

大自然が育てた 古里の味 いわて短角牛、

角が短い牛だから短角牛？——。

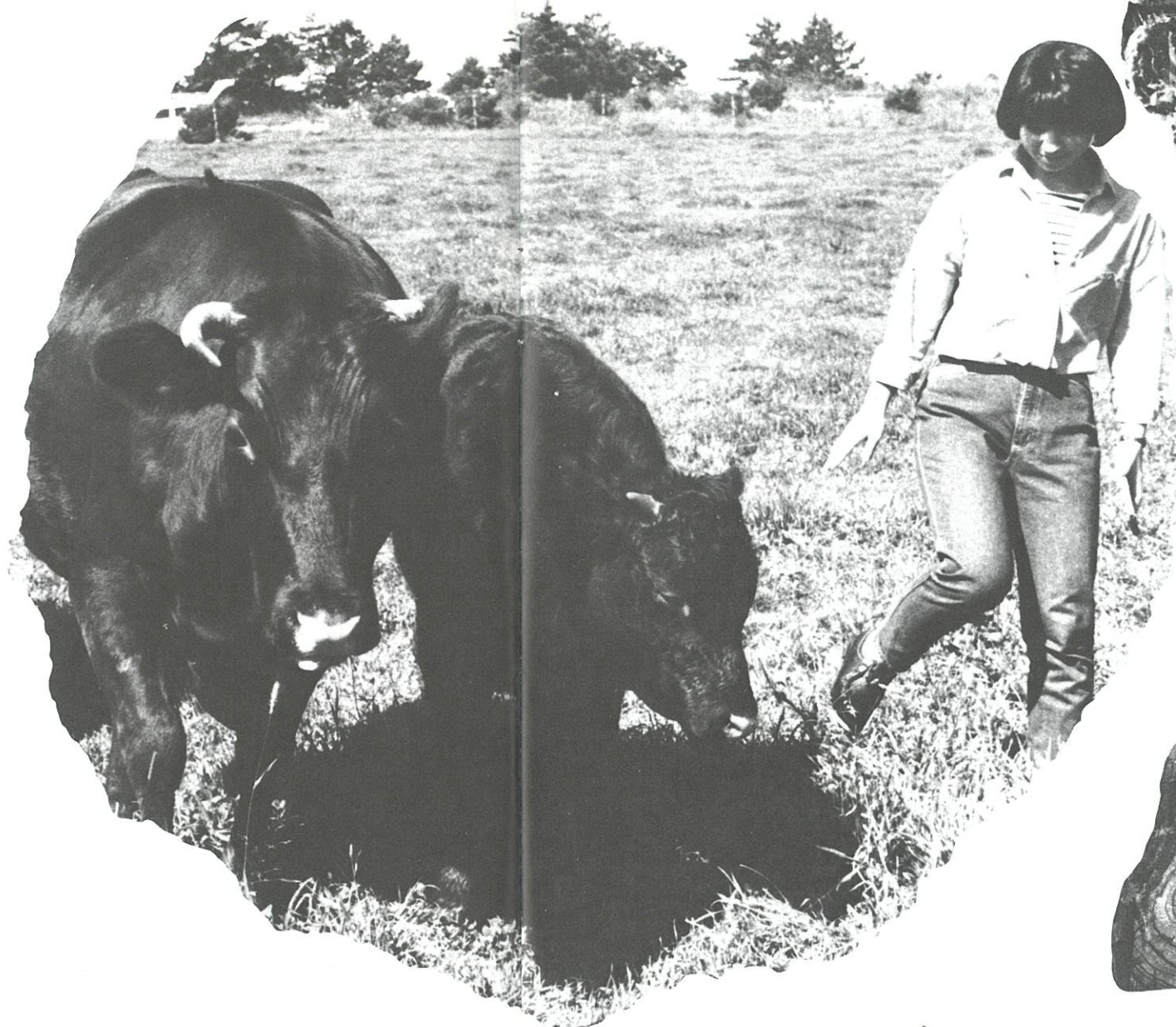
正式の名称は「日本短角種」。古くから岩手県をはじめ青森県や秋田県で飼われていた「南部牛」に、明治4年、イギリスから輸入されたショートホーン種を交配してつくられたものです。

赤身が多く、やわらかで風味のある牛肉として人気の「いわて短角牛」は、岩手の特産牛。北上山地にある岩泉町や川井村、山形村、安代町などの山岳地帯で、その多くが飼われています。

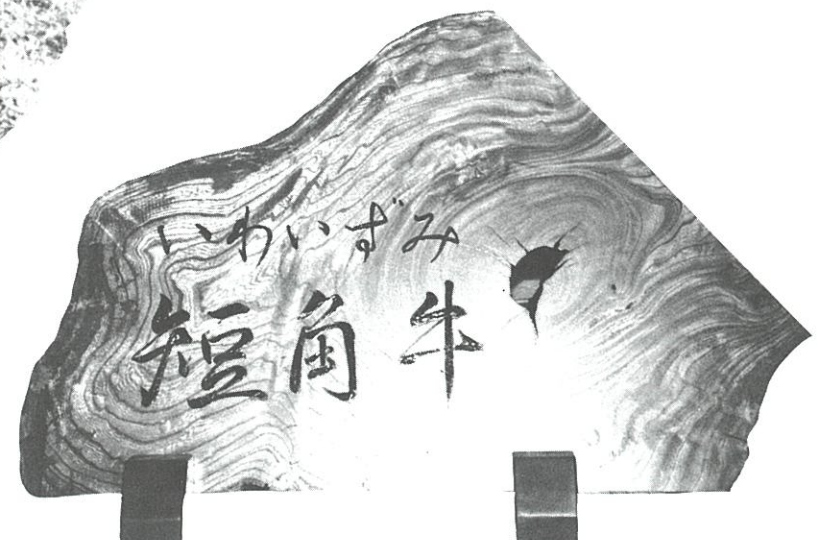
いま、県内の各生産地では、短角牛の銘柄をより多くの消費者の皆さんに知ってもらおうと、生産から牛肉の販売までを通じて「安くおいしい牛肉」の生産供給に、積極的な取り組みをしています。

日本短角種発祥の地岩泉町でも、「特産—いわいずみ短角牛—」を、まず地元の人たちに安く食べてもらおうと、消費拡大の運動が続けられています。

▼岩手の特産牛「日本短角種」の親子連れ
(岩泉町早坂エリート牧場)



▲赤身が多く風味のある牛肉として人気がある



▲岩泉町内の食肉店、ホテルなど10店が短角牛肉の指定店。この看板が目印



盛岡から約50km。広大な北上山地にある早坂エリート牧場

