

東通牛のブランド力強化へ、更なる連携と事業展開

＜東通牛の定義＞

- ①村内繁殖農家が生産した子牛で子牛登記証明書を有するものを、村内肥育事業者が肥育し、生産から出荷までの異動履歴の確認ができるものであること
- ②黒毛和種
- ③公益社団法人日本食肉格付協会の牛枝肉格付明細書を有するもの



(一社)青森県畜産協会 専務理事から農場HACCP認証書の伝達が行われました。

2月5日、東通村畜産振興協議会・東通村肉用牛婦人部会・東通村産業振興公社・東通村役場が参画する「東通牛村内一貫体制推進協議会」（越善靖夫会長）の設立発表会が行われました。

当村が誇る東通牛は、村内で繁殖された子牛に村内産の粗飼料を与えて村内で肥育し、加工や出荷・販売までも村内で行うという、全国的にも非常に珍しい村内一貫体制で消費者に提供されています。

村内一貫体制を行うのは、村内農家の経営を安定させると同時に、繁殖から流通まで全ての段階で食の安全を担保し、消費者に安心して美味しい牛肉を提供するためです。これは、先人が築いてきた風土に根づいた畜産技術と歴史が支える、当村ならではの、東通牛の“強み”の一つです。

今回、協議会の設立にあたっては、この“強み”の根幹を成す村

内の繁殖農家、肥育と加工・販売を担う産業振興公社、畜産や産業振興施策を展開する行政の各々の役割や連携を改めて明確にしました。協議会を運営していくことで村内一貫体制をさらに強固にし、ブランド牛としての基盤を整え、更なる品質や価値の向上を推し進めていきます。

北東北初の取り組み

設立発表会では、協議会設立と同時に進められていた東通村産業振興公社の農場ハサップ認証取得の報告も行われました。肉用牛としての農場ハサップ認証取得は北東北3県では初となる快挙です。

農場ハサップ認証には徹底された衛生管理や飼養管理が求められます。本認証により、東通牛の安全と安心への取組みを証明することができ、消費者へさらにPRしていくことが可能となりました。

新ロゴマーク完成

このような協議会設立や農場ハサップ認証取得などの生産体制の整備と並行して、販売や流通面も促進するため、東通牛の新たなロゴマークの制作も行われ、併せて発表されました。

協議会では東通牛の生産面での定義を改めて明文化していますが、一方で、消費者へ伝えたい東通牛の3つのイメージをロゴマークで表しています。

＜新ロゴマークのイメージ＞

- ① 東通村の恵まれた地形や自然環境、その風土の中で培われた畜産の歴史が感じられる
- ② 片崎山などの丘陵地で放牧される伸びやかな東通牛の表情が感じられる
- ③ 今後の東通牛を展望するような信念や志を感じられる

新商品も登場

今回制作された新ロゴマークは、今後様々な商品パッケージなどに表示していきますが、その第一弾として、新商品となる「東通牛やわらか牛そぼろ」の発表も行われました。

本商品では、東通牛の上質な脂の旨みと肉質を活かすため、サシの入った部位と赤身部位を使用し、隠し味には村内産ブルーベリーも使用しています。

東通牛はもちろん、アクセントとなるタマネギやニンニクも村内産にこだわって、地産地消と食の安全を両立しています。

「東通牛やわらか牛そぼろ」は、2月6日から野牛川レストハウスで限定販売していますので、ご家庭用としてはもちろん、ご贈答用としてもぜひご利用ください。



東通村の地形や、東通牛の伸びやかな表情が感じられる自慢のロゴマークが完成しました。



「たまねぎ入り」（左）と「にんにく入り」（右）の2種類同時発売。どちらも100g入りで、価格は800円（税込）。2個セットの化粧箱入りは1,500円（税込）で販売。