

2020.11.30

「食の絆」がつくる  
笑顔の食卓。

# きづな通信

ISSUE  
NO. 01

## 生産者紹介

岩渕グループ  
／千葉県旭市

## 飲食店紹介

渋谷エクセルホテル東急  
／東京都渋谷区

## コラム

東日本産直ビーフ研究会とは？  
／発足と活動

## 【きづな通信、創刊】

### 安全で美味しい牛肉「しあわせ絆牛」 の魅力をお伝えしていきます！

農業産出総額は全国4位で、全国有数の農業県である千葉県。そんな千葉県を中心に生産されている「しあわせ絆牛」の魅力を伝えるメディアとして、「きづな通信」を創刊しました。



畜産産出総額は北海道、鹿児島、宮崎、岩手に次ぐ全国5位で、中でも酪農発祥の地としても知られる千葉県は、乳用牛では全国4位、肉用牛の産出額は約98億円で全国20位となっています（平成30年）。ちなみに、肉用牛の生産戸数は昭和50年の1,990戸から平成20年には410戸、令和2年では251戸（全国27位）。また、生産頭数は、昭和50年17,000頭、平成20年42,500頭、令和2年39,600頭（全国19位）。年々生産農家数は減少しているものの、1戸あたりの頭数が増えており、畜産農家は規模を拡大して経営をしていることが分かります。なお、令和2年千葉県の平均1戸あたりの肉用牛の肥育頭数は157.8頭。農業県千葉を知ってもらおうべく、発行していきます。

## 【生産者紹介】

### 岩渕グループ 岩渕一晃さん

㈱岩渕畜産取締役 / 東日本産直ビーフ研究会代表

1979年 千葉県銚子市生まれ

高校卒業後、父馨氏が社長を務める㈱岩渕畜産入社。現在グループの取締役を務める。グループ全体の経営統括に加え、家畜の集荷・供給から生産農家の保護・育成までを手掛ける。平成14年4月からは、「安心・安全かつ信頼のもてる高品質の牛肉」を消費者に届けるべく東日本産直ビーフ研究会を立ち上げ代表として研究会を牽引している。





株式会社岩渕畜産（岩渕グループ）  
千葉県旭市岩井 1967 番地  
飼育頭数約 1,800 頭

現代表である岩渕馨氏が昭和 40 年に営務を開始。その後事業を拡大し、平成 12 年に法人化。現在は直営農場にて肥育部門、酪農部門、繁殖部門、スモール部門を経営し、グループ一丸となって自社のみならず地域の畜産農家の業務を支えるべく、様々な業務に取り組んでいる。

岩渕グループの中心である岩渕畜産は、千葉県の北東部海匝地域（かいそう）にある銚子市で創業した。肉用牛の肥育部門に加え、酪農部門、繁殖部門、スモール部門、素牛部門に加えて、家畜の集荷・供給、生産農家の保護まで、トータルで地域の畜産農家の農業経営をサポートしている。一般的に畜産が盛んな他県では、JA や自治体などが行っているサポート業務を、地域の畜産農家である当社が担っていることは、大きな特徴である。



岩渕一晃さんは、当社の取締役としての顔に加えて、平成 14 年 4 月に設立された『東日本産直ビーフ研究会』の代表としての責任も担っている。「畜産農家が誇りをもって仕事に取り組めるようになれば、後継者不足も解消されるのではないか」「消費者のみなさんに安心して安全なお肉を、安定的にお届けしたい」「関わってくれる流通業者さんとも一緒に取り組んでいきたい」お話を伺っていると、畜産業界全体を俯瞰して、地域の畜産農家が生き残っていくためにはどうあるべきか、常に悩み考え、挑戦している姿が印象的だった。

今後も、当社の取締役として、また研究会の代表として、地域の畜産農家を牽引すべく活動されることを期待したい。

## 【シリーズ：絆牛を食べる】

渋谷エクセルホテル東急 レストラン「アビエント」/日本料理「旬彩」  
料理長 白幡 健 様

4月に20周年を迎えた「渋谷エクセルホテル東急」内にある、レストラン「アビエント」/日本料理「旬彩」では、しあわせ絆牛を使用したメニューを提供しています。料理長の白幡氏にお話を伺いました。

## ◆しあわせ絆牛を使うことになったきっかけを教えてください

**白幡氏** しあわせ絆牛を使うことにしたきっかけは、懇意の間屋さんからの提案です。試食してみたところ、大変美味しかった事とコストパフォーマンスに優れていた点がポイントになりました。

## ◆しあわせ絆牛を使用したメニューは？

**白幡氏** フレンチレストランでは「国産牛グリルコース」として、今まで販売中の肉をしあわせ絆牛に変更して取り入れました。日本料理店では新規メニューとして「和洋折衷コース」のメインに「しあわせ絆牛の炙り焼き」を取り入れた他、炙り焼き御膳と単品を追加して提供しています。

## ◆しあわせ絆牛を使用した感想をお聞かせください

**白幡氏** しあわせ絆牛は、刺しも細かく肉質も上等で旨味も抜群です。現在も販売中ですが、お客様からの評価も上々です。主にサーロインを使用していますが、他の部位の使用も検討しています。

## ◆消費者のみなさまにコメントをお願いいたします

**白幡氏** 月間の出荷頭数も限られておりますが、旨味

しあわせ絆牛炙り焼き御膳  
しあわせ絆牛サーロイン (120g)



の凝縮した大変貴重なお肉です。そのお肉をシンプルに調理する事で肉本来の美味しさをお届けいたします。

## ◆生産者に一言、お言葉を頂ければ幸いです

**白幡氏** 大変美味しいお肉を提供して頂き感謝申し上げます。皆様が手塩にかけて育てられたしあわせ絆牛を皆様にお届けして参ります。ぜひとも牧場の視察をしたいと思っております。

地上100メートルの眺望とともに味わう本格的なフレンチと日本料理は、特別な時間を過ごすことができます。ぜひ足を運んでみて下さい。

レストラン「アビエント」/日本料理「旬彩」

○店舗情報

営業時間：11:30～15:00 (L.O.14:00)

17:30～21:00 (L.O.20:00)

住所：〒150-0043

東京都渋谷区道玄坂1-12-2

渋谷エクセルホテル東急25階

TEL: 03-5457-0109 (代表)

● JR・京王井の頭線「渋谷駅」直結

● 渋谷マークシティ イースト内

● 首都高速〈渋谷ランプ〉から約5分

## 東日本産直ビーフ研究会とは？ 会の発足と活動

当研究会は、平成14年4月に設立した「千葉県産直ビーフ研究会」が母体となっています。その後、青森県・宮城県・福島県・茨城県・栃木県の生産者が加わり、「東日本産直ビーフ研究会」となりました。東日本に広がる「食の絆」というネットワークを構築し、消費者の皆様へ「安心・安全」な牛肉をお届けすることを目指しています。そして、この牛肉を通して普段の食卓から特別な記念日まで、お肉を食べて「しあわせ」な気持ちになって頂ける様、願いを込めて生産に取り組んでいます。

当研究会の活動としては、「しあわせ絆牛」「しあわせ満天牛」「しあわせ牛」といった銘柄牛「しあわせ牛シリーズ」の確立を目指し、国内はもちろんの事、海外の展示会などにも出店させていただいています。各生産者が丁寧に牛肉を生産していること、「しあわせ絆牛」が安全・安心で美味しい牛肉であること、を知っ



東日本産直ビーフ研究会総会時集合写真

ていただき、手にとっていただけるよう、活動を展開していきます。品質・頭数ともに、日本一になることが大きな目標です。



タイ FEX 2019 出展時タイ副首相と



東京インターナショナルギフトショー出展時

### 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：33名

飼育頭数：9,500頭

出荷：3,300頭/年



東日本  
産直ビーフ研究会