

長谷川栄伸さん・和子さん [田村郡小野町]

『株式会社伸ちゃん牧場』代表取締役
福島県内で唯一である「黒みつ牛」の生産と普及に尽力
鋭敏な判断と長期的な展望をもち、トレーサビリティにも
いち早く取り組んだ農業経営のプロ

付加価値の高い
おいしい牛肉を追求

県内よりも関東方面で知名度の高い「黒みつ牛」。コレステロール値を下げる働きのあるオレイン酸が豊富に含まれたヘルシーな牛肉だ(日本食品分析センター分析値による)。肥育仕上げ期の半年間、黒砂糖とハチミツをブレンドした特殊な飼料を与え、肉質の成分を変える。口の中であまり冷めてもおいしい。関東圏のレストランでは、メインディッシュに黒みつ牛を採用するところもあるほど認知されている。

小野町で黒みつ牛に取り組んでいるのが『伸ちゃん牧場』を営む長谷川栄伸さん。福島県内では唯一であり、黒みつビーフグループの代表も務めている。

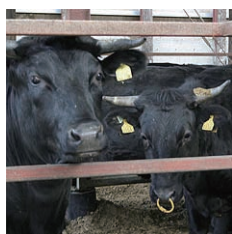
長谷川さんは、畜産一筋に歩んできたわけではない。地元を離れ、就職したのは玩具メーカー。リカちゃん人形で知られる「タカラ」だった。アイデアマンの長谷川さんは、企業内企画コンテストで何度も最優秀に輝く実力を発揮した。あの「リカちゃんキャッスル」を誘致したのも長谷川さんの功績によるもの。実家の都合で帰郷し、一家を支えるために牛の肥育に力を注ぎ始めたのが今から30年ほど前になる。

会社で絶大な信頼を得ていた長谷川さんでも、畜産に関しては素人同然。「10頭購入した乳牛のうち7頭を死なせてしまった」こともあったと当時を振り返る。しかし、長谷川さんは常に20年から30年先を見据えた経営を図ってきた。事業家としての鋭敏な判断力で、厳しい時期も乗り越えた。2年ほど前から取り組んでいる薄飼いは、ひとつの牛房に3頭ずつ飼う(それまでは5頭)方法。牛同士の競合を少なくしストレスを軽減、エサも十分に摂取可能となる。敷料には木の根を使い、呼吸器の病気になるような研究した。

薄飼いは、敷料の交換回数を減らせるために、費用の削減にもつながった。「いずれは、生産した牛肉を安くおいしく食べてもらえるレストランも経営し、すべて二貫して提供できるようにしたい」と、長谷川さんの夢はますます膨らみ続ける。



長谷川栄伸さんと奥様の和子さん
黒みつ牛のパッケージには、二人の顔写真のシールが貼られている



育成中の牛たち。出荷前の半年間で黒みつ牛になる



現在900頭を肥育する牛舎