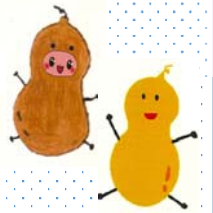


# かわら版

マスコットの



ひょうたん  
です

「牛育ては人育て。大好きなこと」に夢中です」  
〜地元起業家・吉田和さん

福島のブランド牛として注目されている福島短黒牛。エム牧場の2代目社長、吉田和（よしだやまと）さんに開発当時のエピソードや仕事への思い、今後の抱負についてうかがいました。

## Q 短黒牛誕生の経緯は？

東日本大震災後、福島県産の食品は風評被害を受け、畜産業界も例外ではありませんでした。「このままではダメだ。何かしなくては」という思いから「福島に本当のブランド牛を誕生させよう」と決意。高額の投資でしたが、岩手から短角牛のメスを購入しました。売り先も決まらぬままのスタートだったのですが、周りからは「バカか？」と笑われました。一方、「福島産の安全で美味しい牛肉を地元の人に食べてほしい」という思いと希少性へのこだわりも。そこで関東の大手店からの誘いを断り、地元の単独の卸し先を探し、小浜のショッピングセンターに着

目。自ら足を運び、頭を下げて置いていただけることに。

## Q 社風とモットーは？

現在、職場は二〇代、三〇代の若手を中心。オープンで自由に発言し合える雰囲気です。牛を育てる仕事をしていきますが、実は人を育てることの方が難しい。でも、やりがいを感じています。「職場の若い人たちに夢を見させてあげたい」「仕事を通して豊かになる。しかも『楽しい』が大事」と考えています。私は田村市で生まれ、葛尾村で育ちました。実家でも牧場を営み、畜産という仕事に情熱を感じてきました。当時から朝晩まで牛のことを考える毎日。とにかく牛に夢中なんです。



▲「人育てが大好き」と語る吉田さん

## 短黒牛ってなに？ 美味しさの秘密は？

### ★父は黒毛和牛×母は日本短角牛

口の中ですとろけるような細やかな霜降り肉が特長で「和牛の王様」と呼ばれる黒毛和牛と、脂肪分が少なくヘルシーな赤身肉で知られる希少種の日本短角牛との交配により短黒牛が生まれました。

### ★超希少+安全+美味しい和牛

赤身肉の中にも程よいサシが入り、噛むほどに味わえる旨味と甘みが短黒牛の魅力です。抗生剤を使用せずに肥育され、月2〜3頭程度しか出荷されないことも魅力のひとつです。

## ◇編集部より

「人生は一度きり。思う存分、悔いのない生き方をしたい」と目を輝かせる吉田さん。「畜産業界のチャレンジャー」という印象で頼もしく感じられました。

Q 今後の抱負は？  
将来の展望としては、福島の畜産業界を元気にしたいです。これまでも経営の苦しい牧場を買収し、立ち直らせる活動をしてきましたが、今後は特に市内や比較的雪の少ない県南にも広げていきたいです。また、昨年は、新たなブランド牛として「生体熟成牛 黒く婆（クローバー）」を開発して、田村市の川合精肉店にて販売をスタートしました。  
最近では「ユーチューバーになりたい」という若者が多いようですが、「牛を育てたい」と目を輝かせる若者が少しでも増えるよう尽力したいです。そう考えるだけで毎日がとても楽しいです。



▲初森の牧場には約700頭、県外の牧場も加えると8か所で約2200頭を飼育中



▲短黒牛の肉は「ショッピングセンターいわしる」にて購入可能。市内のラーメン店、「若武者」でも短黒牛のひき肉を使った新メニューが登場しています

### さくらの郷から中学3年生へ 合格祈願餅でエールを贈る！

道の駅「さくらの郷」から今年も恒例の合格餅が岩代の中学3年生に贈られました。餅は「合格にかけた五角形」「餅を食べてもちろん合格」「粘り強く合格」「さくらの郷でサクサク」など幸運モチーフがいっぱい。合格餅は3月中旬まで販売しています。



◀小浜中学校では校長と理事から中学3年生24名一人一人に合格餅が手渡されました

▼岩代中学校では組合長と駅長から18名の中学3年生一人一人に合格餅が手渡されました

#### ★ご利益ポイント★

合格餅は、学問の神様、菅原道真公ゆかりの菅原清貞公（新殿村の開祖）を祀る東新殿字鬼瓦の祠にて生徒名簿とともに合格祈願されています。



### <ジャガイモチーズグラタン> (4人前)

- ・ジャガイモ 大2
- ・マヨネーズ 2/3カップ
- ・サラダ油 1/3カップ
- ・ピザ用チーズ 1/2カップ
- ・白みそ 小さじ2
- ・砂糖 小さじ2
- ・卵黄 1個分
- ・玉ねぎスライス 1/4個
- ・シーチキン 1缶
- ・カニカマ 3本程度
- ・青ネギ又はミツバ 適宜
- ・パン粉 適宜



▲市販のマヨネーズに卵黄とサラダ油を加えるのがポイント。アツアツを食べるのが美味しい

1. ジャガイモは丸ごと蒸すかゆでておき、冷めたら縦半分に割り、周りを5ミリから1センチ残しながら中身をくり抜く。
2. マヨネーズに卵黄を加え、サラダ油を少しずつ加えながら混ぜていく。ピザ用チーズを加え、さらにくりぬいたジャガイモの中身、玉ねぎスライス、油を切ったシーチキン、カニカマ（ほぐしたもの）、彩りと風味づけに青ネギ又はミツバ、白みそ、砂糖を加えて混ぜ合わせる。
3. 中身をくり抜いたジャガイモに2で混ぜ合わせた具をこんもりと詰め、パン粉を振りかけて、180度のオーブンで約20分加熱（オーブンの代わりにオーブントースターでもOKです）。

### 冬のオススメ料理① 〜浜の湯旅館から〜

小浜にある浜の湯のご主人、中澤泉さんに、どこの家庭にもある野菜や調味料を用いて簡単にできる美味しい料理を紹介していただきました。  
(今回は体が温まる料理を紹介予定)



▲再建された釣鐘堂。木の立て札に鐘のつき方が詳しく紹介され、参拝者は自由に鐘をつくことができます

◇紹介してくれた方◇  
～大柳一成さん～  
長泉寺総代長



#### ○鐘のつき方○

1. 靴を脱ぎスリッパに履き替える
2. 梵鐘に向かい『合掌礼拝』する
3. 撞木の紐を両手で持つ
4. 2回ほど後ろに引いて反動をつけてから撞木の重さに少し力を加える程度の強さで梵鐘をつく
5. 梵鐘に向かい『合掌礼拝』する
6. 続けてつく場合は、余韻がすかになってからつく

「あけむつ」「くれむつ」と呼ばれる午前六時と午後六時、百目木にある虚空蔵尊の鐘が鳴ります。江戸時代の浮世絵師、歌川広重によって「百目木八景」にも描かれた「虚空蔵晩鐘」の鐘の音は、深く懐かしい響きで聞く人の心を癒してくれるかのようにです。

岩代を愛する人がすすめる地の魅力あるスポットを紹介いたします。五回目は、長泉寺総代長を務める大柳一成さんです。

### I Love Iwashiro ⑤ 〜虚空蔵尊の梵鐘〜

虚空蔵尊の歴史は鎌倉時代に、鐘の歴史は江戸時代に遡ります。その後、戦時中に鐘は大日如来坐像とともに供出され消失。現在の鐘は、七年前に地域内外の多くの有志の寄進によって再建されたものです。七〇年ぶりの梵鐘の美しい響きは、百目木の歴史的財産を守りたいと



▲百目木虚空蔵尊。かつて71段の石段の下には、丈2.7mの大仏様（大日如来坐像）が安置