



アグルビト

AGURUBITO TSUUSHIN

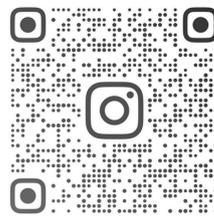
特別号

命を育むお仕事、畜産業！
アグルビト 栗田 涼さんが育てる
愛姫牛を大特集！！



大洲市で畜産業を営む栗田牧場

アグルビトメンバーである栗田 涼さんが働く栗田牧場は、自然豊かな愛媛県大洲市の八多喜地区に位置しています。ここでは、食肉用のブランド牛「愛姫牛」が、一頭一頭精進め育てられています。今回の特集を通して、栗田牧場で育てられた愛姫牛の魅力や生産者である栗田さんの熱い想いを多くの方に感じていただければ幸いです。



KURITAFARM



愛姫牛とは??



栗田牧場で育てられている「愛姫牛」とは、黒毛和牛とホルスタイン種を交配した「交雑種 (F1) 牛」をブランド化したものです。通常よりも長い期間をかけて丁寧に肥育し、健康な牛だけを選び抜くことで、高品質を保ちながら出荷されています。また、愛姫牛を育てているのは、全国で栗田牧場と宇和島市にある牧場の2カ所のみ。そのため、生産量が少なく、とても希少価値の高いお肉となっています。

栗田さんいわく、牛の管理において重要なことは「いかに細やかに状態を把握するか」とのこと。酪農大学を卒業してから12年間愛姫牛を育ててきた経験から、一目で牛の異変に気がつくことができます。状態が悪そうな牛がいれば、早期対処に努め、牛が健康を保てるように尽力されています。1年のうちで愛姫牛のことを考えない日はないという栗田さん。並々ならぬ情熱をもって育てた愛姫牛を多くの人に味わってほしい！との想いで、日々お仕事に取り組まれています。



サシと赤身のバランスが極上です！

クイズ：栗田さんの趣味は何でしょう？（答えは裏面の右下）

8 愛姫牛が消費者に届くまで

栗田牧場では、現在、年間約360頭もの牛を生産しています。栗田牧場で、丹精込めて飼育された愛姫牛が消費者に届くまでに、どのような道のりをたどるのかをご紹介します！

まず、栗田牧場では、生後10～14日の子牛を仕入れることから始まります。そこから約2年間かけて大切に育て、牛が十分に成長すると、次の重要なステップが待っています。それが、「屠畜(★)」です。日本では、「と畜場法」で、食肉用動物の家畜は、「屠畜場」で適切に検査・解体・処理されることが義務付けられています。そのため、愛姫牛たちは車で主に大阪の屠畜場へと運ばれ、解体された後、厳しい検査を受けます。検査をクリアしたもののだけが、市場で取引され、ようやく消費者のもとへ届けられます。

市内では、オズメッセで精肉が販売されているほか、古民家レストランのルアン(NIPPONIA HOTEL 大洲 城下町)で、愛姫牛が提供されおります。大洲で育てられた質の高い愛姫牛をぜひご賞味ください！！

★屠畜(とちく)とは…食肉や皮革などの利用を目的として、家畜などの動物を、解体・処理すること。

愛姫牛の流通のプロセス



えひめつくりてマルシェ特別企画

愛姫牛を使用した特別メニューを販売しました！

生産者の栗田さんもおかず唸る逸品に！！

えひめつくりてマルシェ in OZU 2025夏にて、栗田さんの「愛姫牛」を使用した特別メニューを販売しました！

栗田さんが丹精込めて育てた愛姫牛の美味しさを多くの方に知っていただきたい！との思いで、つくりてマルシェの特別企画として愛姫牛を使用したメニューを販売しました。マルシェ開催中は、アグリビトだけでなく、県内の4つの事業者様にもご協力いただき、愛姫牛を使用した特別メニューを提供いただきました。アグリビトで販売したのは、愛姫牛の「リブローズ」を使用した特製「肉寿司」！リブローズとは牛の肋骨付近のお肉で、柔らかくきめ細やかな肉質が特徴です。



えひめつくりてマルシェ in OZU 2025夏
★R7.6.21-22 に開催しました

5月に試作会を行い、タレ味と塩わさび味の2種類を試しましたが、お肉本来の旨みを存分に味わえる塩わさび味が大好評でした。そのため、マルシェでは、「塩わさび味(カリ付)」の肉寿司を販売しました。

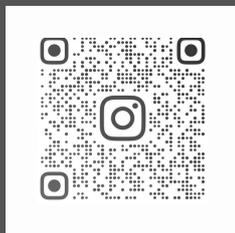
肉寿司のシャリには、アグリビトメンバーである沖野さんのお米を使用。米食味鑑定士の資格を持つ沖野さんが徹底した管理のもと栽培したお米は、まさに絶品。お肉の旨みをさらに引き立ててくれました。

そして、肉寿司に添えるカリとわさびですが、カリはアグリビトメンバーの原田さんの生姜を使用。大洲市の菅田地区で丁寧に栽培された生姜は、豊かな風味が特徴です。

わさびは大洲市河辺地区で大切に育てられた採れたての新鮮なわさび。栽培当初は困難の連続でしたが、試行錯誤を重ねてやっと収穫できるようになったそうです。甘酸っぱいカリとピリッとした辛みのわさびはお肉との相性抜群でした。

栗田さんの「愛姫牛」、沖野さんの「お米」、原田さんの「生姜」、河辺地区の「わさび」。大洲産の最高の食材が織りなす「絶品肉寿司」は、来場者の皆様に変大好評でした！！

ご来場いただいた皆様、ありがとうございました(^^) /



大洲市青年農業者協議会事務局
大洲市農林水産部 農林振興課農工商連携係
担当：原田
Tel : 0893-24-1727
Fax : 0893-24-1350
Mail : agurubito.ozu@gmail.com



↑アグリビト公式LP

↑アグリビト公式
Instagram

答え：ドライブ(最近は富士山に行かれたそうです。)