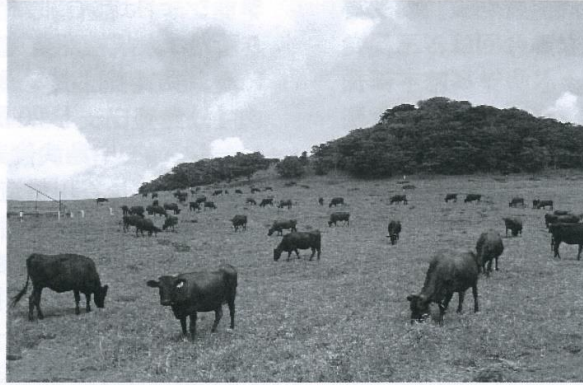


【第53回 食品産業技術功労賞】地方創生部門

石垣牛流通協議会「島内消費から全国へ『石垣牛』の販売網を拡大」

石垣島は、その温暖な環境を背景に優れた和牛仔牛の産地と知られ、全国の銘柄牛の生産者が肥育素牛を購入している。生まれた仔牛の大部分が島外へ出荷されるなか、地元で肥育された「石垣牛」は、観光客向けに島内で消費されており、限られた地域内で需給バランスが取られていた。

ところが、新型コロナ禍で島内需要が喪失してしまった。そこで、日本最南端の銘柄牛を絶やしてはいけないと首都圏の流通事業者ら有志が流通協議会を創設、需給の安定に向け



て首都圏での販路を開拓し、「石垣牛」を全国ブランドに育成する活動を展開している。協議会は百貨店や高級量販店、ホテル・旅館業、食肉卸売業者など27社・41店舗で構成。チェックオフ制度で運営し、引続き島内需要を育てつつ、「J A 石垣牛統一マーク」やパンフレットの発行を通じて「石垣牛」のおいしさの秘けつや生産工程の優位性、生産者のこだわりを訴求している。今後は消費者交流会なども開くことで、さらなる銘柄化と需要開拓を進めている。

さらなる銘柄化と需要開拓をめざす—植村光一郎会長

【石垣牛流通協議会 植村光一郎氏（ニイタク監査役）】この度は「食品産業技術功労賞」という大変名誉ある賞を頂き感謝申し上げます。石垣牛流通協議会は地域創生部門でこの賞を頂きました。石垣牛は、沖繩サミットに参加した各国の首脳から絶賛の声を頂きその名を広く知らしめることになったのが始まりです。もともと黒毛和牛の仔牛生産の一大産地であり、日本各地の銘柄牛の素牛として名前を馳せていました。緯度がフロリダ・ハワイと等しく、海風を受け真夏でも気温が32℃以上になることはまれで大変環境に恵まれた地域で牧草も一年中青々としています。この環境の中、ゆったりと自然に任せ育てられた石垣牛は、肉牛としても絶品です。自然に抱かれて育てられた牛肉は優しく良型です。そしてその利用は、島内に観光できた方々やインバウンドの方々に提供する最高のおもてなし食材として使用されてきました。地元限定でこだわりの食の宝として地産地消を貫いてきました。



ところが、牛肉価格の高騰や新型コロナの影響で需給バランスが崩れ、需要が喪失してしまいました。この時、日本の宝ともいえる石垣牛を絶やしてはいけないと、首都圏の流通事業者の有志で当協議会が創設されました。百貨店、高級量販店、食肉専門店、通信販売事業者、ホテル・旅館業、外食事業者、食肉卸事業者、食肉処理事業者の代表で理事会を設け、チェックオフ制度で運営事業を行っています。島内の需要を育てながら、首都圏での需給関係で安定を図っていきます。

各事業者の評価は非常に高く、今後消費者交流会などを開きさらなる銘柄化や需要を掘り起こしていきます。石垣島の生産と首都圏の需要創設を念頭に入れSDGs推奨都市である石垣島の特性を生かしたフードチェーン構築を目指します。さらに島内で生産される経営資源である和牛仔牛を肉牛まで育てる応援活動も行い、将来的には海外への輸出もふまえ、地域の気候風土の優れている点や生産者の和牛に対するこだわりや愛情も付加価値として世界に情報発信していくことも行っていきます。

今回の受賞は、石垣牛流通協議会関係者すべてのものに勇気と誇りを与えてくれました。さらなる発展に向け邁進していきます。

島内需要を重視し、生産頭数の拡大はかる一ニイチク山田彰男社長

【石垣牛流通協議会 山田彰男氏 (事務局：(株)ニイチク代表取締役社長)】私たちと石垣牛の出会いはいまから14年前でした。当時はリーマンショック後で石垣牛の生産現場が疲弊しており、今後の生産もおぼつかない状況でした。そのため、ある客筋から何とか助けてもらえないかと「石垣島和牛」を紹介されたのです。その後、関係者の協力で山梨食肉流通センターへ肥育牛を上場・購買しました。現場が疲弊していたため瑕疵が目立ちましたが、試食してみると予想以上のおいしさに驚きました。

実際に石垣島に足を運んでみると、現地では昔ながらの和牛の良い育て方がなされていたのを目にしました。年間通じて青々としたビタミンやミネラルが豊富な生牧草を食べ、悠々と育てられているため運動量も多くそして、起伏ある土地に蓄えられた豊かな伏流水を飲んでおり、これらによって風味があり、脂がしつこくなく、甘みのある石垣牛のおいしさに繋がっているとみています。また、運動量が多いうえに、枝肉重量は全国平均の85%程度ですが、食肉加工の立場からみた場合、小ぶりで使い勝手が良いという特長もあります。

石垣牛流通協議会では、6つの業種(食肉卸、百貨店・高級量販店、ホテル、通販、外食、食肉処理業)の代表で理事会をつくり、各業界のニーズをまとめ、生産者でつくるJA石垣牛肥育部会に伝えることで、お互いに信頼し合いながらより良い商品づくりを進めております。そのほか、首都圏のどこで販売されているかなど、末端の部分まで肥育農家、繁殖農家の方々と情報を共有しています。また、当社はテレビショッピングで石垣牛を紹介しているため、その映像を繁殖農家の方々に紹介するなど、さまざまな形で生産者らとの交流を図っています。

ただ、協議会は、あくまで石垣牛をブランドとして育て、生産を応援する立場です。石垣島は肉用牛の大繁殖地域であり、年間1万3千頭ほど生まれる仔牛の多くが全国各地に買い取られて銘柄牛となります。

地元の消費はほぼ観光需要といった事情から、仔牛の5~6%程度しか肥育に回っておりません。いくら首都圏から引合いが強くて、高値で販売することができるとしても、地元の意向を大切にしなければなりません。全国的に販路を広げていく一方、インバウンドや観光需要の回復が見込まれる島内消費に支障が生じないようにするためには、島内・島外への出荷・販売数量のバランスと、生産頭数の増加、肥育牛生産の活性化が課題です。

そこで、当社では現地法人を通じて、2013年に支援牧場と提携し、石垣牛の育成、一貫生産の支援活動に取り組んでいます。同牧場では現在、約38%を一貫生産、残り62%を市場から素牛を導入しています。この一貫生産の比率を高めていき、数年後にはこの比率を逆転させ、約35%を市場から導入するのが理想と考えています。

さらに、いま島内に1万坪の土地を購入して新たな農場開設を進めています。ここでは繁殖が7割・肥育3割の生産事業を行う計画です。新農場は人材育成の“学校”としての機能も兼ねており、技術を身に付けながら後継者育成、そして若者の島内の雇用機会の確保に貢献してまいりたいと考えております。

(おわり)

