



地域コミュニティデザインの 視点から見た もりおか短角牛の現状と 振興策の検討

跡見学園女子大学

小嶋美優 原島優花

和田乃英加 岡野弥生

戸ヶ崎愛香

日本短角種とは / もりおか短角牛とは

日本短角種

- ・南部牛とショートホーンを交配した種類
- ・主に岩手・秋田・北海道で飼育されている
- ・和牛四種の一つ
(黒毛和種, 褐毛和種, 日本短角種, 無角和種)
→日本短角種は和牛全体の1%未満
- ・岩手県が飼育頭数全体の**4割**を占める

もりおか短角牛

日本短角種のうち

- ◇盛岡で生まれ育った牛であること
- ◇もりおか短角牛ブランドの8つを満たすこと

- ・盛岡市（玉山）の生産状況
 - 繁殖農家約30戸
(母牛を飼育, 子を孕ませ, 市場で販売)
 - 肥育農家2戸(子牛を育て, 肉用牛として販売)
 - 出荷頭数約30頭 (日本短角種6,500頭)

調査・研究テーマ / 概要

◇テーマ

**首都圏に住む女子大生の視点から見た、
もりおか短角牛の現状と魅力・ブランド化などの振興戦略策及び方策**

◇概要

盛岡名産の「もりおか短角牛」を研究対象とし、

- －当畜産物を取り巻く流通上の課題抽出・分析**
- －主な消費者として想定する、首都圏の健康志向の高い人への認知度向上**
- －訴求に至る具体的な施策・方策についての検討及び実行**

令和3年度現地調査結果

夏山冬里方式

5月ごろ、牛は親子で一緒に放牧される(冬まで)
自然に生えている牧草を食べ、広い土地でのんびり過ごす

赤身肉

牧野で運動した短角牛はストレスフリーで脂肪がつかない
サシのない綺麗な赤身なので、肉をあっさり食べたい方におすすめ

親子愛

短角牛は人懐っこい性格。母牛は孔子の面倒をよく見る
農家さんの愛情も存分に受けている

令和3年度現地調査結果

もりおか短角牛の強み

ストーリー性

ルーツ・短角牛に関わる人々
短角牛との出会い

歴史、伝統、文化

地域にとっての存在
肉そのもの以外での活かし方

愛情

関わる人々の「短角牛を残したい」
という思い

※ヒヤリング現場

繁殖農家, 肥育農家, 食肉卸業者, 皮革事業者,
岩手県農林水産部, 飲食店

令和4年度 もりおか短角牛モニターツアー

目的

「ツアー」という外部への魅力を発信する場を創り、実際に触れることで地域の魅力であることを認識してもらう。

概要

実施日 2022年9月4日（日）雨天決行

参加者 13名（地元大学生10名、先生1名/親子1組-2名）
→県内多数、青森県、秋田県、千葉県出身

参加費 2000円（BBQの食材、調理交流会の一部食材）

実施内容

- ・牧野企画
- ・調理交流会
- ・BBQ



盛岡短角牛PRイベント ～短角牛魅力大放し祭り～



概要

実施日：2023年1月24日（火）

場所：いわて銀河プラザ

実施時間：10：30～17：00

目的

- ①首都圏での「もりおか短角牛」の認知度向上
- ②「もりおか短角牛」以外の盛岡市の商品のPR

実施内容

- ・今までの活動の写真展示
- ・もりおか短角牛の等身大パネル
- ・〇×クイズとアンケート
- ・商品のPOP作成
- ・店内マップ等のリーフレット
- ・PR動画の放映



令和5年度の活動

📌 今年度の目標

- ・生産者、販売事業者、飲食関連事業者と連携の推進
- ・イベント等での共通メニュー開発や P R 戦略の試行
- ・研究成果の創出に向けた取り組みの推進

📌 実施企画

- ・もりおか短角牛モニターツアー
- ・もりおか短角牛フェア
- ・もりおか短角牛プロジェクト×HoHoEMi 様 学園祭コラボ企画



もりおか短角牛モニターツアー 昨年度の課題



継続可能なツアーにするには

ツアー料金等の面で課題が多いことが判明した

→ 経済性を見越したモニターツアーを実施

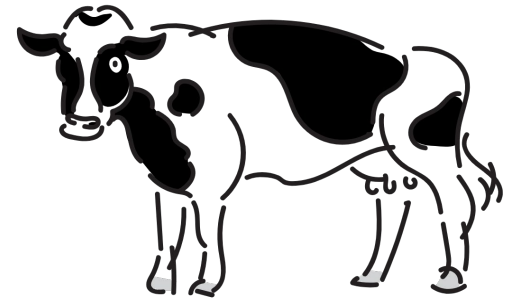
対象者の変更

参加者を比較的経済的にゆとりのある世代とする

→ 盛岡市内にあるレストラン Neuf de Pape様へのご依頼



もりおか短角牛モニターツアー 実施目的



- もりおか短角牛の特徴である夏山冬里方式という飼育環境と、農家さんの愛情を受けて育てている短角牛を直接見て欲しいということからモニターツアーを実施
- もりおか短角牛の発展・振興の為には、特徴である飼育方法から認知度を高めることが必須であることから、モニターツアーは有効
- 牧野は短角牛の生育環境であり、生産現場であることから、一般的な観光を目的とするツアーは不適切であり、その環境を保全できるツアーのあり方について調査研究が必要
- ツアー料金に見合う満足度の提供が可能か

企画概要

1. 牧野における短角牛の飼育状況の見学

- 短角牛ならではの育成環境を知ってもらう
- 実際に放牧されている風景や非日常感と空気感を味わってもらう

2. 農家さんとの交流

- 交流を通し、短角牛の理解を深めてもらう
- 短角牛についてだけでなく農家さんの思いも知ってもらう

3. 実際にもりおか短角牛を食べてもらう

- もりおか短角牛の良さを改めて実感してもらう

日時：2023年9月10(日)15:00~

集合場所：盛岡駅付近

人数：7名

参加費：15,000円

■モニターツアー開催にあたって

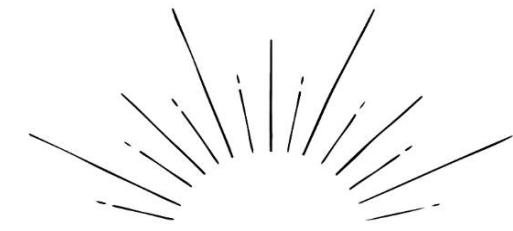
モニターツアー企画は、盛岡市及び跡見学園女子大学の「もりおか短角牛プロジェクトチーム」によって、もりおか短角牛の認知度向上とブランド化推進を目的として実施するものです。これまで観光利用等を行っていない放牧場での見学、体験、農家さんや地元の方々との交流を企画しました。ぜひ盛岡の宝である、もりおか短角牛について知っていただき、もりおか短角牛の普及促進にご協力いただければ幸いです。

■お願い

- ・今回のモニターツアーはもりおか短角牛生産農家さん、牧場管理者、監視員さんなどのご厚意により特別に牧場に入ることを許可して頂きました。そのため、牧場での写真をSNS等に投稿することを不可能とします。
- ・牧場内では大きな音や急な動きは牛を驚かすことがあるため農家さん、監視員さんの指示に従ってください。
- ・放牧場内では牛への家畜伝染病の感染を防ぐため、使い捨ての簡易シューズカバーの装着、消毒のご協力をお願いします。
- ・放牧場内での飲み物は可能ですが、お菓子、軽食はご遠慮ください。またゴミは必ず持ち帰りましょう。
- ・今回のモニターツアーは、今後この様な形での取り組みが効果的であるかの検討を行うための基礎資料づくりも兼ねております。ツアー中の写真撮影、終了後のアンケート調査へのご協力をお願いします。
- ・放牧場は自然の地形そのままを利用しているため、足元に起伏や滑りやすい場所があります。くれぐれも安全にご注意ください。
- ・放牧場内には御手洗等の利用施設はありません。ご了承ください。

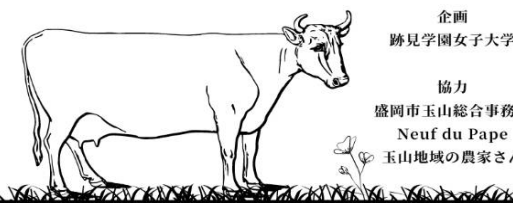
■持ち物

- ① 飲み物
(放牧場には自動販売機がございません。熱中症予防のため必ずお持ちください)
- ② 長靴
(運動靴でも可。シューズカバーを付けますのでと便利です)
- ③ 雨天用のカッパ
(風も強く、牛に当る危険性もあるため傘ではなくカッパもご用意ください)
- ④ 寒さ対策
(玉山地域は盛岡市街地より寒さを感じられます。各自対策をよろしくお願いします)
- ⑤ 酔い止め
()当日はバスでの移動となります。山道は酔いやすくなりますのでお気をつけください)



もりおか短角牛 モニターツアー

もりおか短角牛、見て食べて
魅力まるごとたっぷり堪能
モニターツアーの
ご案内



企画
跡見学園女子大学

協力
盛岡市玉山総合事務所
Neuf du Pape
玉山地域の農家さん

ツアー案内のチラシ

もりおか短角牛モニターツアー

開催日

2023年9月10日 日曜日

- 15:00 盛岡駅集合
- 15:10 盛岡駅出発 (Neuf du Pape付近を経由、乗車可)
 跡見学園女子大学の学生が添乗し、企画を行います!
- 16:10 牧野到着・見学
 牧野で暮らす短角牛を間近で見学農家さんと語り合えます
- 17:00 牧野出発

- 18:00 Neuf du Pape 到着
 この日のために用意した、もりおか短角牛フルコースともりおか短角牛の魅力を引き出し、且つお肉に負けないシェフお勧めのワインをご堪能ください
- 20:00 Neuf du Pape にて解散

参加費：15,000円

参加人数：10名（上限になり次第募集を終了します）

申し込み方法：Neuf du Papeスタッフにお声がけください

Neuf du Pape
スペシャルメニュー

-Stuzzuchini-
短角牛のコンソメジュレ

-Antipasto freddo-
スモークをかけた短角牛レバーのカルパッチョと
モモ肉のローストビーフ盛り合わせ

-Antipasto Caldo-
短角牛ボロネーゼのフォカッチャ・ディ・レッコ

-Primi Piatto-
短角牛 小腸のアッラピアータ

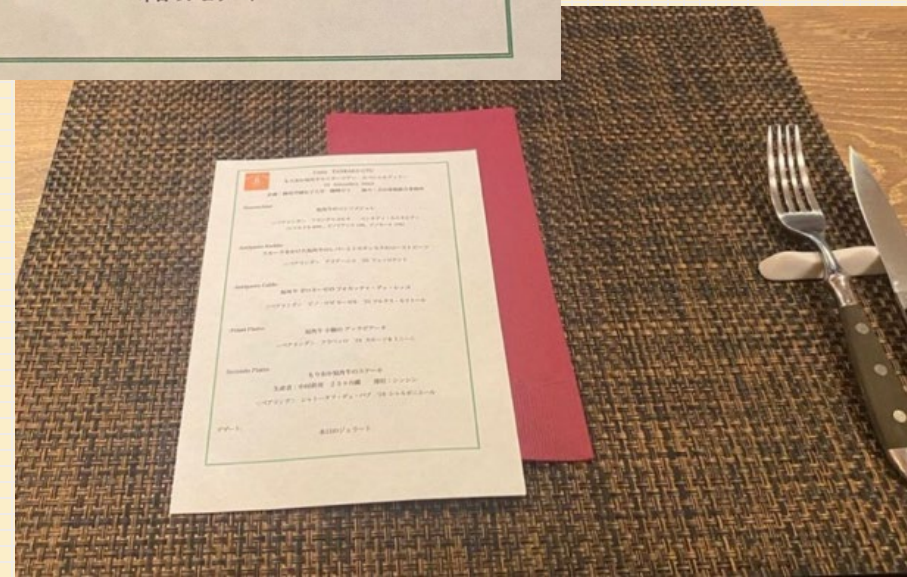
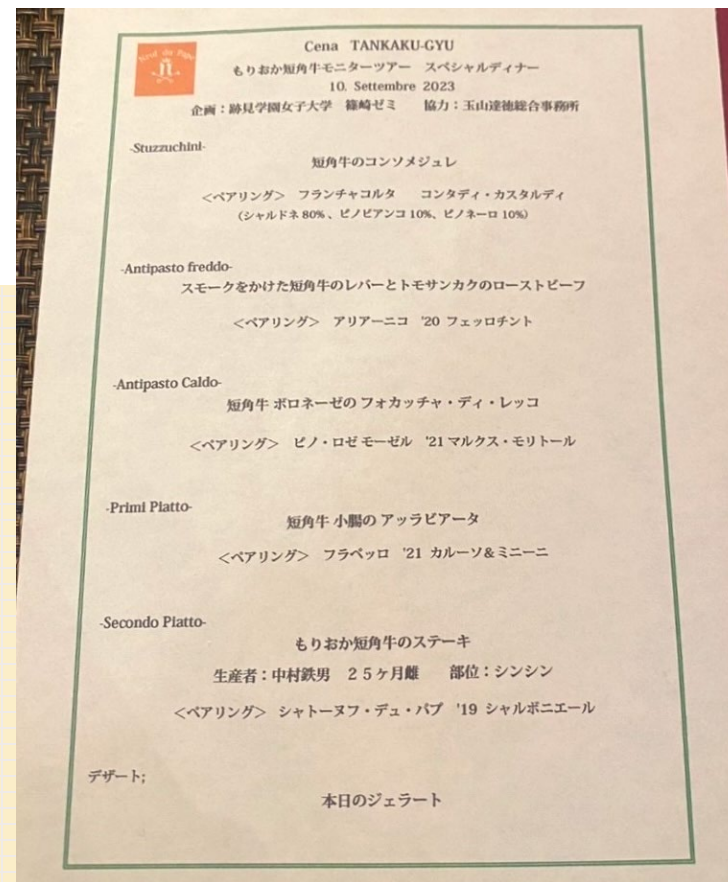
-Secondo Piatto-
短角牛のステーキ

-Dolce-
季節のジェラート

各料理に伊東のセレクトした
ワインペアリングをご用意いたします



料理



ツアー参加者のアンケート・ヒアリング結果

(1) 知名度

参加者は盛岡市在住の方であったが、今回参加するまで、名前は知っていても、他の種類の牛との違いを知らない方が多かった。

もりおか短角牛を初めて食べるという人から、3ヶ月に一回程度食べているという人も。



ツアー参加者のアンケート・ヒアリング結果

(2) 実際に牧野を見学し魅力を感じられた点

- 自然豊かな環境でのびのびと飼育されていることも大きな魅力の1つだと思う
- 農家の方達の愛情と熱意が素晴らしいです

もりおか短角牛の生育環境や農家さんに魅力を感じてもらえた。



ツアー参加者のアンケート・ヒアリング結果

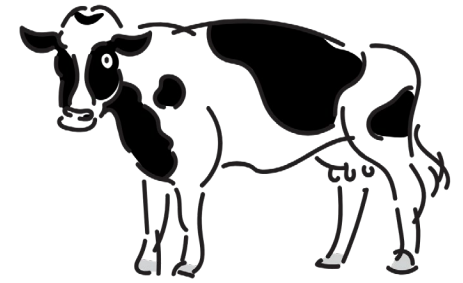
(3) 実際に食べて魅力を感じられた点

- ジューシーで味が濃い
- 肉本来の赤身の旨みを感じられた

もりおか短角牛そのものの良さ、うまさを実感してもらえた。



生産者（農家）の感想



実施する際の条件

- お盆の時期は一番綺麗に雑草が生えているため牛をコントロールしやすい
- 真夏の日中は暑すぎて牛も動かないため今回のような午後4時は良いタイミングであった

また、提案として以下の2点があげられた

📌 牛の声が大きくて人の声が通らないため、牛が怖がらなければ拡声器の使用も検討したい

📌 餌やり体験を行うことは検討可能である

Neuf du Pape 様の感想

- 少人数の参加だったため実際に地域の人と話す機会がありよかった
- 短角牛のお話以外にも様々なこととお話することができた
- 実際に盛岡でもりおか短角牛を食べてもらえる

ツアーをきっかけとして、お店として交流を深める機会となったのではないか。



課題



継続可能なツアー実施のために

- 📌 ツアーの企画が誰でも立てることができるようモデルを提示する
- 📌 より経済面で考慮できるような仕組みを作る
- 📌 生産者との打ち合わせを綿密に行う

もりおか短角牛フェア

目的・目標

- 📌 もりおか短角牛の認知度向上のため、飲食店の実店舗での提供を通じて市民や観光客への普及啓発を図る
- 📌 将来、継続的な飲食店での提供に向けて、メニューのマーケティングを行い消費者意向を把握する
- 📌 「菜園マイクロブルワリー」様にご協力いただき、限定メニューの提供によるフェアの開催を行い、上記の目的の達成を目指す

実施概要

実施日：2023年9月2日(土)～10日(日)

実施時間：店舗営業時間

実施場所：菜園マイクロブルワリー

【目的】

- ① もりおか短角牛のPR
- ② 実際にもりおか短角牛を食べてもらう



ふるさとの至宝
姫神の赤

9/2 ~ 9/10

もりおか短角牛
フェア
at 菜園マイクロブルワリー

赤身とビールの
相性を楽しむ
フェア限定の
コラボメニュー!

菜園マイクロブルワリー×跡見学園女子大学
協力：盛岡市役所玉山総合事務所・産業振興課

もりおか短角牛のローストビーフと
梨のカプレーゼ仕立て

もりおか短角牛のガーリックステーキ

もりおか短角牛とアボカドのオープン焼き

※写真のメニューと変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

実施内容



① もりおか短角牛のPR

- フェアのポスターを作成し店舗内に掲示してもらい、フェア前のアプローチとした
- 短角牛フェア限定メニューを頼まれたお客様や御来店いただいた方に渡すもりおか短角牛のPRチラシを作成
- 限定メニューを頼まれたお客様へ料理を運び、その際にもりおか短角牛のPRを行う

その会話から生まれるコミュニケーションの中でお客様のリアルな意見やもりおか短角牛への印象を聞き出す

実施内容



② 実際にもりおか短角牛を食べてもらう

フェア期間のみの新メニューを4種類提供

メニュー開発、仕入れ、調理、販売等は全て菜園マイクロブルワリー様に依頼し実施

9/2-3、9/9-10の土日は
跡見の学生もお手伝いを



実施内容

③ 食べた実感やメニューについての感想の聞き取り

お客様への聞き取り（アンケート調査）の実施

方法としてはお客様用チラシに QR コードを掲示し

Google フォームスで回答





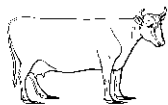
もりおか短角牛とは

希少種

年間50万頭生産される和牛のうち1%未満の「日本短角種」の1種です。

日本短角種自体は年間7,000頭が生産され、そのなかでも、年間30頭ほどのみが生産されます。

その割合は、和牛の中でも0.006%と大変貴重なことがわかります。



いわて短角和牛(いわて短角牛)

岩手県内の主な産地である久慈市山形村、岩泉町、二戸市、盛岡市を産地とする日本短角種を総じて「いわて短角和牛(いわて短角牛)」と呼ばれています。

もりおか短角牛ブランド基準

日本短角種の中でも、盛岡で生まれ盛岡で育ち、8つの基準を満たしたものはもりおか短角牛として認められます。

菜園マイクロブルワリー もりおか短角牛フェア

もりおか短角牛の魅力

様々な方に、もりおか短角牛の魅力を知っていただきました。

農家さん



…こだわりを持って育てています。牛が大好きなので、大変という感覚はないです。

…「夏山冬里方式」にて、夏季は姫神山に放牧を行い、栄養を考慮した山の牧草を食べ、川に流れる水を飲み、のびのびと育ちます。

…短角牛たちも、栄養豊富な牧草に加え、牧野での運動を通して高タンパクでさっぱりしたお肉になります。

…短角牛たちははとでも人懐こく、穏やかな性格をしています。

レストランさん



塩の味のシンプルな味付けでも、噛むたびに美味しさが広がります。

生産者さんがたくさん愛情を込めていることが関係しているのではないかと思います。

赤身肉で脂肪分が少ないため、「お肉を食べたいけどカロリーが気になる」という方には是非食べていただきたいです。

皮革事業者さん



「盛岡さんさ踊り」で使われる太鼓の革は短角牛の皮を使っています。

健康な牛だからこそ革がとても丈夫です！

実は、革にも魅力があります。良い革の牛は健康でお肉が美味しいのです。

もりおか短角牛フェアは、9/2(土)から9/10(日)まで行っております。

フェア期間中は特別メニューを展開しております。ぜひご賞味ください！

事業に携わった跡見の学生



もりおか短角牛は説明にもある通り「夏山冬里方式」で育てます。この方式はもりおか短角牛がのびのびと過ごせるように農家さんがしっかりと管理をしっかりと行っています！

私は、農家さんからのもりおか短角牛への愛が美味しさの秘密だと思っています。

皆さんにももりおか短角牛の虜になって頂けるように頑張ります！！



もりおか短角牛は、自然あふれる盛岡にまさに相応しいブランド牛だと思います。放牧されのびのびと育てられた牛からしか出せない牛肉本来の味わいを知っていただきたいです。健康的な赤身肉を味わうならもりおか短角牛一択！

盛岡の歴史と農家さんの愛情により積み上げられた、もりおか短角牛の至極の一品をご堪能ください。



ストレスフリーな放牧地と、愛情をたっぷり込められていることが魅力だと思います。

放牧地へ訪問させていただいた際に、高原の息吹と、艶やかな毛並みをした短角牛を体現し、のびのび育てられているのだと強く実感しました。また育てられている農家さんは温かい方ばかりで、もりおか短角牛を皆様の食卓に提供したいと、私達に強い愛情を持って話してくださいました。

盛岡の歴史、息吹、想いの詰まったもりおか短角牛を皆様の食卓にもぜひお届けできたら嬉しいです！

ぜひご賞味ください。

【もりおか短角牛フェア 限定メニューについて】

もりおか短角牛のローストビーフと梨のカプレーゼ（30品）

もりおか短角牛のガーリックステーキ（30品）

もりおか短角牛とアボカドのオープン焼き（40品）

もりおか短角牛ビーフシチュー（11品）

※計 113 品 完売



お客様のアンケート結果



(1) 知名度

もりおか短角牛の名前を知ってはいるが詳細がわからない、知っていたが今まで食べたことがなかったという方が多い。

もりおか短角牛の頭数が少ないことから値段を下げて知ってもらうのではなく、希少価値のあるお肉であることをアピールしたブランディングをすべきという意見も。

お客様のアンケート結果



(2) 今後の企画アイデア

- 赤身肉の調理法は色々あると思うので、それぞれの調理を専門にするようなお店で何箇所か展開する
- シニア世代でも食べやすいお肉なので、美味しいビールと共にいただくことができる企画
- 赤身肉の需要が上がると見込み、東京へフェアや都心の方へ進出
- 通販サイトを利用した販売方法
- 岩手県内の学生さんとのコラボ
- まず地元の人に美味しく食べてもらえる企画

菜園マイクロブルワリー様の感想



- 今後もフェア関連の企画を行うとした場合、盛岡市にはすでに「短角牛フェア」が存在するため、何か違う切り口から考えると、より人々の興味を誘う企画ができるのではないかと
- 今後同様のフェアとして開催すると考えると商品開発から学生も携わってみると良い

課題

PR方法の工夫

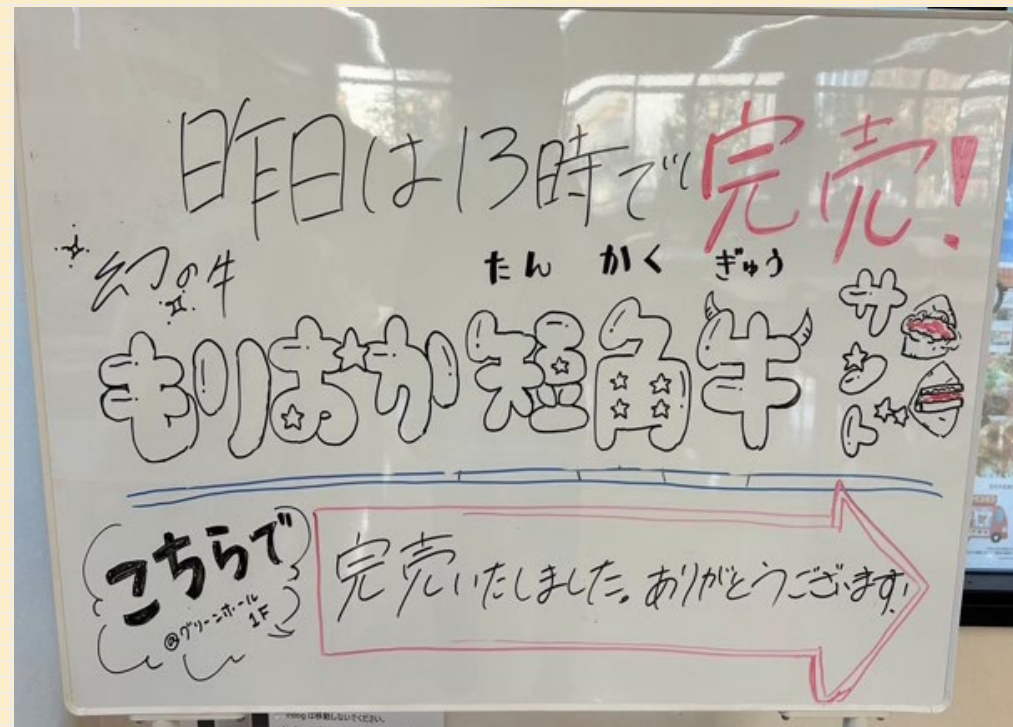
- 📌 メニューをお持ちした際、PRや料理の説明を行うとその間に料理が冷めてしまう、食事を待たせてしまう
- 📌 入客数が多い時間帯は十分な説明が行えない
- ➡️ ポイントを絞って話す内容をまとめ、届けたい情報をあらかじめ厳選する
- 📌 WEBアンケートはスマホの立ち上げなどの手間がかかってしまう。
飲食店では紙の方が回答しやすい

もりおか短角牛プロジェクト×HoHoEMi 様 ～学園祭コラボ企画～

実施目的

📌 首都圏でもりおか短角牛の知名度を
上げる

首都圏に在住している女性及び学生に、
実際にもりおか短角牛を知ってもらう
手軽にもりおか短角牛を食べられるメ
ニューを開発する



実施目的

もりおか短角牛を使用したパンを大学祭で販売

限定商品として1日30食を提供（2日間60食）※当初は40食

まずはもりおか短角牛のことを知ってもらう、そのうえで味、価格、ボリューム、見栄え、手軽さなどについてテストマーケティング



実施概要

販売日：2023年10月28日(土)、29日(日)

実施時間：10:00～18:00

2種類のもりおか短角牛サンドを販売

- ・クロワッサンのバンズサンド
- ・食パンの生地を使った丸パンバンズサンド

➡どちらも 700 円での販売

パンとピザのおみせ
HoHoEMi
×
もりおか短角牛プロジェクト

もりおか短角牛
×サンドイッチ



激レア
20食限定!

もりおか短角牛
×クロワッサン



もりおか短角牛とは？
岩手県盛岡で生まれ育った年間生産量わずか「30頭」の希少価値のあるお肉。脂肪分が少ないヘルシーな赤身肉が特徴。かみしめる食感と肉の旨さを味わう牛肉です。
今回は「パンとピザのお店HoHoEMi」様とのコラボ商品として、2品のもりおか短角牛を使用したパンを販売。生地の風味香るパンと食べ応えのある食材、最大限にお肉の旨味を生かした味付けでハマること間違いなし！

📍 **グリーンホール**
コミュニティデザイン学科展示場所
「一番奥」にて販売しています！
ぜひ、お立ち寄りください♪



実施結果

(1) 完売時間

2023年10月28日(土)13時頃

2023年10月29日(日)12時頃

盛岡市のレアなお肉であることが
注目され予定よりも早く完売

(2) 食べた感想

- シンプルな味付けだったのでお肉の美味しさが伝わりとても美味しかった
- お肉の食感を感じた

実施結果



HoHoEMi 様（調理、提供）

- とても柔らかく癖のないお肉で、調理しやすく、いろいろな使い方ができそう
- 今回のサンドイッチは、キュウリ、サニーレタスなど、野菜がたっぷり入っており、ザクザクとした食感とお肉の歯ごたえも相まって食べ応えがあったのでは

課題

- 📌 パン以外の商品とのコラボも視野に入れ
メニューの展開を増やす
- 📌 今回は提供数が少ないことや持ち帰る人が
多く感想を聞くことが難しかった
- 📌 大学祭のため、安くて量の多いメニューが多く、
これらの商品との価格差が目立ったため、
中途半端な価格・量は差別化ができない
(価格が高くてボリュームミーな商品へ)



今後の課題

- 📌 より認知度を上げるためには取り組みを広げていく必要があり、企業が取り組めるような事例作りやモデルの提示が必要
- 📌 生産者、販売事業者、飲食関連事業者との連携をより意識した取り組みの創出
- 📌 イベント等での共通メニュー開発やPR戦略の試行



3カ年の取り組みから見えた成果



① モニターツアー

もりおか短角牛の生育環境を守るためには、小中学生対象の教育目的か、比較的経済的にゆとりのある世代を対象とするツアーになる可能性は高い

地域で継続的なツアー実施を行うためには、経済性の確保が重要であるが、ツアーの価格帯も低くせず高品質なサービスを提供できることが実証された

3カ年の取り組みから見えた成果



① モニターツアー

【成果】

- 平成4年度のモニターツアー後に、今年度、本取り組みを踏まえた、ツアーが事業として試行
- 生産者の方から、今後もツアーを継続していきたいという前向きな雰囲気醸成

3カ年の取り組みから見えた成果

②フェア

令和5年度9月に実施した「もりおか短角牛フェア」の感想は消費者・事業者ともに良好であった。

一方、盛岡市には既にもりおか短角牛のイベントが開催されているため、違う切り口や視点からの企画が課題。

【成果】

- 事業者と調整、検討しフェアの継続的な開催へ



3カ年の取り組みから見えた成果

③ 新メニュー(もりおか短角牛パン)の開発

牛肉の単価が高いことから、パンの個体を小さくし価格を抑えて設定する形となったが、もりおか短角牛の魅力をよりアピールするためには、商品単価を上げて、味に加えてボリューム面でも満足してもらえる商品開発が課題。



【成果】

- 本事業を受け、盛岡市でも地元のパン製造事業者の商品開発を打診するなど、地元での取り組みに繋がっている。



**ご清聴
ありがとうございました**