

ず～むあっぷ☆

オホーツク

ゴマフアザラシ 紋別市



2018年

3月号

農林水産省
北海道農政事務所
北見地域拠点

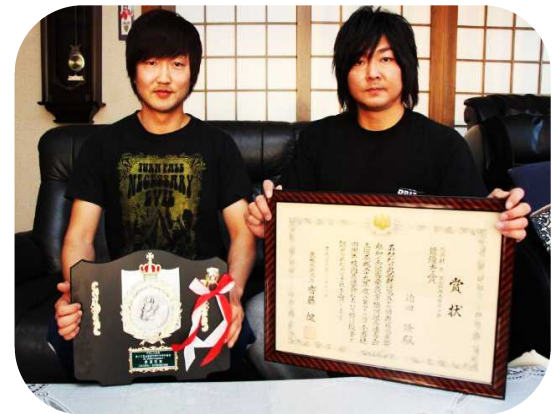
繁殖から肥育まで一貫生産！ 農林水産大臣賞をW受賞した「つべつ和牛」

迫田隆さん（津別町）

津別町で黒毛和牛を生産する迫田隆さんが、平成29年度全畜連肉用牛枝肉共進会黒毛和種去勢牛の部で最優秀賞（農林水産大臣賞）を受賞しました。共進会には全国各地からブランド牛を含む60頭の枝肉が出品され、7名の審査員により厳格な審査が行われました。

迫田さんが出品した枝肉は、肉質等級A5、きめ細やかなサシがまんべんなく入っており、最優秀賞にふさわしい枝肉との評価を得ました。

また、第39回北海道枝肉共励会では、全道から出品された101頭の中から最優秀賞に選ばれ、1年に2度、農林水産大臣賞に輝くという快挙を達成しました。



【迫田隆さん(右)と弟の悟さん】



【全畜連共進会に出品した枝肉】

迫田さんは、300頭を超える肉牛を飼育しており、家族だけ（本人、弟、父）で経営しています。

また、肉牛農家のなかでは珍しい、繁殖から肥育、出荷までを自ら行っており、子牛から個体毎の特徴を把握できる環境を整えています。

冬はマイナス20度を超え、子牛には厳しい寒さの津別町ですが、山林に囲まれ、網走川がゆったりと流れる環境は、良質の水を生み出します。

「おいしい津別町の水は、牛の肉質にも良い効果を与えているのではないかと迫田さんは話します。

生産者のプロフェッショナルを目指す！

年中無休の仕事にも耐え、今回の受賞は、これまでの努力が報われた結果でもあります。

「やっとスタートラインに立った。常に良質な肉を生産し続けないと、消費者を裏切ることになる。受賞したからこそ、責任は重くなる。」と迫田さんは話します。

迫田さんのこだわりは、「生産者のプロ」になること。近頃、肉牛農家の中には、加工品の販売、レストラン経営も行い、間近で食べて喜んでもらう取組が増えていますが、迫田さんはあくまで生産に特化して、飼育技術をさらに高めるべく、今日も牛と向き合っています。



【清潔な牛舎内】



【肥育中の牛】

農泊シンポジウム ～オホーツク版農泊を考える～

開催しました!!

農観連携ビジネス創出推進協議会は、
観光客が農山漁村に泊まり、
地域の住民と交流する
「農泊」について考える
シンポジウムを開催しました。

日時：平成30年2月14日
場所：東京農業大学オホーツクキャンパス

農観連携ビジネス創出推進協議会
会長 黒瀧秀久教授による挨拶



9グループに分かれてアイデア書き出し



シンポジウムには管内の農業者や漁業者、
宿泊業者のほか、大学生や自治体、観光
協会の関係者など約80名が参加しました。

「オホーツク版農泊」のアイデアを出し合
うワークショップでは、「畑でのランチ」や「網
走監獄に宿泊」、「長期滞在で家具を作
る」など様々な体験プランが提案されました。

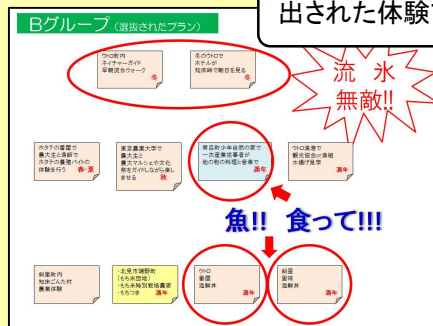
たくさんアイデア出ました!



グループ発表の様子



出された体験プラン



《今後の予定》

- ①体験プランの整理 → ②プランのモニター体験(地元学生と一緒に) →
- ③体験の報告(冊子にまとめる) → ④プランの商品化



編集後記 札幌から北見に来て8ヶ月、「ガリンコ号」に乗船し初めて流水を見ました。流水が来ると寒いと聞いていましたがここまで寒いとは思いませんでした。寝ていても寒さで目が覚める毎日です。(おた)