

前沢牛



生産地：岩手県奥州市前沢区

登録団体：岩手ふるさと農業協同組合

農林水産大臣登録第28号



特性

上質できめ細やかな霜降りで、しっとりした肉質。脂はしつこくなく上質な香りが口の中に広がり、肉が溶けるように感じられる。全国的な牛枝肉共励会においては、名誉賞（農林水産大臣賞）等を度々受賞するなど、豊富な受賞歴を誇る。

地域との結び付き

雪解け水が豊富で米づくりに適しており、良質で清潔な稲わらの供給が可能。牛の肥育を始めた昭和40年代は生産技術が未熟であったが、地域のリーダー育成や飼養管理研修など、地域が一丸となって生産技術の向上に取り組み続けた結果、東の横綱「前沢牛」として全国的な知名度を有するに至った。