

## 東日本産直ビーフ研究会の紹介

私達、東日本産直ビーフ研究会は、消費者の皆様  
に「安心・安全」な牛肉をお届けすると共に、  
牛肉を通して普段の食卓から特別な記念日など  
で、お肉を食べて「しあわせ」な気持ちになっ  
ていただけるよう、願いを込めて生産に取り組  
んでいます。

高校生に向けた食育授業の取り組みなど、消  
費者の皆さまに畜産についてより深く興味を  
持っていただけるような活動にも取り組んでい  
ます。

また、国内はもちろんの事、海外の展示会など  
にも積極的に参加し、海外のお客様にも私たち  
の思いを伝えながら、しあわせ  
絆牛の品質を広く知っていただ  
くための活動にも取り組んでい  
ます。



<https://shiwase-beef.jp/>



## NEWS クラウドファンディング希望額達成!!

「極上」の「交雑牛」しあわせ絆牛は、東京食肉市場へ毎年トップレベルの出荷を誇るものの、知名度の低  
さが原因で「交雑牛」に対して間違った印象を持たれるなど、宣伝おける苦労は未だ絶えないのが現状です。  
今後、全国・世界で【しあわせ絆牛】が指名されていくため、クラウドファンディングを通じて正しい情報と  
魅力の発信を開始。結果、60名以上の支援者により無事希望金額を達成することができました。  
この場をお借りして、支援して下さいました皆様へ感謝をお伝えしたいと思います。「支援者の皆様ありがとうござ  
いました。今後とも、しあわせ絆牛の応援をよろしくお願いいたします。」



東日本産直ビーフ研究会  
会長：岩淵一晃 副会長：伊藤茂雄、熱田美幸  
事務局：株式会社岩淵畜産内  
URL : <https://shiwase-beef.jp/>  
TEL : 0479-55-4511 FAX : 0479-55-4525

会員：25名  
飼育頭数：9,500 頭  
出荷：3,300 頭 / 年



2024.03.15  
「食の絆」がつくる  
笑顔の食卓

# きづな通信

ISSUE  
NO. 02

食育授業 | 習志野高等学校 千葉県習志野市 | 生産者紹介 | 椎名牧場 千葉県旭市 | 店舗紹介 | 焼肉しいな牧場 あんしん村



## 食育授業@習志野高校

1月22日から26日まで、今年で2回目と  
なる食育授業を習志野高校の3年生に向け  
て実施しました。この取り組みは、食肉に  
関する知識を広めるとともに、しあわせ絆  
牛の美味しさを実際に味わってもらいた  
いとの思いから開催しています。

特に、生産者のみならず食肉に携わる多  
くの関係者の努力の賜物で「安心・安全」  
な食肉が日々提供されていることについ  
て当事者の立場から直接語りかけること  
により理解を深めて貰いたいと、当会会  
長の岩淵、会員の椎名に加えて、東京食  
肉市場の小林様にもスピーカーとして登  
壇していただき、食肉の格付けやトレー  
サビリティについても学ぶ機会を提供し  
ました。

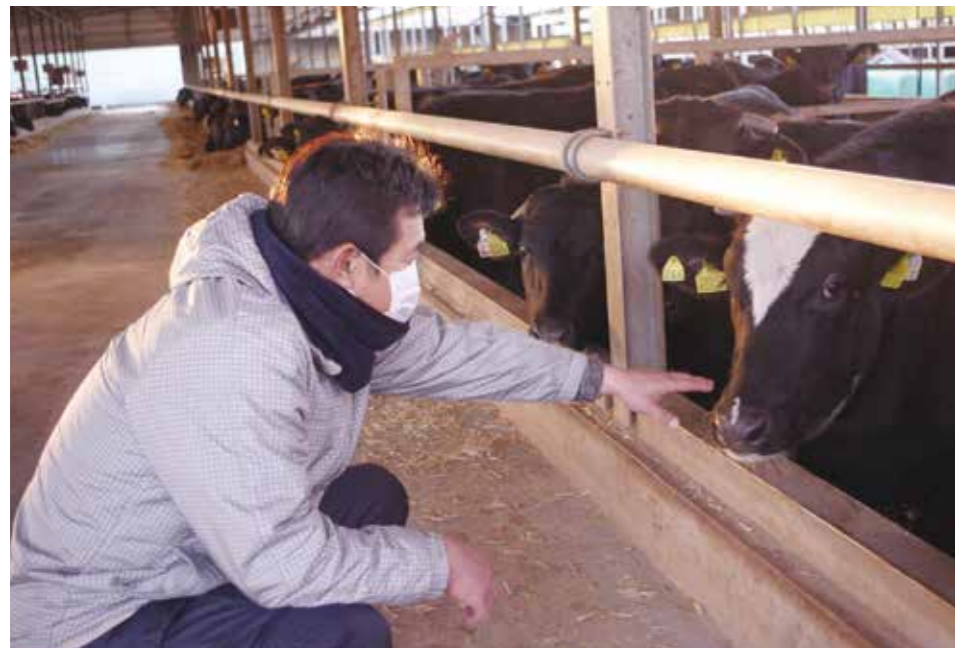
また、当会が取り組むしあわせ絆米につ  
いても説明し、地産地消や循環型農業  
についての理解を得ることが出来ました。  
学生達からは活発な質問が飛び出し、  
大変有意義な授業となりました。特に、  
格付けについては、「知らなかった」とい  
う声が多く、正確な情報発信の必要  
性を感じました。講義の後は、しあわ  
せ絆牛としあわせ絆米を使ったドライ  
カレーの調理実習が行われ、出来上が  
ったドライカレーを食べた学生達から  
「美味しい！」との喜びの声が多数上  
がり、盛会のうちに授業を終えること  
ができました。



後日、習志野高校の内山先生からは「皆様  
がご教授下さいました内容は、生徒達に  
もしっかり伝わっており、食肉の安全・  
流通に興味を持つきっかけとなりました。」  
とのご感想をいただき、生産者だからこ  
そ出来る大切な情報発信の一つとして  
手応えと意義を感じています。







椎名牧場は、昭和41年に乳用仔牛1頭の飼育からスタート。昭和60年(ウシ年!)に法人化し、規模拡大をしながら現在に至ります。現在は、黒毛和種とホルスタインの交雑種を中心に約700頭の肉牛の肥育を行っています。

当牧場では、肉として満足してもらえる美味しい肉づくりにこだわっており、牛の性別や飼育期間、餌についてなどそのこだわりは多岐にわたり、それぞれが食味の追求という共通の目的達成のために徹底されています。

例えば、飼料用のデントコーンは自社栽培されたものを使用しています。自社栽培は肉の食味向上という目的に加えて、循環型農業の実現や耕作放棄地解消の事業としても取り組んでおり、肉づくりを通じて少しでも多くのものを社会へ還元しようとする試みの一つとなっています。

また、当牧場で肥育している牛の性別は全て雌牛です。これは、一般的に雄牛と比較して雌牛の方が「皮下脂肪が多く」「肉質がきめ細かく」「柔らかい」と



されているからです。一方で、雌牛は雄牛と比べて飼育が難しいことや、太らせにくいと売値の上がり幅が小さいといった側面もあり、これらを踏まえて一般的には雄牛の流通量が圧倒的に多くなっています。その中で「美味しい肉づくり」の実現を最優先事項と捉えているからこそ、全頭雌牛という簡単ではない道を歩む選択をしています。

その品質の高さが認められ、2024年3月には全国肉牛事業協同組合が主催する第15回交雑種枝肉共励会において、全国から出品された80頭の中から最高位「グランドチャンピオン賞」を受賞しました。名実ともに、「美味しい肉づくり」を実現している証です。

椎名牧場が取り組む一つひとつの選択や肥育のこだわりからは、「食べられていく命に対して真摯に向き合うこと」を大切にされる椎名さんの姿勢が感じられます。この姿勢は、飼育段階のみならず経営全体にも通ずるものがあるのではないのでしょうか。

さらに、2020年からは就労支援施設を開設し、牧場内の作業や直営店舗での作業を通じて、障害をお持ちの方の就労支援にも取り組んでいます。この農福連携事業を通して、農業という土地に根ざした事業だからこそ果たせる地域貢献や持続可能な畜産経営のスタイルを模索しています。

## 生産者紹介 農事組合法人 椎名牧場

千葉県旭市井戸野2700

飼育頭数：約700頭

牧場経営/牛製品加工販売  
/ 飲食店経営



椎名 寿行さん  
農事組合法人 椎名牧場 代表取締役

千葉県旭市出身  
高校卒業後、ステーキレストラン、スーパーの精肉売り場で勤務のち渡米。渡米先では、大規模農場で様々な経験を積んで帰国。農事組合法人椎名牧場に入社する。入社後は、これまでの経験を活かし、平成14年に「農産物直売所あんしん村」を立ち上げ自家産牛肉の直売をスタート。平成25年春には、直営レストラン「焼肉しいな牧場」をオープン。お客様に本物の牛肉をお届けするために奮闘中。消費者の皆様に「安心・安全」な牛肉をお届けするために広報活動に力を入れている。

## 焼肉店、直売所経営に取り組むお店の紹介 焼肉 しいな牧場 / 農産物直売所 あんしん村



農場のみならず、レストランやスーパーの精肉売り場など多くの現場で経験を積んできた椎名さんだからこそ抱く、牧場経営への思いがある。それは、牛の飼育から、売買、そして食べられて行くまでの現場全てに携わることで「市場で評価されて、みんながおいしく残さずに食べてくれる牛にしてやりたい」というものです。一般的には肉牛を肥育・出荷する農家と、消費者に届ける小売店や飲食店は異なる業者が担うことが多いのですが、椎名牧場では肉牛の肥育に加えて、「農産物直売所あんしん村」と直営レストラン「焼肉しいな牧場」の運営を行なっています。この取り組みは、県内でも貴重な畜産での六次産業化の取り組みの事例でもあります。



自社牧場で育てた安心・安全でクオリティの高い牛肉をリーズナブルな価格で提供する焼肉店です。おすすめ部位を堪能できる「しいな牧場一頭盛」は、当店自慢の逸品であり、お客様にも人気の一皿です。また、焼肉店では貴重なランチ営業も行っており、気軽に利用できる点も地元客に人気となっています。ちなみに、ランチでは焼肉以外にもハンバーグやステーキなどお肉料理を楽しむことができます。

店舗名  
焼肉 しいな牧場

TEL  
0479-62-3334 (予約可)

所在地  
千葉県旭市井戸野3642

営業時間  
11:30~14:00 17:00~22:00  
/ 定休日：月・火



食の安全を大切に考える椎名牧場が経営する農産物直売所あんしん村は、椎名牧場の牛肉の小売に加えて、安心できる食材を生産する志のある地元の農家の農産物や加工品を販売しています。

店舗名  
農産物直売所 あんしん村

TEL  
0479-60-1338

所在地  
千葉県旭市井戸野3642

営業時間  
10:00~18:30 / 火曜定休



<http://shiina-farm.com/>