

報道関係各位

平成 30 年 3 月 吉日

福島県農林水産部農産物流通課

「ふくしま」はお肉も旨い！

「うまいぜ！ふくしま！レポート」平成 29 年度 VOL.5

1. 国内でも認められる「福島牛」の「質と旨さ」
2. 安全で美味しいブランド和牛！安全安心への取り組み
3. 「牛肉」のプロが感じる「福島牛」の魅力
4. ふくしまの畜産物トピックス



福島県では、「チャレンジふくしま農林水産物販売強化事業」を実施し、「ふくしまプライド。」という言葉に込めて、全国の消費者に向けて県産農林水産物のおいしさや生産者のひたむきな思いなどを発信しています。「うまいぜ！ふくしま！レポート」では福島県における農林水産物のトピックス・情報をタイムリーに発信。今回は、「福島牛」を中心とした畜産物の情報をレポートします！

1. 国内でも認められる「福島牛」の「質と旨さ」

「福島牛」とは、福島県内で肥育・生産された黒毛和種です。猪苗代湖や磐梯山、あぶくま高原など県内各地の豊かな自然の中で生産されており、平成 10 年の全国肉用牛枝肉共励会で日本一の栄誉である名誉賞に輝くなど、著名産地にも劣らない、その品質の高さを全国に轟かせています。

職人の情熱と豊かな自然の中で伸びやかに育てられた「福島牛」は「風味豊かでまろやかな味わい」、「色鮮やかな良質の霜降り」を持ち、まさに牛肉の傑作として知られています。

平成 29 年に開催された第 11 回全国和牛能力共進会宮城大会（通称「全共」・別名「和牛のオリンピック」）においても、全 9 区のうち 5 つの区において優等賞を獲得、特に第 7 区肉牛の部（種牛能力と産肉能力を総合評価する出品区）においては、東日本でトップとなる第 5 位を獲得しました。

2. 安全で美味しいブランド和牛！安全安心への取り組み

福島県の生産者はいつも安全で安心して頂けるような「福島牛」を提供できるよう取り組んでいます。

牛舎の状況や飼料の保管方法を始め、適正な飼養管理で牛が飼われているかどうか、公的機関のチェックを受けて生産されています。さらに、福島県から出荷される牛は放射性物質の全頭検査が実施されており、放射性物質の基準値を超えたものが市場に流通することはありません。これまで、基準値を超過したことはなく、最近では、放射性物質自体検出されることはなくなってきています。

検査の結果は福島県のホームページでも確認することができます（「ふくしま新発売」で検索）。品質の高さとともに、

安全安心に召し上がって頂けるブランド和牛として「福島牛」は消費者の皆様提供されています。

3. 「牛肉」のプロが感じる「福島牛」の魅力

「福島牛」は全国の「牛肉」のプロからも高い評価を受けています。消費者にダイレクトに接する販売店からもその品質や安全への取組を評価いただいています。

平成 30 年 3 月に「ふくしまプライド。」フェアが開催された高島屋横浜店・工藤恵一次長、また同フェアにおいて福島牛を販売した人形町今半・中村敏章部長に「福島牛」についてインタビューを行いました。

(インタビュー日：高島屋横浜店・工藤恵一次長：3月10日、人形町今半・中村敏章部長：3月1日)

■生産物の魅力を伝えていく。そうすることで福島県の皆さんの復興の支えにもなるのでは。

(高島屋横浜店・工藤次長)



株式会社高島屋横浜店 販売第 6 部 (食料品・食堂)

シニアマネージャ兼ストアバイヤー 工藤恵一次長

— 3月に行われた「ふくしまプライド。」フェアの開催のきっかけを教えてください。

工藤さん：高島屋として福島県さんとの繋がりの中で、福島牛に限らず、桃やあんぽ柿などのフェアを定期的に行っています。平成 29 年 7 月も福島牛のイベントを新宿高島屋で開催しまして、今回は横浜高島屋での開催となりました。福島牛をしっかりと販売していく、良さを伝えていく中で人形町今半さんとも協力して、人形町今半さんの目利き力を使って開催している次第です。

— 今回のフェアの概要や福島県産品の品揃えを教えてください。

工藤さん：福島牛を中心に麓山高原豚や「ふくはる香」や「とちおとめ」といったいちご、ドレッシングなども今回のフェアでは取り揃えました。

— フェアで販売している「福島牛の魅力」や「品質」について教えてください

工藤さん：脂が甘くて、くどくないのが特長かと思います。肉質も柔らかくて、融点が低いのでたくさん食べれますよね。

今回は上野農場さんの雌牛を3体、今半さんにて購入されましたが、脂のさしや肉質の良さはお客さまに自信を持ってお勧めできます。

— お客様の福島牛に関する反応（評価、評判）を教えてください。

工藤さん：大変好評です。風評の影響は正直、あまり感じません。全頭検査や安全安心の取組からそういったことは落ち着いてきているかと思います。

— 今後、より多くのお客様に福島牛を味わってもらう機会を増やすためにどのような取組が必要でしょうか？

工藤さん：今後も継続してフェアを行っていきたいですね。旬のものをしっかりアピールして、生産物の魅力を伝えていきたいです。そうすることで福島県の皆さんの復興の支えにもなるのではないかと思います。



福島牛の販売ブース



■「福島牛だから」仕入れたのではなく肉質で選んだ結果「福島牛」だったんです。（人形町今半・中村部長）



株式会社人形町今半 精肉惣菜部 中村敏章部長

— 人形町今半として、品質に対するこだわりを教えてください。

中村さん：人形町今半では「銘柄」ではなく枝肉を一頭一頭吟味し、上質なお肉をお客さまに提供しています。肉質、脂質を重要と考えており、黒毛和牛の雌のみを提供しています。雌の方が肉自体に甘みがあり、脂の融点が低いのでたくさん食べても胸やけしない。おいしいお肉をたくさん召し上がって頂けるんです。

— 牛肉のプロから見た「福島牛の魅力」や「品質」について教えてください。

中村さん：東日本大震災前は、「福島牛」は大変評価が高く、人形町今半でもお客さまに召し上がって頂いていました。

「福島牛だから」仕入れたのではなく、肉質で選んだ結果、「福島牛」だったんです。福島県は、水、空気、飼育環境が最高です。畜産家の皆さんに良い人が多いからでしょうか、牛ものびのび育っています。牛がきれいな目をしているんですね。心の優しい牛、良い育てられ方をしていると感じていました。

— 平成 29 年 7 月、平成 30 年 3 月に高島屋でイベントを行うことになったきっかけを教えてください。

中村さん：震災後は風評被害があって、良い牛を作る畜産農家が苦勞されていました。そんな中、人形町今半として何かできることは無いかと福島県と相談して、イベントを開催しました。今回で第二回目になりますが、福島牛の魅力を感じていただきたいと思います。

— お客様の福島牛に関する反応（評価、評判）を教えてください。

中村さん：平成 29 年 7 月の新宿高島屋のイベントで試食を行いました。敬遠される方もいらっしゃいました。イベントを定期的に行うことで安全性を認知していただき、福島に美味しい牛がたくさんいることを知ってもらいたいです。最初はすぐに風評も消えると思っていましたが、まだまだ続いています。牛は旬がないため、旬の時期に一齐に売り場に並ぶということにはならず、そういった点では畜産が一番、風評からの回復に時間が掛かると感じています。私は福島牛が一番安全だと感じます。それは畜産に関わるもの全てに安全性が求められているからです。「土」「飼料」「県外に出すこと」等そういった危機感もあり、私も現地で見てきましたが、生産者、関係団体、行政が一体となって安全対策をきっちりと講じていました。安全性は日本一だと感じています。

— 今後、より多くのお客様に福島牛を味わってもらう機会を増やすためにどんな展開をお考えですか？

中村さん：高島屋さんのような販売店と一緒に定期的に安全・安心を訴えていくことが大切だと思います。二ヶ月から三ヶ月に 1 回は行っていきたいです。第一回目の際に来場された小泉進次郎さんも仰っていた「日本で一番安全な牛」を皆さんに召し上がって頂きたいと思います。

4. ふくしまの畜産物トピックス

■ 福島牛がイオンにて定番販売化

「福島牛」が3月から、東京都のイオン板橋店と県内5店舗の計6店舗で定番販売されています。

東日本大震災と東京電力福島第1原発事故後、イオンでの「福島牛」の取り扱いがフェア開催時のみ。定番販売の開始でさらなる販路拡大が期待されています。イオン板橋店での販売は3月2日から、県内では同月14日から福島、郡山フェスタ、いわき、相馬、白河西郷の5店舗で販売が始まりました。

■ 第53回肉用牛枝肉共励会で「福島牛」が農林水産大臣賞を受賞

平成30年2月16日に東京都中央卸売市場食肉市場で開催された第53回肉用牛枝肉共励会（一般社団法人全国肉用牛振興基金協会主催）において、二本松市の上野広行さんが出品した「福島牛」が最高位の農林水産大臣賞を受賞しました。

本共励会における「福島牛」の農林水産大臣賞受賞は2年連続の快挙となりました。

また、次点となる優秀賞1席も喜多方市の株式会社五十嵐ファームさんが獲得し、「福島牛」がワンツーフィニッシュとなりました。

■ 「うまいぜ！ふくしま！肉まつり」を開催

平成30年3月21日、六本木ヒルズアリーナ（東京都港区）において「うまいぜ！ふくしま！肉まつり」が開催されました。県内外の飲食店が出店し、福島県が誇るブランド肉である、福島牛、うつくしまエゴマ豚、麓山高原豚、会津地鶏、川俣シャモ、伊達鶏を使った極上のメニューが提供されました。

イベントでは、内堀雅雄福島県知事と福島県クリエイティブディレクターの箭内道彦さん、タレントの彦磨呂さんとの「福島食」をテーマにしたトークイベントや、ふくしまを代表する農林水産物をキャラクター化した、福島県制作のアニメーション「食べちゃったっていいのにな！」のPRステージも行われました。

※「食べちゃったっていいのにな！」の視聴はコチラ

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/site/movie-now/list479-1903.html>

（福島の今を知る動画スペシャルサイト）



うまいぜ！ふくしま！肉まつりでの一コマ

■ 福島県関連ホームページ

- 福島県 : <http://www.pref.fukushima.lg.jp/>
- 福島県産農林水産物のモニタリング情報を掲載中！
ふくしま新発売。 : <http://www.new-fukushima.jp/>
- 福島県の旬のキャンペーン情報や生産者の取り組みを掲載中！
ふくしまプライド。 : <http://fukushima-pride.com/>

■ 本リリースのお問合せ先

「新生！ふくしまの恵み発信事業」広報事務局 [株式会社エクシード内 担当：小林・小塩]
TEL: 03-5541-8845 FAX:03-3297-1717 E-mail:fukushima-megumi@exd.co.jp