



食肉の匠たち vol.4

出荷時の肉質をイメージし 子牛を見極める匠の眼力

「東北からおいしい和牛を発信したい」と語る藤井正人氏。子牛を目利きする表情は真剣そのものだ



セリ場は熱気いっぱい。1頭目から高値が付き、場内は大きくよめいた



背後から骨格もチェック。発育が良く、大きく育ちそうな子牛を見定める

安心、安全でおいしい肉を消費者に届けるため、全国各地から子牛を導入し、自社で肥育、出荷する一貫体制を構築している「うしちゃんファーム」。今回は、こだわりの品質実現の出発点となる、子牛の買い付け現場に同行した。

想像力を働かせながら
一頭一頭をチェック

「うしちゃんファーム」で肥育している牛の多くは、子牛市場で買い付けたものだ。北海道、東北、鹿児島の子牛に参加し、月300頭程度を購入している。3月中旬、買い付けを担当する藤井正人氏は、宮城県美里町のみやぎ総合家畜市場で開かれる子牛市場を訪れていた。

この日は、県内から集まった生後8〜9カ月齢の子牛、約460頭がセリにかけられる。藤井氏はまず、事前に配られたセリ名簿と見比べながら、一頭一頭をじっくりと下見していた。子牛を選ぶ際には、血統、骨格、発育の良さ、健康状態等のチェックはもちろんなこと、「出荷する2年後にどんなふうになって、どういう肉質になるかをイメージすること」を心がけているという。

宮城の牛は宮城から
地元のプライドを大切に

午前10時、いよいよセリがスタート。次々にセリ場の中央に引き出される子牛たちに、藤井氏は熱い視線を注



皮膚の柔らかさや毛艶の良さ、目の輝き、落ち着きなども見極めの重要な要素だ

ぐ。目星を付けた子牛が登場すると、「これ！と思った牛には勝負する」と語っていた彼の表情はいつそう引き締まった。「宮城で生まれた牛だから、この宮城の地から出荷したい」。石巻を、東北を、和牛で有名な地域だと胸を張って言えるようにしたい、という社の方針を胸に、地元のプライドを賭けてセリに臨む藤井氏の気概が垣間見えた瞬間だった。

競り落とした子牛は、このあと設備の整った自社の肥育施設で約20カ月間、愛情をこめて育てられる。すべての牛にじっくり向き合い、我が子のように大切に。肥育においては、この日に抱いたイメージに近づけることが大きな目標となる。「うしちゃんファーム」が志す「消費者に『おいしい』と喜んでもらえる安心で安全な肉づくり」は、子牛を見極める段階からすでに始まっているのだ。

うしちゃんファーム ブランド牛提供店

和牛・マエストロさとう

④仙台市青葉区国分町3-8-10 我妻ビル1F
☎022-796-2914
🕒11:30~14:00、17:00~23:00(土・日曜、祝日16:00~)
※LO各30分前 ㊟無休

創作懐石 三陸金華和牛

④仙台市青葉区国分町2-5-1 ゴロク参番館1F
☎022-302-4129 🕒18:00~24:00(完全予約制) ㊟日曜

うしちゃんファーム

④石巻市桃生町中津山字四軒前1-2 ☎0225-76-2179

うしちゃんファーム

検索