

# アグリフードチェーン構築への挑戦

—石垣牛の首都圏出荷で知名度向上を目指す仲大盛吉幸さん—

沖縄県石垣島は古くから黒毛和種の素牛生産が非常に盛んであった。仲大盛さんは素牛生産を昭和55年から始め、その後、肥育にも着手したのが昭和60年。地域全体としての肥育への取り組みは平成に入つてからなので、仲大盛さんの取り組みはかなり先駆的だった。

当初は、県外の横浜や名古屋方面へ生体で出荷することが多かったが、当時はまだ石垣牛の認知度が低く、注目を集めることはなかった。知名度が上がったのは平成12年7月に沖縄で行われた第26回主要国首脳会議（サミット）で、各国首脳たちに提供された牛肉が石垣牛だと公表されたのがきっかけである。

この石垣を含めた八重山諸島からは和牛の素牛が年間1万頭出荷されている。この大切な経済資源を何とか地元で更なる資源に変えられないかと思っていた仲大盛さんは、肥育部会の中で仲間たちに肥育事業の拡大を説いて回った。この地域には、観光客を中心に多く

の人たちが島を訪れ、その数は70万人を超える。この島を訪れる人たちが石垣牛を食べて、知名度を高めてくれるよう、部会長自ら足を運び広報活動を行つた。サミットで出されたという小さな契機が、大きな足掛かりになるよう肥育部会の中で肥育の増頭と、素牛生産農家に一貫経営の将来性を説明し、石垣牛生産を活性化させ地域の名産品の地位確立に奔走したのである。

平成17年に部会長になるころには、単に希少価値としてのブランドではなく供給力も付いた地元にしっかりと根を下ろす地域ブランドになっていた。今年度の出荷は年間700頭に迫る頭数が期待されている。そのうちの3分の2が八重山諸島を訪れる人たちに供給され、残りが本島での供給として消費されている。

仲大盛さんの構想はまだ続く。当面の生産頭数を1000頭にして、首都圏を視野に入れた日本の銘柄牛にしようと大きく舵を取つた。和牛生産地としての伝統があるため、血統的には大きな自信があったが、安全・安心と統一したおいしさを求める消費者のため飼料の統一が必要だと気付いた。黒毛和牛は血統が7割、餌が3割といわれるほど餌には生産者独自の配合や与え方のこだわりがあるが、それぞれの生産農家のプライドより仲大盛さんの熱意が勝り、平成21年12月より石垣牛指定飼料に全石垣牛生産農家が切替え首都圏への挑戦が始まった。

販売戦略については、JAおきなわと関東

## 《キーマン：仲大盛吉幸さんのプロフィール》 (JA石垣牛肥育部会長)



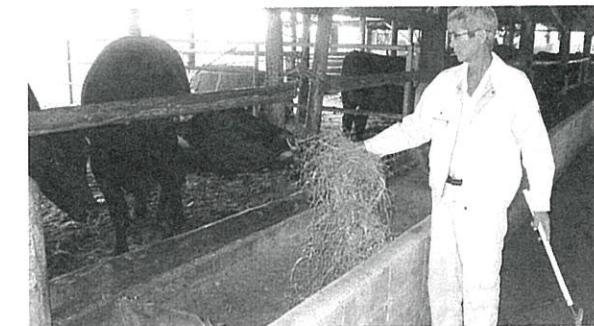
昭和31年沖縄県生まれ。平成7年にJAを退職後、肉牛生産の一貫経営を始め、平成15年に石垣牛肥育部会の理事に就任。その後、平成17年から同部会長として現在に至る。

の株ミートコンパニオンとの取り組みで「沖縄活性化事業」というタイトルのもと、「おきなわ和牛展示即売会」を毎年10月に実施。この催しは、アグリフードチェーン構想<sup>\*</sup>というシステムによるブランド化を行おうと計画されたもので、年一回の開催で今回で4回目を迎える。

この4回目の展示即売会で初めて石垣牛も出品された。フードチェーン構想は生産者、流通事業者、消費者が主体性を持ちそれが尊重しながら良い畜産物を作つていこうという考え方で、生産者だけがとっぱな飼養管理をしてもそれが本当に必要不可欠であるかは往々にして疑問が残る。このことは、それぞの主体性に協調性がなければできない。

おきなわ和牛は、この食肉事業会社によつて現在36頭/月が首都圏に流通している。早くから指定飼料が設定され、脂肪の融点も含めおきなわ和牛の味覚の統一が行われている。おきなわ和牛は、いつも変わらないおいしい牛肉として認知され消費者に支持されている。展示即売会では、食肉専門家の評価を生産者が聞き、生産者が流通業者に生産状況の説明をして、流通業者による即売会に移る。その後、あらかじめ用意しておいたその牛肉を生産者、流通業者で試食し合いその評価を討議するといったものである。

素牛生産県では盛んに地域一貫経営が行われているが、おきなわ和牛も地域一貫経営の形態を取つてゐる。石垣牛もおきなわ和牛に含まれるが、異なる点は地域一貫ではなく、基本的に素牛生産農家が肥育生産も行う経営内の一貫で生産されているところである。今年のおきなわ和牛展示即売会は10月23日に行われたが、石垣牛部会長もおきなわ和牛生産者とともに専門店、スーパーマーケットやレストランを回り販売責任者の評価と消費者の



実際のワラの味を確かめながら給餌する

意見や要望を熱心に聴き取つていた。

石垣牛は既に地元で多く消費されており、肉質やおいしさへの認識には自信を持っていた仲大盛さんだったが、首都圏特に東京という洗練された消費地では、添えられる食材や流行の味付けさえも考慮されて肉の良しあしが判定されていることにがくぜんとした。牛の素牛生産から、肉牛の生産、生産された肉の評価にも自信があったが、彼の挑戦しているステージが、今までにない広がりを持つものだと改めて知り、その大きな目標を前に、再び挑戦者となった彼の眼光が鋭いものとなっていた。さらに、第5回おきなわ和牛展示即売会が沖縄県食肉センターで行われ流通事業者や多数の関係者に生産現場のこだわりや想いを伝えられる会にしたいと、仲大盛さんは大きな将来に向けた期待を持っている。

（筆者：植村光一郎・株ミートコンパニオン常務執行役）

## ※アグリフードチェーン構想とは

今まででは、海外からの安い畜産物に対抗するため生産効率や合理化で生産原価を抑え対処しようとした考えを改め、本当に必要な生産物を作りグローバルな販売戦略で生産の活力を高めようとする考え。そのためには、開発者、生産者、流通業者、加工者、消費者が主体性を持ち協調して相乗効果を高め求められている畜産物を作ろうという企画力が求められる。