

地場産の餌で新ブランド「あがの姫牛」

阿賀野

来月デビュー

阿賀野市の異業種4社がタッグを組み、「あがの姫牛(ひめうし)」と名付けた新ブランド牛を生み出した。市内の牧場で地ビールかす入りの餌を与えて育てるなど「地元産」にこだわった。6月デビューに向け、「阿賀野の新たな特産として市内外に発信していきたい」と意気込んでいる。

地ビールかす→うま味増す

乳酸菌→腸内環境整える

市内異業種4社が協力



デビュー間近な「あがの姫牛」。ビールかすと乳酸菌を混ぜた特製の餌を食べ、すくすく育っている＝阿賀野市水原

地元ブランドの牛肉を売り出すのは、地ビールの製造販売などを行う「天朝閣グループ」、植物性乳酸菌メーカー「バイオテックジヤパン」、畜産業「臼井農畜産」、食肉卸・加工業「佐藤食肉」の4社。
臼井農畜産は、雄より肉質の軟らかい雌牛を約800頭飼育している。このうち生後10〜20カ月の子牛の餌に、地ビール製造に伴って月5ト出る搾りかすを活用。乳酸菌と共に混ぜ、4月

から与えている。搾りかすは赤身のうま味を増し、乳酸菌は腸内環境を整えて健康な牛に育てるといふ。販売は佐藤食肉が担当する。

市農林課によると、市内では2月1日現在、13農場が肉用牛2566頭を飼育するが、地域独自のブランド牛はないという。

4社は昨年、市などが企画した「阿賀野『食』ビジネスマッチング事業」で意気投合。人口減で市場が縮小する中、「地域の企業が

連携し、新たなブランドを立ち上げて、販路を広げよう」と動きだした。
あがの姫牛はすくすく育ち、天朝閣グループが阿賀野市中島町で営む和風タイニングレストラン「SWAN LAKE Pub」で6月に提供を始める。19日には同市金屋の「瓢湖屋敷の杜ブルワリーザレストランスワンレイク」で誕生記念式典を開き、

市民にお披露目する。今後、市内の飲食店を中心に売り込みを図り、加工品の開発や販売も視野に販路の拡大を目指していく。市のふるさと納税の返礼品にも名乗りを上げたい考えだ。
佐藤食肉の佐藤広国事務取締役は「認知度を上げて阿賀野ブランドとして全国に売り込んでいきたい」と話している。問い合わせは

佐藤食肉、0250(63)8086。