

25日から「ツーリズムてしかが」



試食会での評判は上々。屈斜路和牛への注目度も上昇中

鴨志田農畜産は1996年から黒毛和種の生産を始め、

【弟子屈】地域密着型の旅行会社「ツーリズムてしかが」が(川湯温泉2、白石悠浩社長)が25日から、鴨志田農畜産(屈斜路、鴨志田光栄代表)で生産している黒毛和牛を「屈斜路和牛」として販売する。町内での流通は初めてで、13の宿泊施設・飲食店が、屈斜路和牛を使った料理をメニュー化し、地域住民や観光客に提供する。(山本雅之)

「屈斜路和牛」を販売



鴨志田代表

全町でおいしさ発信

子牛生産から肥育まで行う一貫経営を続けている。今回の屈斜路和牛の町内での流通は、ツーリズムでしかがが2010年6月、同畜産が系統出荷している高品質な黒毛和牛を町内の「食」としてアピールできないかと、鴨志田代表に提案したことに始まる。

その後、町内のホテルやペンション、飲食店の経営者らに呼び掛けたところ、賛同者が相次ぎ、摩周湖農協の支援も得られたことから、全町的な取り組みとなった。取組みとなった。屈斜路和牛は、霜降り肉の濃厚なつま味、赤身肉の柔らかな食感など、部位によってさまざまなおいしさを堪能できる。ツーリズムでしかがが昨年12月28日、川湯ふるさと館で販売開始前の屈斜路和牛試食会を行った。町内の観光事業者や行政関係者ら約50人が来場し、コースを使ったステーキとしゃぶしゃぶを味わった。出席者からは「弟子屈町で、こんなにおいしい牛肉が生産されているとは知らなかった」「安価な外国産とは

鴨志田農畜産生産の黒毛和牛

違い、牛肉本来のこくがある」「多少、割高でも使ってみた」「など、好意的な意見が大半を占めた。

町内の和牛生産者と旅行業者、宿泊施設・飲食店関係者らがスクラムを組んで、弟子屈町のおいしさを発信する。「地産地消」や「農観連携」を促す起爆剤として、周囲の期待もいやが上にも高まっている。鴨志田代表は「屈斜路湖を見渡せる環境の中で育った、安心安全な屈斜路和牛を大勢の人に食べてみてほしい。今回の試みがきっかけとなって、農業と観光の相互協力に弾みが付けばうれしい」と語る。ツーリズムでしかがが中嶋康雄取締役は「屈斜路和牛が新たに弟子屈町に來なければ食べられないおいしさとして加わった。ブランドありきとせず、地元の食材を地元の事業者が活用するという流れを築いていきたい」と意欲を示している。商品についての問い合わせは、ツーリズムでしかが015(4883)2101へ。

屈斜路和牛の料理を提供する宿泊施設 飲食店は次の通り。
▽川湯ホテルプラザ、温泉浪漫の宿湯の閣、川湯第一ホテル忍冬、名湯の森ホテルきたふくろつ、川湯観光ホテル、アトレニュー、屈斜路原野ユースゲストハウス、きらの宿すばる、炬はた三三五、御食事処ほつぽ亭、オーチャードグラス