歳で結婚をし、妻の実家が食肉卸しをやっていたので1年間そこで勤めていたのですが、やっぱり「牛に触りたい」という思いが強くなって独立を決心しました。祖父の手伝いをしながら準備を進め、25歳で繁殖経営を始めました。いつか自分のお店を出して、自分が育てた肉をお客さんに食べてほしいなという思いで、焼肉レストランをオープンしました。

現 在、レストランは妻と実妹に任せて、私は主に牛の生産・肥育管理などの全体的な管理をしています。全国和牛能力共進会のような大会に向けた準備も私が管理しています。今年の全国大会には初めて出場しましたが、5年でも時間が足りないと感じています。やはり食べ物なので、最終的に美味しい肉を育てることを常に課題として持っています。霜降りの肉は油がぐどいと言われるのですが、そこではない肉を育てたいと思っています。黒毛和牛の最大の特徴は霜降り(サシ)です。この霜降りを数値で表すと

1から12まであり、12が一番良い評価とされます。つまり、赤身の肉にどれだけサシが入っているのか。高い数値を出しながらも美味しい肉を作るためにきちんとしたデータの収集・分析を行い、味への追及を続けています。

農 業は自分がやりたいことを自由にできますし、国の補助金を活用し挑戦しやすいです。牛を育てる仕事は毎日同じ作業ですが、相手が生き物なので同じ日は一度と来ないです。自分の努力次第で結果が出るのは、農業の面白いところですね。



齋藤 俊昭さん(町)

●肉牛一貫経営、食肉加工、焼肉レストラン「LIEBE」(下町)の経営。種牛、凍結受精卵を全国的に販売。