

いわいずみ短角牛【岩泉町】

産地
探訪

岩泉町は明治時代から
続く短角牛の産地。

「いわいずみ短角牛」は

夏山冬里方式の飼養管理で

夏は大自然の中で

のびのび育ち

冬は里の牛舎で

生産者の愛情を受け、

大切に育てられている。

肉質は低脂肪で高タンパク

ヘルシーな赤身肉が特徴。

地域の古くからの宝物。



さとう しのみ 梨な
佐藤 志寿 さん(中央) 梨奈 さん(左)【岩泉町・大川】

繁殖から肥育まで一貫経営で、約30頭の短角牛を飼養しています。いわいずみ短角牛は、夏山冬里方式で飼養管理し、自然の中でのびのび育てています。明治時代から続く産地を次の世代に繋いでいきたいです。

きとう のぶひろ
木藤 靖裕 さん

【宮古宮農経済センター岩泉地区担当課】

いわいずみ短角牛は、和牛全体の1%にも満たない「日本短角種」で、肉質は低脂肪・高タンパクのヘルシーな赤身肉です。旨味成分アミノ酸がたっぷり含まれ、牛肉本来のおいしさを味わえるので、是非ご賞味ください。