

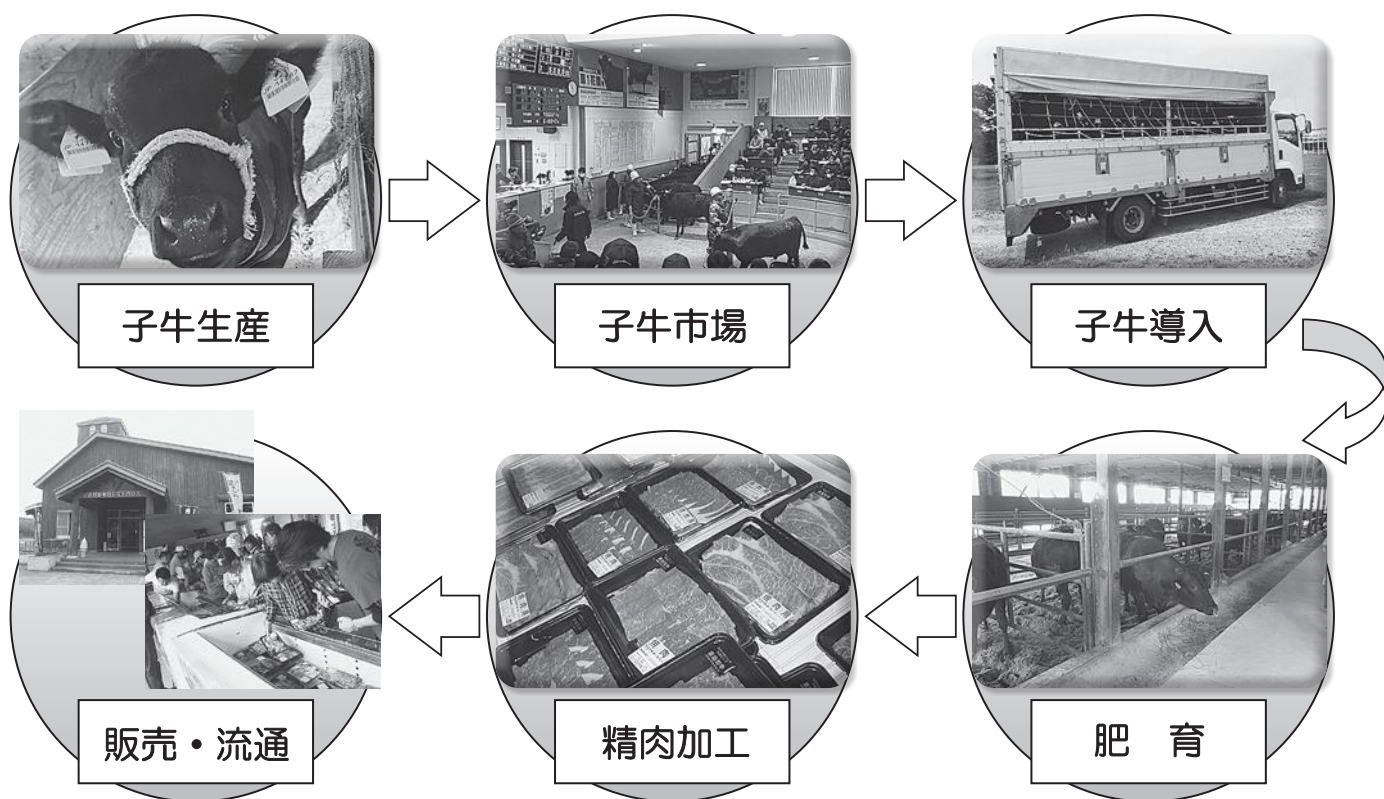
『東通牛』 ～農場から食卓へ届くまで～

『東通牛』とは、東通村内で産まれた黒毛和種子牛を、東通村内で1頭1頭手塩にかけ肥育し、加工・販売までしている牛のことを言います。このように、繁殖・肥育、加工から販売・流通までを村内で一貫して行う体制を確立しているのは、他地域ではなかなか類を見ない取り組みとなっています。

さらに令和2年12月には、村内における官民一体型畜産振興システムの構築により『東通牛』の村内一貫生産・販売を強化するとともに、安全・安心はもちろんのこと、信用ある『東通牛』を消費者に提供することを目的として【東通牛村内一貫体制推進協議会】を設立いたしました。

『東通牛』は恵まれた自然豊かな環境の中で育ち、農場HACCPの衛生基準管理と風土に根付いた飼養技術により、味わいのある上質な肉質と口どけの良いサシを作り出しています。

そんな『東通牛』は、毎月9のつく日に野牛川レストハウスにおいて販売しております。加工品も販売しておりますので、ぜひお越しください！



青森県枝肉共進会で最優秀賞を受賞！！ 橋本勝春さん（目名）

去る6月18日に、東京食肉市場において、青森県枝肉共進会が開催されました。青森県内の黒毛和種肥育農家から出品された肥育牛36頭の中から、橋本勝春さん(目名)が出品した肥育牛が最優秀賞に輝きました。橋本さんは、村内唯一の繁殖肥育一貫経営農家であり、平成29年に開催された第11回全国和牛能力共進会においても入賞を果たしており、卓越した肥育技術の高さがうかがえます。

今後も更なる飼養管理技術の向上に研鑽されることを期待し、安全で安心な畜産物の生産をお願いしたいと思います。



受賞した橋本さん



最優秀賞を受賞した枝肉の写真