

「東京ビーフ」 首都東京のテロワールを担う 明治以来の伝統を継承し



有竹牧場 代表
有竹 満次 氏

【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かったのですが、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畑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。



▲敷地内の畑と牛舎

【三宅島の噴火を逃れた牛たち】

仔牛は群馬県渋川市の競り市や東京都青ヶ島村の生産者から、血統などの情報をもとに仕入れます。平成12年に起きた三宅島噴火・全島避難に伴い、三宅島の牧場から和牛の母牛を引き取ったことから当牧場でも仔牛生産を開始。現在でも4頭の母牛から東京ビーフの仔牛が生まれています。他所から仕入れる仔牛は乳離れができていますが、ここで生まれる仔牛は3ヶ月程度

東京都下の数件の認定牧場で育てられる「東京ビーフ」は綺麗にサシが入り、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。

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回っていますが、遠くには行きませんしじきに寂しくなったりおながすいて戻って来ます。



▲雄の黒毛和牛(去勢)

【ストレスを排除して品質を向上】

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が、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。困るのは野生のためきやアライグマの侵入です。夜間に牛の餌を狙って来ますが、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



▲東京ビーフのサーロイン

依頼し、正規の手続きを踏んで罾で捕獲するなどの対策を行っていますが、穴を掘ってどこからでも入り込んでくるのでなかなか大変です。



▲仔牛と母牛

【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たと感じます。これに稲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



▲東京ビーフ生産流通協議会の皆様



▲東京ビーフの皿

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。

【東京育ちのおいしさを 知れたい】

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られました。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の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



▲飼料となる稲わらサイレージ



▲牛舎

「幻の黒毛和牛」と呼ばれる状況です。増産は簡単ではありませんが、東京の空の下で育てたおいしい「東京ビーフ」を1000万人の都民の皆様へ召し上がっていただくという夢に向かって精進していきたいと思います。



▲敷地内の果樹園

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
<https://tokyo-beef.com/about/>
MAIL
zz_tk_eihan@zennoh.or.jp



安心・安全

アウトソーシングのお勧め
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-fujibussan.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 / パセリ&ケール / キャロット&レモン
www.kewpie.co.jp/prouse
キユーピー株式会社