

どうなるの？

東日本大震災や福島第一原子力発電所の事故後、大きな被害を受けた福島県の農業。今日は須藤さんの田んぼで取れたお米と、田部さんが育てた牛肉を、料理家のMakoさんがおいしく料理。食べながら福島の農業の現状について対談しました。

撮影／広瀬貴子 スタイルリング／井口美穂 編集協力／宇野津暢子

福島の牛肉と福島の米を Makoさんがお料理!



Makoさん「第15回きょうの料理大賞」で大賞受賞。料理教室 Creative kitchen 主宰。Makoさんが作る肉料理はおいしいうえにボリュームで満足感が得られると評判に。おほかで明るい人柄も人気。現在お子さん4人にお孫さん2人のパワフルばあばでもある。

オリジナルの飼料と ストレスのない環境が おいしさの秘訣

Mako お肉とご飯は、私が最も大好きな組み合わせ（笑）。お肉とご飯がタッグを組んだらそれはもう最強でしょ。田部さんが今日持ってきてくれた牛肉は、いい脂でつやつやでした。

田部 ありがとうございます。そうMakoさんにいっていただけると嬉しいです。うちで飼育している300頭の牛は1日8kgの飼料を食べますから、与える飼料は全部で1日2400kg。餌やりだけでかなり重労働です。

Mako 想像しただけでたいへんそう。作業は早朝から？
田部 昔はそうだったと聞きますが、今は毎朝大体7時過ぎに作業開始です。小学校の体育館くらいの広さの牛舎3つに100頭ずつ牛がいて、そこを家族含め総勢6人で回って世話をしています。たいへんですが、一頭一頭に個性があつても楽しんです。



須藤さん (右) ポーランドで出会ったスコットランド人の夫とともに18代続く実家の農業を手伝っている。「アイガモ農法で育てたお米は粒がみっちり、しっかり食べている実感がハンパないです」。

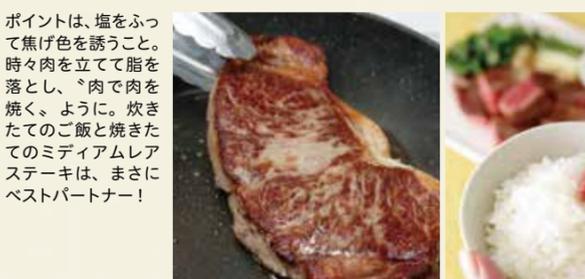
田部さん (左) 元会社員で、3年前に畜産業を営む夫と結婚し、肉牛を飼育する日々。現在は約300頭を飼育中。「休みがないのはたいへんですが、牛を見ているだけで癒される楽しい仕事です」。

いと評判で、有名ホテルやレストランとも数多く契約してらんです。
Mako 何か秘密があるのね？
田部 はい。詳しくは企業秘密ですが（笑）、なんといっても飼料が大事。牛には義父が考案したオリジナルの配合飼料と、天日干しでよく乾燥させたわらを与えています。また、牛が快適に過ごせるように、牛舎にオガクズを敷いて、まめに交換しています。
Mako やっぱり牛もおいしい餌とストレスのない環境が一番なのね。また、須藤さんのお米は一粒一粒がしっかりしていて、炊きたてはもう、びっくりしちゃうく



Makoさん作
シンプルステーキ
みそソース添え
肉のうまみを最大限に引き出したステーキ+コクのあるみそソースの組み合わせは絶品。みそソースはご飯にもよく合います。

【材料と作り方】 牛ステーキ用肉は室温にもどし軽く塩をふる。フライパンを熱して肉を焼く。トングなどで肉を立てるようにして脂を落とし、肉自体の脂でこげばしく焼きつけて。みそソースは、赤みそ（またはみそ）、みりん、砂糖各適量を合わせ、ラップをかけて電子レンジで加熱し、ふつふつしてきたら取り出す（味をみて、好みでそれぞれ足しても）。つやが出るまでよく混ぜる。好みでクレソンなどを添える。



愛情込めて作ってます!



豪雪地帯である奥会津で育つ田部さんの奥会津牛は、上質な甘みの脂が特徴。「寝る子は育つ」といいますが、うちの牛は食べる時以外はほぼリラックスして寝ています。リラックスもおいしさの秘密!

発見! ふくしま
ふくしまの魅力を伝えるLINE開設
福島県産品があたるアンケートを実施中。第5弾（2019年1月21日～2019年2月20日）は、ふくしまのこだわり満載のカタログギフトが抽選で200名さまに当たります。友だち登録後のご応募で当選確率5倍!
←友だち登録はこちら

らいビカビカでしたね。
須藤 はい。何年もかけてたどりついた自信作です。その土地の植物と人は似るっていいですが、会津人の我慢強さと米の粘り強さ、粒の強さは、確かに共通しているかもしれません。
Mako お米にも企業秘密が? **須藤** そうですね、お米も肥料と土が大事。うちでは田植えの1カ月前くらいに「米ぬかぼかし」をたっぷり土に混ぜ込んで、土をふかふかにしておくんです。
Mako 米ぬかぼかしって? **須藤** 肥料です。米ぬかと玄米酵素を混ぜて温度管理をしながら毎日かき混ぜると、オレンジのようないい香りがします。米ぬかやもみ殻を足しつつ、1カ月ほどこの作業を繰り返すと、いい肥料ができるんです。

福島の検査体制は全国トップクラス。自信を持って出荷しています

Mako 2人が努力している様子を聞くと、より応援したい気持ちになりますね。東日本大震災から約7年半がたちましたが、現在のお肉やお米の流通状況はどのようですか?
須藤 そうですね、当時の県外受け入れゼロ、その後、数年間の米の売り上げの伸び悩みに比べれば、ここ数年はずいぶん改善されたように思います。

田部 肉牛も同様です。震災後は、契約していた飲食店などに軒並み敬遠され、一頭1kgあたり単位の、どんなよい牛でも、2000円で売ればいいほうで

した。ですが最近では、「田部さんの奥会津牛をもう一度使いたい」と以前契約していた東京のお店などから再び連絡をいただくようになり、注文が増えてきました。
Mako お肉もお米もこんなにうれしいんだもの、また食べたいて思いますよ。
須藤 福島のお米は出荷前に放射線物質の検査をしており、うちではさらに独自につくば分析センターで毎年全種類1ペクレルの検査をして未検出の結果を得ています。「できることは全部やりました。私にできるのは今後も自分が納得できる食べ物を作り続けること」。

そんなふうを考えています。
田部 うちの牛も放射性物質の全頭検査を行ない、それぞれ検査済みの証明書をつけて出荷している、安全面は全国トップクラスだ



「上質なお肉は脂がさっぱりでいくら食べてももたれない」「ご飯もおいしくて何杯もいけそう。おいしいものを食べながらの対談は、和やかに進行。」

福島県産品はここで買えます
ふくしまプライド便
<http://fukushima-pridebin.com/>
須藤さんのお米はここで買えます
すとう農産 0242-59-1021
<http://sutou-nousan.com>
田部さんの牛肉はここで買えます
「29屋」
福島県会津若松市大町 1-8-5-1F
0242-22-0298