



巻頭特集

もっと知って、地元のいいものを

# 新発田産和牛

(にいがた和牛)

## を味わおう!



黒毛和種の肉用牛飼育頭数で県内一を誇る新発田市の畜産農家は、コロナ禍で大きな痛手を受けました。そんな状況を改善しようと8月、〈新発田産和牛消費拡大事業実行委員会〉(以下実行委員会)が発足。副実行委員長で委員の一人、生産者代表の五十嵐さんと事務局の横野さんに、取り組みへの思いなどをお聞きました。

ふるさと納税でも人気  
新発田産の黒毛和牛

「にいがた和牛」といえば、新潟県の統一高級ブランド牛で、厳格な基準をクリアした県内肥育の黒毛和牛のみに認められた名前です。新発田市は黒毛和種の飼育頭数が県内一。その多くが「にいがた和牛」として流通してきました。

新発田での牛飼育のルーツは江戸時代にさかのぼるといいます。明治時代以降は乳用牛のホルスタインが中心でしたが、食生活の変化に合わせ肉用牛を肥育する農家も増え、今や「にいがた和牛」は市の特産品にもなっています。近年は「新発田産」にこだわり提供する地元の飲食店も増え、ふるさと納税の返礼品としても人気です。

ところが、春からのコロナ禍で外食需要は落ち込み、価格が一気に下落。市内で120頭の牛を育てる五十嵐正平さんと同業農家も、かつてない苦境に立たされました。「今は価格も少し持ち直していますが、まだ通常に戻るには時間がかかるでしょう」。今回、新発田市が行う消費拡大事業に期待を寄せながら、実行委員会に参加しています。

事務局を務める新発田市農林水産課の横野彩さんによれば、「市の産業の中でも畜産のダメージが大き

お話を聞いた方々



事務局 新発田市農林水産課 農業経営推進係 横野 彩さん

「今年度、農林水産課に配属となりました。新発田産和牛をはじめ、多くの「新発田産」をPRしていきたいです」



生産者 JA北越後 畜産部会 部長 五十嵐 正平さん

「愛情と手間ひまかけて育てた自慢の牛の美味しさを、皆さんに知ってほしいです」

新発田出身の富樫選手に贈呈!



▲9/19、地元で凱旋試合に出場したBJリーグ千葉ジェッツの富樫勇樹選手に、実行委員会から新発田産和牛(にいがた和牛)が贈られました。

く、緊急経済対策としてこの事業を行うことになりました」。実行委員会は旅館や飲食店組合、流通事業者、JA北越後、新発田商工会議所、新発田市観光協会が構成され、オプザバーとして県も参加。多角的に新発田産和牛の消費を上げ、農家をサポートする願いです。

めざすはブランド化  
消費拡大キャンペーン

第1弾として9月から行われているのは、月岡温泉の旅館で新発田産和牛(にいがた和牛)(肉質等級4等級以上)を提供する取組です。市内の旅館・ホテルの対象ブランド利用者向けに観光振興課が行っている「今、得キャンペンプラス」事業や国の「GOTOトラベルキャンペーン」と合わせ、旅行者に新発田産和牛(にいがた和牛)の美味しさを知ってもら

らおうというもの。そして第2弾では、年末から市内の割烹などの飲食店でも提供を開始。外食の機会が増える時期に、市民にも地元の特産品を味わってもらおう試みます。

実はこのキャンペーンの先には、新発田産和牛(にいがた和牛)のブランド化という大きな目標があります。「JAや県の指導もあって近年肉質のよい牛を育てられるようになり、新発田独自のブランド化を目指してきましたが、年間出荷目安の200頭にはまだ届かず、実現していません」と五十嵐さん。今回立ち

上がった多様な業種による実行委員会を軸に、ピンチをチャンスに変える発想で、ネットワークを広げ目標達成につなげたいと考えています。

肉質等級3等級以上の「にいがた和牛」のうち、4等級以上の新発田産に限り「新発田産和牛(にいがた和牛)」として知名度を高めていく。和牛のブランド化は、畜産農家の支援にとどまらず、食への観光の発信や、関連産業の振興へと広く結びつき、新発田市の魅力をいっそう高めることになると関係者は期待を寄せています。

地元での認知度アップに  
市民への限定販売も予定

一昨年、昨年と県内の肉牛品評会で最優秀賞を受賞した肥育の達人でもある五十嵐さんに、新発田産和牛(にいがた和牛)の魅力と育て方の工夫を聞いてみると、「とにかく脂の融点が高く、溶けやすいので、もたれなくてあっさり食べられること。育て方は餌の工夫が一番で、仔牛の時期には「シンヒカリ」の稲わらと牧草をふんだんに食べさせます」といいます。

新発田産和牛(にいがた和牛)  
のココが推し!



「10年ほど前から、和牛肥育に力を入れる農家に、取引先から聞いた育て方のアドバイスをフィードバックして品質向上を図ってきました。現在の出荷頭数は年間160頭ですが、その内約60頭が繁殖から肥育まで一貫して新発田市内でできているのが、他地域と差別化できるポイントです。今後もっと頭数を増やしながら、県内での認知度を上げるために来年移転オープンする「JA北越後」の直売所で取り扱いができるようにしたいです」

JA北越後 営農販売部 畜産課課長 藤田 和也さん

月岡温泉で新発田産和牛(にいがた和牛)を味わって!



白玉の湯 泉慶 総料理長 木島 英明さん

当館では自分で網焼きしていただく提供方法ですが、肉の美味しさに驚くお客さんが多く、今後は他のブランド牛との食べ比べプランなども考えています。和牛本来の脂の甘味や室温で溶ける脂質のよさがある新発田産和牛(にいがた和牛)を味わいに、ぜひ月岡温泉にお越しくださいませ。

新発田産和牛(にいがた和牛)の提供が月岡温泉の6旅館でスタート!

ホテル清風苑、したしみの宿 東栄館、村上館 湯伝、ホテルひさご荘、白玉の湯 泉慶、割烹の宿 いま井 ※提供メニュー等については各旅館に問合せを。日によっては提供のない日がある可能性もあります。

しばたの特産品セット 新発田市民限定販売

「新発田産和牛(にいがた和牛)」(260g)  
「越後もちぶた」(500g)または  
「JAバイオニアポーク」(500g)

限定200個 ※一人1個限り  
5,000円→4,000円(税込)  
※「城下町しばたの銘菓セット」「おうちごはんのおともセット」(各セット限定400個)もあります。

10/8(木)~10/18(日) 9:00~16:00 ※なくなり次第終了

電話のみ 新発田市観光情報センター ☎0254-26-6321  
申し込みの際は、氏名、住所、電話番号、希望するセット及び商品引き渡し日をお知らせください。希望した商品引渡日にサンワークしばた(五十鈴野 4475-3)で代金を支払い、直接商品をお受け取りください。

商品引き渡し 11/1(日)以降 ※詳しくは、申込みの際の電話で調整します。支払い方法:現金のみ ※詳しくは「広報しばた」10月1日号をご覧ください。

問合せ/新発田市商工振興課 ☎0254-28-9650

たの特産品セット(おみやげセット)と交換できる土産商品券がついてきます。寺町たまり駅でおみやげセットとの交換が可能です。今はまだ遠出を控えている方も、この機会にぜひ地元のいいものを知って、味わってください。今後、さらにPRやイベントなどに力を入れて県内にも発信していきます」と実行委員会事務局の横野さん。キャンペーン参加店の情報などは「新発田 今得」で検索してチェックしてみてください。