

# おおいた豊後牛 ブランド躍進へ

大分県のブランド牛「おおいた豊後牛」のブランド躍進へ――。

県内で、新型コロナウイルスの嵐にもめげず、知名度アップ作戦が展開されている。

地元のダイニングでの料理から、JAタウンなど通販で全国の消費者へのPRに懸命だ。

若手の繁殖農家も規模拡大を続ける。取り組みの現場を追った。



①「みのりみのる」大分店

【販売者】  
みのりみのる大分店  
大分県大分市要町1-14 アミュープラザおおいた 1F  
TEL.097-535-8623  
営業時間／10:00～22:00

JAファーマーズ Aコープくす店  
大分県玖珠郡玖珠町大字塚脇六十六間651  
TEL.0973-72-4228  
営業時間／9:30～20:00  
(11月～3月は19:30閉店)



②「みのりみのる」大分店の菅原大樹所長



③JA全農おおいた畜産部の高橋洋一次長

## 統一ブランドで販売強化

大分県産和牛は、100年前の1921年に全国畜産博覧会で日本一に輝いて以来、名種雄牛として豊後牛の名を全国に知らしめた「糸福」をはじめ、和牛全共では何度も日本一に輝いた歴史を持つ。このブランド

力を更に高めるため、2013年、「おおいた豊後牛」が県内統一ブランドとして生まれた。

JA全農おおいたが開設する子牛市場には年間9千600頭が上場され、このうち3千頭ほどが県内で肥育される。更に県外から導入された子牛を含め、県内での肥育期間が最

も長い牛が、「おおいた豊後牛」として流通する。「県内は、和牛繁殖が盛んですが、高齢化で飼養戸数は減少してきました。子牛頭数は、なんとか減少に歯止めをかけていますが、ブランド力の更なるアップが求められています」と、JA全農おおいた畜産部の高橋洋一次長は、知名度アップへの意気込みを語る。

## 地元消費者へPR

全農グループは地元産の美味しい農畜産物が味わえる「みのりみのる」を全国展開している。JA全農おおいたは18年12月、JR大分駅の駅ビルに大分店をオープンした。「生活者と生産者をつなぐ場として、大分県産をメインに国産品にこだわっています。メインは、トップブランドのおおいた豊後牛です」と、みのりみのる大分店の菅原大樹所長はいい切る。

「おおいた豊後牛」を使ったステーキ、サイコロステーキ、サンドイッチとメニューは多彩だ。オープン当初は、30代から50代の主婦が中心だったが、現在は10代から70代と幅広い客層に変わった。きっかけはコロナ禍での創意工夫だ。

「おおいた豊後牛」のステーキ  
(みのりみのる大分店)

昨春、駅ビル全館が休館に追い込まれたが、この間に、メニューのリニューアル作業に着手した。「幅広い年代に関心を持ってもらうため、カジュアルなメニューに変えました。同時に、おおいた豊後牛を前面に打ち出しました」と菅原所長。こうして20年8月、新メニューで登場したのが、メイン料理を2品選べるスペシャルプレート。一番人気は、おおいた豊後牛と県産ブランド豚「桜王」を使った「豊桜ハンバーグ」。800円を追加すれば、おおいた豊後牛60グラムのステーキも選べる。「せっかくここまで来たから、豊後牛を食べてみよう」というお客様に好評だ。お子様プレートも人気で、土日には子ども連れの客も増えた。昨秋には、前年比20%増にまで売上げも回復した。

## 「おおいた豊後牛」一本でAコープ盛況

和牛繁殖地としても知られる玖珠町にあるAコープ九州のAコープくす店。店内に入ると、正面奥に食肉売り場がどんと広がる。販売する牛肉は、「おおいた豊後牛」だけという、産地ならではのこだわり。対面販売



用のケースには、ステーキ用のサーロイン、焼肉用のカルビ、ロースと、100グラム千円前後の多彩な品ぞろえ。平台の冷蔵ケースには、パック詰めがずらりと並ぶ。こちらは、広告商品のもも肉や肩の切り落としが499円とお値打ちだ。

平日は地元客が中心だが、週末や大型連休には、福岡県など県外のお客様でにぎわう。目当ては、「おおいた豊後牛」。キロ単位でまとめ買いする方も。「一度買って美味しかったので何度も買いに来るお客様が多いです」と、Aコープくす店の栗屋宗明主任。

盆や正月には、すき焼き用のロースがよく出るが、普段はモモなど赤身が増えているという。「お客様の反応を見て、おおいた豊後牛の知名度は高まっていると感じます」と栗屋さんは強い自信を示す。

くす店の年間売上げ13億円のうち、食肉は3億5千万円で、「おおいた豊後牛」だけで2億5千万円にも上る。「大分県内にあるAコープ12店の販売する牛肉はおおいた豊後牛だけで、知名度アップにもたいへん役立っています」とJA全農おおいた畜

産部食肉販売課の藤原愛一郎さん。家庭で「おおいた豊後牛」を楽しむ消費者は確実に増えている。

**巣ごもり需要が追い風に  
JAタウンで全国へ販売拡大**

JA全農おおいた営農開発部の直販開発課は、JAタウンやギフトからふるさと納税まで、県産品を直接消費者に販売するため、19年に新設された。「消費者への直接販売を拡大し、県産品を少しでも多くの人に知ってもらうため生まれました」と田中篤史課長。なかでも「おおいた豊後牛」が最大の取り扱い商品だ。

19年度の同課の販売実績は、豚肉中心のふるさと納税が1億6千万円で最も多く、4千万円のギフトが続き、JAタウンはわずか2千万円だった。しかし20年度は、新型コロナウイルスで事情が一変した。和牛の枝肉相場、和牛子牛相場の下落が続く中、JAタウンに送料無料の「松竹梅」コースを導入した事が「おおいた豊後牛」の人気を呼び起こし、わずか半年で3千万円を超えた。

更に10月からは、「おんせん県おおいたWEB物産展」をJAタウンの

中で実施。これは、新型コロナウイルスで販売に影響を受けた県産農林水産物を応援するため、県の補助で購入額の30%引きを実施するもの。ここでも「おおいた豊後牛」は大好評を得た。こうしてJAタウンの取り扱い額は、昨年末の時点で、前年度の4倍にも伸びた。

「お客様から、牛肉が美味しかったという声を沢山いただき、本当に嬉しいですね。おおいた豊後牛の知名度も大きく高まっていると思います」と田中課長も手応えを感じる。

**ブランド牛を支える  
繁殖農家の挑戦**

竹田市の株式会社古澤畜産は、県内でも有数の和牛繁殖農家。代表取締役の古澤智士さんは33歳の若手経営者だ。20歳で家業を継ぎ、弟も加わり、兄弟で規模拡大を進めようとした矢先、父親が急死し、古澤さんの両肩に大きな責任が加わった。しかし3年前、弟と二人三脚で規模拡大に着手し、それまでの80頭規模を128頭にまで増頭した。和牛子牛の出荷頭数も昨年、前年より40頭増の100頭を達成した。

拡大にあたっては、全量利用するジェイエイ北九州くみあい飼料の担当者と密接に連携して進めてきた。古澤さんが、拡大にあたって特に心がけたのは、母牛用の素牛選び。「10年も付き合っていくだけに、血統だけでなく、体型なども慎重に選びました」という。母牛1頭あたりの牛房スペースも、ふつうの2倍も広く確保している。

昨年のコロナ禍では、子牛相場の低落に見舞われたが、「昨秋には相場も持ち直し、思ったほど落ち込みが長期化せずに救われました」とほっとする。古澤畜産の挑戦は、今後も続く。第1段階は母牛が120頭規模になり、既に達成した。第2段階は、23年までに200頭を目指す。第3段階は、肥育経営を本格化させ、焼肉店や精肉店経営にも進出し、農業の6次産業化まで進める考えだ。

「豊後牛は美味しいという声は私にも届き、全国的な知名度も着実に高まっていると思います。新型コロナウイルスによる不安要素は残りますが、更なる知名度アップのためにも、繁殖基盤の拡大でしっかり貢献したいです」と意欲的だ。



①Aコープくす店 ②くす店では牛肉はおおいた豊後牛のみを扱う ③販売状況を確認する栗屋主任 ④Aコープくす店の栗屋宗明主任 ⑤JA全農おおいた営農開発部の田中篤史課長 ⑥コーナーは家族連れでにぎわう ⑦JA全農おおいた食肉販売課の藤原愛一郎さん ⑧⑨⑩古澤畜産の牛舎。着実に出荷頭数を増やしている ⑪ジェイエイ北九州くみあい飼料(株)の後藤吉郎さん ⑫株古澤畜産の古澤智士さん ⑬古澤さんは飼料をジェイエイ北九州くみあい飼料から全量購入している

【生産者】  
株式会社古澤畜産  
大分県竹田市大字中