

あなたは
福島の食材
もしくは、
放射線の被害に
一度遭った食材を
安心して
食べることが
できますか？

今、SNSなどで放射線の被害に遭った食材を非難する「風評被害」に福島県は悩まされています。しかし、実際、福島県の食材は精密な検査を受け安全な食品が消費者の元へ届けられるようになっています。これから、私たちは消費者の私たちが放射線について理解をし周りの人々へ伝えていくべきだと思いました。

飯舘村は、阿武隈山系北部の高原に開けた

豊かな自然に恵まれた美しい村です。総面積230.13平方キロメートルの約75%を山林が占めた地形は比較的なだらかで、北に真野川、中央に新田川と飯樋川、南部に比曾川が流れその流域に耕地が開かれ集落を形成しています。年平均気温は約10度、年間降水量1,300ミリメートル前後で高原地帯独特の冷涼な気候にあります。



までい牛

「までい」とは、手間暇惜まず
丁寧な仕事をする心。

福島の人々が「までい」の心で育て
上げた幻のブランド牛、「飯舘牛」が
今、千葉県外房山武の地に小林農
場主の思いとともに息づいています。





飯舘牛のストーリー

今はなくなってしまった幻の飯舘牛を再開しようと頑張っている千葉県「小林牧場」の小林将男さんのストーリーも紹介します。

小林将男さんとまでい牛

一. いやしの故郷

小林さんの実家が畜産業を営んでおり、牧場経営を夢見ていた。資金を稼ぐため、東京でエンジニアとして働いていた。仕事は楽ではなく、故郷の飯舘村は東京での辛い日々を忘れさせてくれる癒しの場所だった。そして、飯舘村に戻り、ついに幼少期からの夢をかなえた。しかし、原発事故がそれを奪った。

二. 畜産へのこだわり

放射線による避難指示や牛肉の出荷停止を受け、多くの畜産農家が飼っていた牛を手放していく中、「愛情を込めて育ててきた牛たちを救いたい」という強い思いが小林さんを動かした。牛を手放すことは一切考えず、飼っていた 100 頭の牛を飼育できる牛舎を必死で探した。

三. 福島から千葉へ

牛舎探しは難航した。適切な規模の牛舎を見つけ、周辺住民の理解を得るのは簡単ではなかった。しかし、飯舘村から 300 km も離れた千葉県の山武市までの牛の輸送は、村や市の人々の助けにより実現した。千葉に拠点を移すことで飯舘牛の血統は小林さんの手で守られた。

四. 飯舘牛からまでい牛へ

「その地域でしか作れない牛肉を作る」。小林牧場では、子牛から出荷まで一貫して山武市で育て上げ、地域の稲わらや野菜、堆肥を活用している。懸念された放射能測定の結果は、測定器で検出されないくらいほど小さく、基準値を下回っていることがわかった。こうして飯舘牛は、千葉県の山武市でしか作れない、安全な和牛、までい牛として

まれ変わった。（飯舘で生産された牛肉のみ、飯舘牛とし名乗ることができる。）

五. これから

被災地の悲惨な状況から、千葉でまでい牛を生産できるまでに至るまで、非常に多くの人々の支えがあった。お世話になった方々に恩返しをしたい。美味しい牛肉を作り、山武市の活性化に貢献したい。そして、いずれは福島に戻り、飯舘村の復興に携わりたい。これが、小林さんの思い。今後は後継者育成にも取り組み、畜産業の発展にも注力していくようだ。

このように、までい牛の生産者とそれを支えてくださっている地域の方々により今の「幻の飯舘牛」があります。

私たち 2 年 B 組はこれからこのように飯舘村、飯舘牛の再興に向けて頑張っている方々の今までのストーリーなどを多くの人に発信していきたいと思ひます。