

頑張れ！ 私たちも応援します。

宮城県で9月7日から11日にかけて開催される「第11回全国和牛能力共進会」には、市内から25頭の和牛が出品されます。（「広報たかやま8月1日号」3ページ参照）

今回は、市内各業界の皆様から出品農家へのあつい応援メッセージをいただきました。



飛驒高山旅館ホテル協同組合
理事長 村井 繁喜さん

● 弛まぬ努力に感謝

生き物を養うことは、24時間365日いとまが無く本当に頭が下がる思いです。そうした弛まぬ努力が全共出品につながったことと感謝しています。

飛驒高山旅館ホテル協同組合は64名の組合員で構成し、外国人を含め高山を訪れる観光客に宿泊・食事のサービスを提供しています。「飛驒牛」という最高の素材を活かしたステーキやしゃぶしゃぶ、すき焼きのほか、シチューなどの創作料理や前菜などにも活用しています。また、飛驒牛専門店として朝食から飛驒牛を取り入れた料理を提供する旅館もあります。

全国へ「飛驒牛」の名声を更に高めていただくよう、全共出品農家の皆様のご健闘をお祈りします。

● 更なる知名度アップを

高山飲食業組合は、組合員が約400名で「飛驒牛」を提供する店舗関係者は約300名です。「飛驒牛」はこの地域のブランドとして定着し大変好評ですが、近年これらの店舗ではステーキなどの定番料理のほか朴葉みその具材として取り入れたり、炭火焼きやマリネとして提供するなど、素材の素晴らしさを活かす工夫料理も多く見られます。全共出品の農家や関係の皆さんは真夏の酷暑の中大変ですが、人も牛も体調管理にはご留意いただき、日本一を目指して頑張ってください、日本一を目指して頑張ってください。「飛驒牛」の知名度がより高くなり、飛驒牛を食べてもらえる機会が増えるよう、我々も努力致します。



高山飲食業組合
組合長 加賀江 敏光さん

● 皆の総力で全国に

岐阜県代表牛となり、出品農家としては大きな負担もありますが、大変名誉なことだと喜んでいきます。市内の飼養牛が大きなウエイトを占めており、責任を感じると同時に当組合としてもサポート体制を調整するなど頑張ってきたと思っています。

高山市和牛改良組合は、市内で和牛繁殖を行う152戸の畜産農家で構成しています。「飛驒牛」は、改良を重ねて繁殖農家から肥育農家へ提供し、食肉処理を経て旅館飲食業界、消費者へとつながります。美味しさを評価いただけることで「飛驒牛」のブランド力がさらに高まっており、その恩恵に感謝しています。

宮城全共で、「飛驒牛」を全国にPRできるよう、皆の総力で取り組みたいと思います。



高山市和牛改良組合
組合長 水尻 洋一さん

● V奪還を目指して

高山市肉牛生産協議会は、市内で和牛肥育を行う47戸の畜産農家で構成しています。宮城全共の肉牛の部には市内のベテランの3法人が出品されることになり、日ごろの努力と苦勞に感謝しています。

子牛生産の繁殖農家や関係機関のご協力、飛驒牛応援団を通じて市民の皆さんの応援募金にも感謝しています。飛驒地域は、他道府県の和牛産地に比べ生産から肥育、販売と関係機関の連携が良好で素晴らしいと思っています。

肉牛の部は、全共で枝肉になるまで優劣がつかないため、心の重圧も大変だと思っています。V奪還を目指し、まずは出品牛が宮城の地へ無事に到着してほしいと願っています。



高山市肉牛生産協議会
会長 若田 貴男さん