

# 「東京ビーフ」

## 明治以来の伝統を継承し 首都東京のテロワールを担う



有竹牧場 代表  
有竹 満次 氏

▲敷地内の畑と牛舎

▲雄の黒毛和牛(去勢)



### 八王子の酪農地帯で創業

両親は八王子の堀之内で酪農を営んでいました。堀之内は明治時代から酪農家が多くたのですが、昭和30年代に始まった多摩ニュータウン計画によって田畠や牛舎は立ち退くことになり、牧場をこの町田市内に移しました。当時は乳牛だけでしたが、卸業者さんの勧めもあって昭和50年代に岩手の市場から24頭の仔牛を仕入れて黒毛和牛の飼育を始め、徐々に移行して現在は東京ドームがすっぽり収まる約5ヘクタールの土地で約40頭の黒毛和牛「東京ビーフ」だけを育てています。

で母牛から離し、餌も変えていくためそのケアに手間がかかります。しばらくは自由を楽しんで敷地内をぐるぐる歩き廻っていますが、遠くには行きませんしじきに寂しくなったりおなかがすいて戻って来ます。



▲仔牛と母牛

### ストレスを排除して品質向上

牛舎の一頭分のスペースは三畳間くらい。床のおがくずなどをきれいに管理して居心地よく整え、牛がのんびりと餌を食べて反芻できるストレスのない環境を維持するようにしています。牛は繊細で子どもなどが近くを走り回るとおびえることがあります、ここは人が入り込むこともあまりない地域なので東京都下でも牛の飼育には適しています。困るのは野生のたぬきやアライグマの侵入です。夜間に牛の餌を狙って来るので、牛がおびえてストレスがかかり、驚いた拍子にどこかにぶつかってけがをすることもあります。さらに疥癬などの病気を持っていることが多いので、触れた餌箱などから牛が感染し、痒みや毛が抜けるなどのストレスによって品質に影響が出るリスクもあります。農協さんに

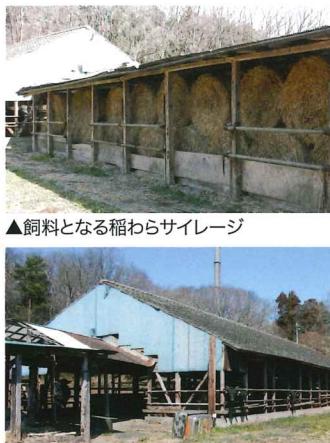
東京都下の数件の認定牧場で育てられる「東京ビーフ」は綺麗にサシがあり、脂の融点が低いためとろけるような味わいが特徴。明治時代の八王子に根付いた牧畜の伝統を継承し、「幻の黒毛和牛」を育てる有村満次氏に伺いました。



▲東京ビーフのサーロイン



▲東京ビーフ生産流通協議会の皆様



▲飼料となる稻わらサイレージ



▲牛舎



▲仔牛と母牛



▲東京ビーフの一皿

てきました。歴史の古い有名産地のブランドイメージにはかなわないところもありますが、味と品質では劣らないと感じています。

### よい餌と美味しい水が基本

餌はJA全農くみあい飼料株式会社のものを使っています。継続的に改良され、数年前よりさらに良くなっています。これに稻わらなどを混ぜたものと、ここに移転した当初に掘った井戸の水を与えています。水質はカルシウムが多めと聞いていますが、水割りにして飲んでもおいしい良い水です。良い餌・良い水・落ち着いた環境を基本とし、食肉卸業者さんなどのご意見も参考に、喜んでいただける肉質になるよう工夫を重ね

### 東京育ちのおいしさを知らせたい

近年では「東京育ちの黒毛和牛」として有名シェフの方やホテル、宴会場から引き合いが増え、2024年秋には「東京都下の認定牧場で飼育された血統が明確な黒毛和種」として「東京ビーフ」という登録商標が正式に認めされました。生産から出荷までトレーサビリティが確立され、仮にスーパーの店先に並んだ後でもどこで牧場で育った牛かが明確にわかります。現実には小さい牧場が大半のため飲食業界向けがほとんどで

#### お問い合わせはこちらへ

会社名	東京ビーフ生産流通協議会
住所	〒190-0023 東京都立川市柴崎町 3-5-24 JA 東京第2ビル 全国農業協同組合連合会東京都本部内
TEL	042-528-1349
URL	<a href="https://tokyo-beef.com/about/">https://tokyo-beef.com/about/</a>
MAIL	<a href="mailto:zz_tk_eihan@zennoh.or.jp">zz_tk_eihan@zennoh.or.jp</a>



アウトソーシングのお薦め  
業務用加工食品 開発・製造

株式会社 富士物産

TEL 0555-83-5580

[www.kk-fujibusan.co.jp](http://www.kk-fujibusan.co.jp)



メニューを Dress up  
ドレスアップソース  
アップル&セロリ / バセリ&ケール / キャロット&レモン  
[www.kewpie.co.jp/prouse](http://www.kewpie.co.jp/prouse)  
キューピー株式会社