

## 基本情報

種別 黒毛和種  
 等級 3等級以上  
 年間出荷頭数 約60頭  
 肥育牧場数 1戸  
 出荷月齢 27~29ヵ月齢  
 出荷体重 650~750kg

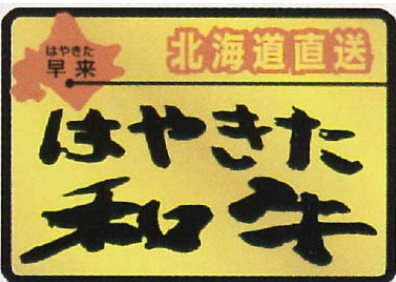
主な出荷先  
 安平町内スーパー  
 道内ファームレストラン  
 関西の百貨店  
 九州のスーパーなど

## 特徴

美味しい牛肉をつくるために必要なのは  
**環境と飼料**。  
 安平町の澄んだ空気と清涼な水、広大な緑の大地で、**放牧主体**のストレスを与えない環境の中で育成し、**米類を独自に配合**した飼料を必要量与えることで**うまみのある肉**となっています。



※イメージ



## ～生産者の声～

はやきた和牛肥育牧場  
 鈴木牧場 鈴木 昇氏

16年間、襟裳の牧場で約1,000頭の牛を飼育した後、1985年に早来町（現 安平町）で、牛一頭から鈴木牧場をスタート。



### ■ はやきた和牛を育てるにあたってのこだわりは

美味しい牛を育てるにあたっては、血統にこだわるだけではなく、育てあげる期間に与える飼料や環境によって、肉の味を変えることが出来ると思っています。うちでは米類を使った独自の飼料を与え、美味しい肉を生み出すことを追求しています。

### ■ はやきた和牛を供給する上でのこだわりは

販売先により求める肉質も違うんです。すべての人がサシの入ったお肉を求めるわけではないので、販売先ごとにA3~A5の違う等級の肉を供給しています。時期によって味に違いが出ないよう、常に同じ品質の肉が提供できるようにと考えています。

### ■ 今後の展望は

筑波の畜産試験場で飼料による肉味の違いを分析するテストが行われているので、今後はそういった制度も利用しながら、味を追求していきたいと考えています。肥育農家は減っていますが、はやきた和牛を指定して買ってくれるお客様がいる限り、これからも良い牛を育てあげていきたいです。

## 旨味のポイントは飼料に配合したお米

鈴木牧場では、市販の配合飼料に**米屋**から仕入れた**“くず米”**を混ぜたものを飼料として給与。お米を混ぜた飼料は、肉にうまみをもたらすと言われています。うまみのある美味しい肉を提供するためには、**手間をかけることもいとわない**。そんな生産者の味への追求心が、はやきた和牛ブランドを支えています。



## あびら夏！うまかまつり

毎年7月に開催される安平町のお祭りでは、はやきた和牛を買って、その場で焼いて食べられます。



## ～安平町の2種類の牛肉～

安平町では「**アンガス牛**」という**赤身の多いヘルシーな牛肉**も肥育されています。安平町のお祭りでは「はやきた和牛」「アンガス牛」2種類の牛肉が販売されます。美味しさの違う2つの牛肉を味わってみてはいかがでしょうか。

