



1 平成22年8月の「秋田牛枝肉共助会」で、みごと優秀賞に輝いた大森政範さん。チャンピオン賞を受賞した伊藤梅雄さん、優秀賞の千葉義彰さんも羽後牛生産者。2 毎年5月初旬に開催される「羽後牛まんなマフェスティバル」の様子。3 羽後牛を育てて40年の大森さんの牛舎。「牛にとって環境が何より大切」と、ストレスの無い環境を常に心がけている。4 耳標の個体識別番号は、消費者に届くまで安全の裏付けを管理。5 羽後牛すき焼き1人前(2500円)と羽後牛ステーキ定食(1800円)は五輪坂温泉としとらんどでも人気のメニュー。6 着実にリピーターを増やしている羽後牛カレー。



JAうご 羽後牛

羽後牛を初めて食べたとしても美味しくファンになりました。通販で購入しましたが、県内で食べられるお店などあったら教えてください。



粒の大きな「あきたこまち」と羽後牛があればいい。僕はそう思う...

ナビゲーター
JAうご
営農販売課
大日向 智彦さん

羽後牛を地元で「浸透させるための施策は？」
羽後牛には価格以上の価値があるというところを、食べてもらって分かっていただこうと考えました。そこで2年前、地元肉屋さんと協力し、「地産地消が何よりも消費拡大につながる」という内容で、管内全戸に通知を配布したところ大好評！初めて購入いただいた方からも嬉しい声が続々と届きました。また、ある程度販売価格を検討したことで、「どれ、一度食べてみるか」という状況が生まれたのだと思います。以来、毎年夏と冬に実施しています。

●秋田市でも食べられるんですね！これからも味わって美味しいいただきます！ありがとうございます。

羽後牛の生産者がとても協力的であることが、私たちの原動力です。価格を安くすれば良いという考えではなく、品質の良さを丁寧に伝えていきたい。今年8月の「秋田牛枝肉共助会」では、管内から3名の生産者が受賞という好成績を収めました。実績を積みながら、PRにも力を入れています。今月、東京麻布のスーパーでPRイベントを初開催。がんばってきます！

「牛玄亭」で食べることが出来ます。牛玄亭の入口には生産者の顔写真が飾ってありますが、どの顔も素晴らしい羽後牛を育てている誇らしい表情です。それを見たとお店に来てくれた方はきつと、羽後牛を食べるのが楽しみになると思います。

また食べられるお店が少ないので、皆さんに食べてもらう機会を増やしたいと思い、様々な働きかけをしています。しかし、羽後牛のPRは「まずは地元の人たちによる地元消費」の考え方が基本。これは20年前から変わっていません。地元の「美味しい！」があつてこそその羽後牛です。

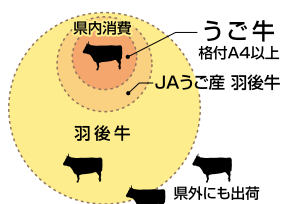
これからどんなことを計画していますか？
羽後牛が売れさえすればいいということではなく、羽後牛全部を全国に認知してもらいたいと思っています。町と一体となったPRで、「魅力的な町には魅力的な農畜産物がある」ということを、しっかりと伝えて行きたいですね。

ネット販売が伸びていますので、遠方のリピーターに情報発信できるネットの可能性も追求していきたいです。

羽後牛に限らず、ネットからの注文と、電話やFAXなどのアナログ注文を比べると、注文件数は7対3でネット注文が圧倒的に多いです。アナログの方は景品やお歳暮などの贈答用として1回の注文数が多いので、注文数全体から見れば半々といったところです。幅広い購入層に長く愛される羽後牛となるよう、PRイベントを積極的に企画開催していきたいと思っています。



DATA
JAうご管内の羽後牛
年間出荷頭数は180頭(21年度実績)
そのうちA4以上(うご牛)は100頭。



ネットでの売れ行きも伸びている頭数が希少な「うご牛」。A4以上をネット販売上「うご牛」と称した商品としてJAうごが販売。http://ja-ugo.jp

お問い合わせ先
JAうご
TEL.0183-62-5824
http://ja-ugo.sblo.jp



JAうごの公式
ブログも注目!
「なえんもねんしども」