

文京区学生と創るアグリノベーション事業

令和 5年 9月20日

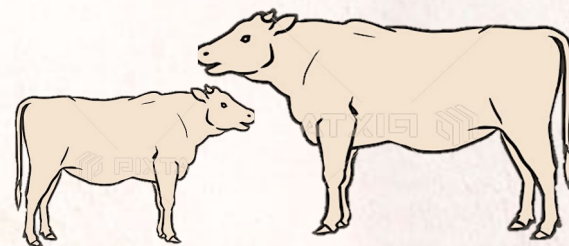
地域コミュニティデザインの視点から見た

もりおか短角牛の振興策実施と報告

跡見学園女子大学

今林 奈津美 岡野 弥生

佐野 桃羽 松下 愛



3ヶ年のテーマ

1年度目(令和3年度)~2年度目(令和4年度)

- ・生産、流通構造と主に首都圏を中心とする市場動向の分析
- ・生産地視察等による生産現場の実態調査
- ・消費者にもりおか短角牛をPRするための実践的な活動として
モニターツアー、いわて銀河プラザでの企画
牛肉を使ったレシピの考案を行う

3年度目(令和5年度)

- ・商品開発やPR戦略の立案(試行)
- ・研究成果の創出に向けた取組の推進

ex：食品加工、販売事業者、飲食事業者等と連携
首都圏消費者をターゲットにした商品開発
PR活動の試行による実現可能方策の検討

今年の目的

地元の方々は「もりおか短角牛」を認知はされているものの
食べる機会は少なく、盛岡の魅力であることに気づいていない…



まずは実際に存在を知ってもらい

地元の方がその価値を誇れるようなものにする

従来の魅力として捉えられていた「味・生産方法」に加え

「ストーリー性・伝統・愛情」を含む5項目をもとに「もりおか短角牛」関係者の想いや
考えを消費者に感じていただき、新たなファンとなってもらう

令和5年度
9月2日(土)～10日(日)実施

もりおか短角牛 フェア



〈ご協力〉

菜園マイクロブルワリー様



もりおか短角牛フェア【目的】



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調査を行い、消費者意向を把握する



令和5年度は、「菜園マイクロブルワリー」様にご協力頂き

新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

もりおか短角牛フェア【概要①】

開催日：9月2日（土）～9月10日（日）

実施時間：店舗営業時間（土日は15:00～24:00）

〈企画内容〉

- 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（フェア限定メニュー）
- ③ 食べた実感やメニューについての感想を聞き取る
（マーケティング・アンケート）

もりおか短角牛フェア 【概要②】

① もりおか短角牛のPR

●フェア前PR

フェア用ポスターの作成。店舗内に掲示してもらう

●跡見学生によるPR

フェア限定メニューを頼まれたお客様に、お料理を待っている間にチラシを用いてPRを行う（2～3分程度）



② 実際にもりおか短角牛を食べてもらう

●新メニューの提供

現在のステーキに加えて、新メニューを2～3品提供

メニュー開発、仕入れ、調理、販売等はすべて菜園マイクロブルワリー様の側で実施する（ただし当日の学生スタッフもお客様対応を実施）



もりおか短角牛フェア【概要③】

③ 食べた実感やメニューについての感想を聞き取る

●お客様への聞き取り（アンケート調査）の実施

お客さまにお渡しするチラシにアンケートQRを記載しアンケート調査を実施。

< アンケート調査項目 >

- ・ 性別／年代／居住地
- ・ もりおか短角牛を食べた経験の有無（有の場合は頻度）
- ・ どの限定メニューを食べたか、価格設定は適切か
- ・ 今後もりおか短角牛についてどんな企画があると良いか 他・・・

< Google forms >

https://docs.google.com/forms/d/1iixCclhdTwrnFzULegmhmdmG4aP2L4zS488TmBN6O4g/edit?usp=drive_open



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



※写真のメニューと変更する場合がございます。あらかじめご了承下さい。

【もりおか短角牛フェア限定メニュー】

- 「もりおか短角牛のローストビーフと梨のカプレーゼ」
- 「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」
- 「もりおか短角牛ビーフシチュー」

完売
御礼

ありがたいことに
もりおか短角牛フェア限定メニュー
完売しました！

お客様お持ち帰り用チラシ QRアンケート



もりおか短角牛フェア 特別メニュー

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



写真のメニューから変更する場合がございます。
予めご了承ください。

もりおか短角牛フェア 9.2日-9.10日

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



本フェアは、もりおか短角牛の魅力発信を目的としております。
盛岡市の提案により跡見学園女子大学が企画いたしました。今年度(令和5年度)は、3年間の調査・研究を経て最終年度となります。



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。
短角牛たちはとても人懐っこく、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、嚼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なくてはなりません！
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。放牧される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お話し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。

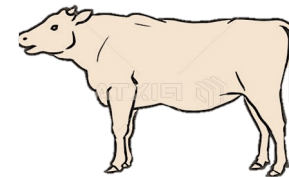
Morioka Tankaku Horn

もりおか短角牛の魅力詰め込んだ
リーフレットです！

もりおか短角牛フェア 年間計画表

月日	内容
7月末日まで	実施計画の確認 (菜園マイクロブルワリー 様の了解)
8月	初旬：ポスター案の作成 ※新メニューの掲載、いつ頃確定するかを確認 中旬：ポスターを菜園マイクロブルワリー 様に送付 アンケート内容案を提示 店舗内でのPR方法の検討 下旬：アンケート内容確定 店舗内でのPR方法確定 当日必要備品等の確認、作成
9月2・3日	担当学生 2・3日：今林、佐野
9月9・10日	担当学生 9日：岡野、松下 10日：秋谷、和田

フェア
開催期間



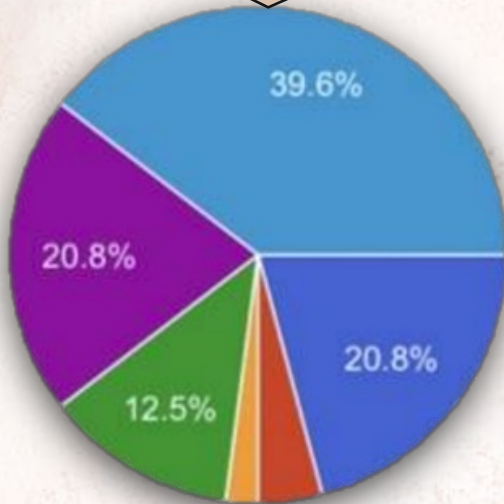
もりおか短角牛フェア



アンケート結果

回答者：47人

Q: 昨日までに、もりおか短角牛を食べたことはありますか？

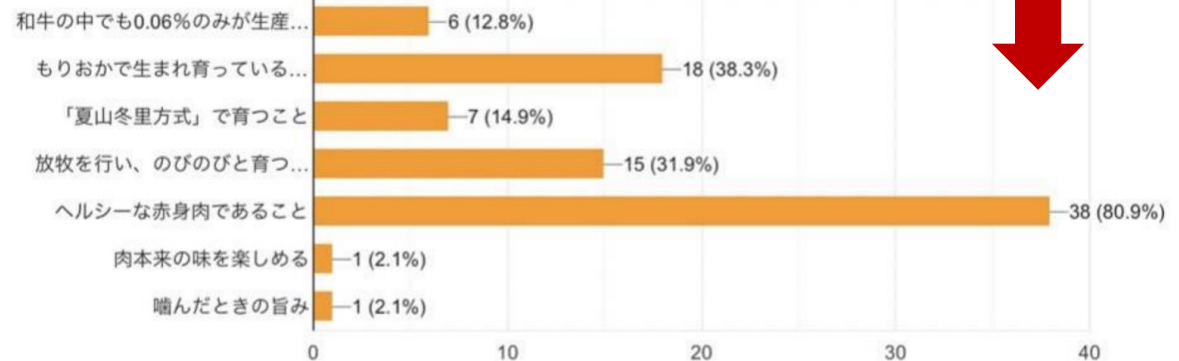


- はい (過去に10回以内)
- はい (月に1回程)
- はい (2~3ヶ月に1回程)
- はい (半年に1回程)
- はい (年に数回程)
- いいえ

Q: もりおか短角牛の魅力について教えてください

※必須質問、複数回答可

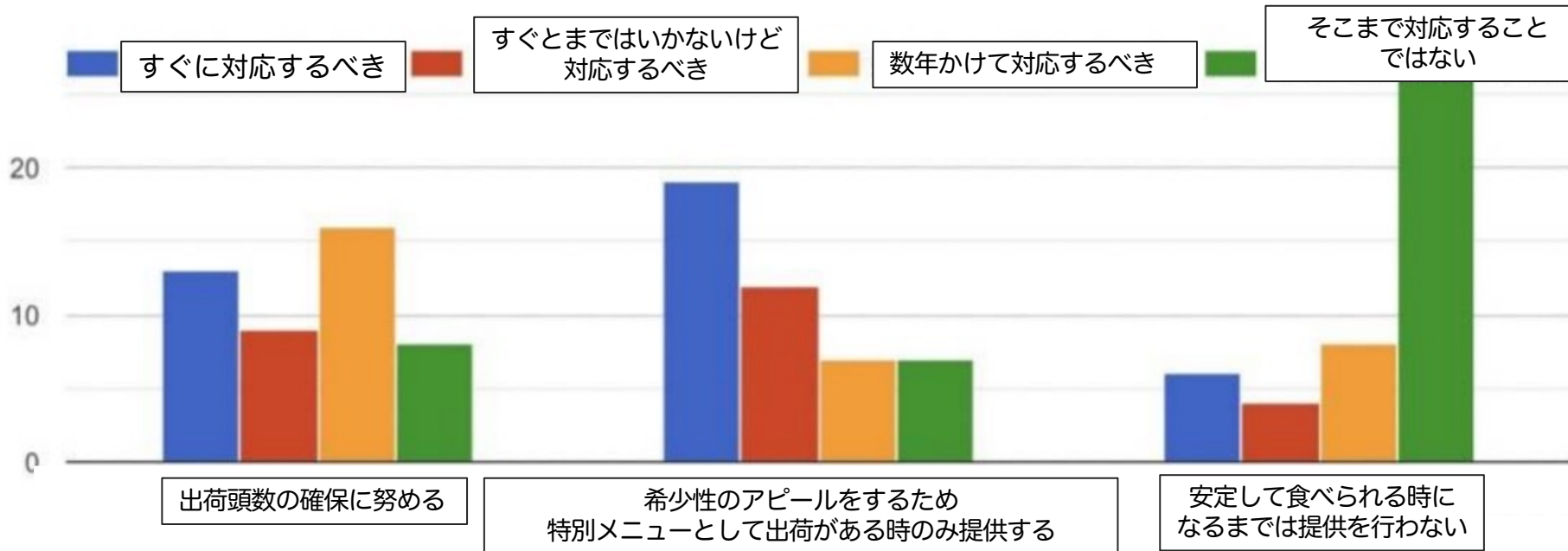
47件の回答



現在、もりおか短角牛は出荷頭数が年間を通して30頭と少なく、安定的な食材としての確保が難しい状況です。

そこで、取るべき対応として何が良いと思いますか？

※必須質問、複数回答可能



お客様のご意見



「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のもいいのかなと思いました。」

「東京でもやってほしい、赤身肉はこれから絶対需要が高まるので頑張ってほしい」



「地元のいいものが、まず地元の人に美味しく食べてもらえる提案」

「他県の大学生が、頑張ってくれてるのは素晴らしいと思いました。

せっかくだから岩手県内の学生さんも一緒にコラボするのもいいのでは？」



「今回のフェアのメニューは3種で少ない」

→さらに多くのメニューが欲しい

「熟成まで含めたブランディングに期待」 「岩手産野菜のサラダバイキング」

令和5年度 9月10日（日）実施

もりおか短角牛 モニターツアー

〈ご協力〉

Neuf du Pape 様



もりおか短角牛モニターツアー【目的】

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

➡モニターツアーは有効。

ただし、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。



将来、継続的なツアー実施に向けて

経済性を見越したモニターツアーを実施。

参加者を比較的経済的にゆとりのある世代とする。

もりおか短角牛モニターツアー 【概要①】

開催日：9月10日（日）

実施時間：15：00～ 20:00（現地解散）

参加人数：5~10名程度を想定（※当日7名のご参加）

※ツアーに参加した方の感想や意見をじっくりとヒアリングしたい為。

〈企画内容〉

- ① 牧野における短角牛の飼育状況の見学
- ② 農家さんとの交流
- ③ 実際に盛岡短角牛を食べてみる

もりおか短角牛モニターツアー 【概要②】

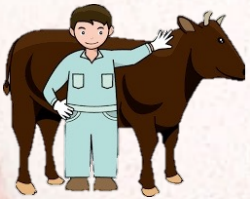


①牧野における短角牛の飼育状況の見学

●放牧している牛の見学

→実際に放牧されている牛のいる風景や普段味わえない様な非日常感と空気感を味わって欲しい。

実際に牛に近づいて観察を行いながら短角牛ならではの育つ環境を肌で感じて観察して頂く。



②農家さんと交流

●農家さんとの交流を通して短角牛の理解を深める

→見るだけでなく消費者さん×農家さんの交流を通して、短角牛の飼育方法牛の育つ環境に加えて農家さんが短角牛に込めた思いを知ってもらう

もりおか短角牛モニターツアー 【概要③】



③実際に食べてみる

●Neuf du Pape様にて「もりおか短角牛を使用したメニュー」を頂く。

➡Neuf du Pape様のお力添えをいただき

もりおか短角牛や盛岡の特産品を使用した「限定メニュー」を
参加者様に振る舞い、もりおか短角牛の良さを改めて実感して頂く。

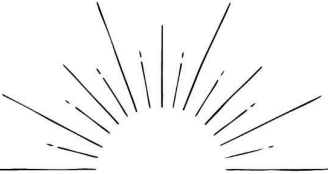
➡参加者アンケートの実施

集客用チラシ

■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。

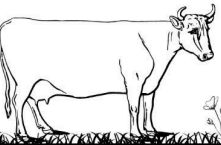
■お願い
・今回のモニターツアーはもりおか短角牛生産農家さん、牧場管理者、監視員さんなどのご厚意により特別に牧場に入ることを許可して頂きました
そのため、牧場での写真をSNS等に投稿することを不可とします
・牧場内では大きな音や急な動きは牛を驚かすことがあるため
農家さん、監視員さんの指示に従ってください
・放牧場内では牛への家畜伝染病の感染を防ぐため、使い捨ての簡易シューズカバーの装着、消毒のご協力をお願いします
・放牧場内での飲み物は可能ですが、お菓子、軽食はご遠慮ください
またゴミは必ず持ち帰りましょう
・今回のモニターツアーは、今後この様な形での取り組みが効果的であるかの検討を行うため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あとと便利です)
③ 雨天用のカッパ
(風も強く、牛に当た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
(玉山地域は盛岡市御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 雨具
(玉山地域は盛岡市御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)
⑥ 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

コースメニュー

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

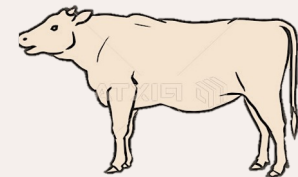
- Stuzzuchini-
短角牛のコンソメジュレ
 - Antipasto freddo-
スモークをかけた短角牛レバーのカルパッチョと
モモ肉のローストビーフ盛り合わせ
 - Antipasto Caldo-
短角牛ポロネーゼのフォカッチャ・ディ・レッコ
 - Primi Piatto-
短角牛 小腸のアッラピアータ
 - Secondo Piatto-
短角牛のステーキ
 - Dolce-
季節のジェラート
- 各料理に伊東のセレクトした
ワインペアリングをご用意いたします



当日 タイムテーブル

もりおか短角牛モニターツアー 年間計画表

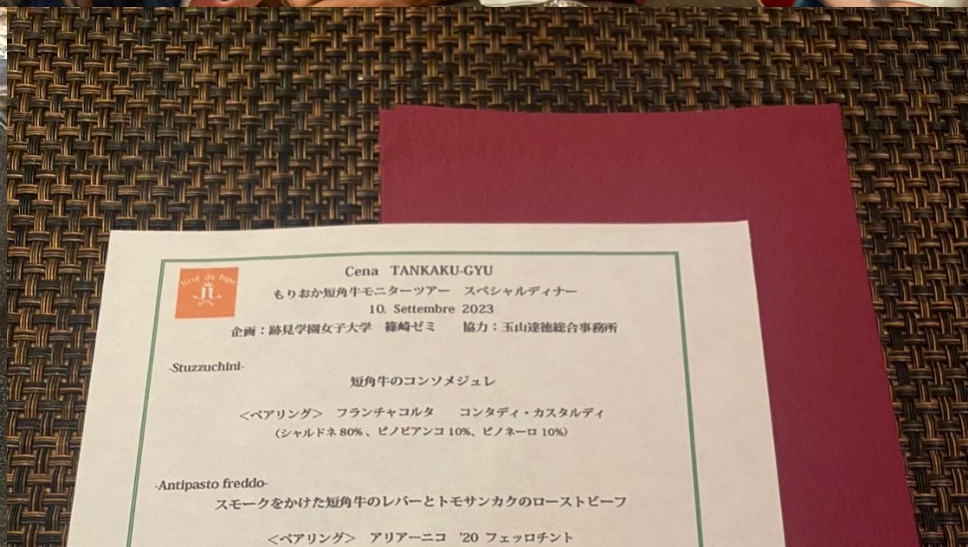
月日	内容
6月	もりおか短角牛モニターツアー実施計画表作成
7月	上旬：メニュー以外のツアー内容最終確認 必要な物品のリスト作成/役割分担 中旬：農家さんへご協力の要請 Neuf様とメニュー考案を本格的に開始
8月	初旬：ツアー参加者呼びかけ開始 中旬：メニュー決定 チラシ作成→Neuf様へ送付 下旬：参加者の確認 当日の流れを最終確認
9月	9日（土）ツアー最終準備 ※注意事項確認 10日（日）モニターツアー実施



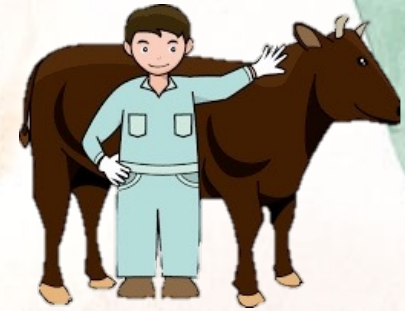
🐮 モニターツアー 🐮



🐄 Neuf du Pape お食事会 🐄



農家さんヒアリング 結果



<参加者の人数・ターゲット層>

「農家2人につき今回の参加人数（10人程度）が丁度良い。
10人より増えてしまうと難しい・・・」

<企画について>

- ・ 「今回の牧野見学の時間が30分で去年より短く感じるが
客層（年齢層）によって適切な時間はことなることを理解している」
- ・ 「牛の声が大きく、お客の声が聞き取り辛い為、
拡声機みたいな物が使えるといいな」
- ・ 「手袋をつければ牛に触ることは可能」 「餌やり体験あり」

<実施する際の条件>

「盆時期が1番きれいに牧草が生えているため、牛をコントロールしやすい」
「真夏の昼は暑すぎるため牛が動かない▶午後16時以降が良いタイミング」

お客様のご意見

<ツアーアンケート項目・電子版>

<https://docs.google.com/forms/u/0/d/1cPx5aCEp58iyUpQd5J1gyYvZ3nIHHxDAJ0vUvSeFCs8/edit?fromCopy=true>



「改めてよく感じられた。地域、生産者さん毎に飼育やエサ(飼料)に違いがある。それによって短角牛という括りに収まらない点で魅力的！！」

「肉＝脂ではない！！肉質をお味わうための温度が面白い」
(50代 女性、盛岡市在住)



「5-10月までは放牧されているとのこと、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。」

「現在主流となっている脂の旨みではなく、肉本来の赤みの旨みを肉本来の赤みの旨みを存分に味わうことができた。」
(30代 男性、盛岡市在住)

お客様のご意見



「農家の方達の愛情と熱意が素晴らしいです。
大切に育てられてたもりおか短角牛を心していただきたいと思いました」
(60代 女性、盛岡市 宮城県仙台市)

「ジューシーで味が濃いと感じました。赤身肉のステーキにしては筋が少なく柔らかいと思います。」



「生産者の方と直接お話をすることができたこと
生育環境を自分の目で見れたこと自分の目で見れたこと」
(60代 男性、盛岡市在住)

「料理が素材の良さを引き出すこと」

回答者：7人

今後の可能性

牧野企画



- ▶ 農家（生産者さん）×消費者の
交流プログラムを充実

<農家さん>

実際に、もりおか短角牛に興味を持っている人が沢山
いることを実感し仕事へのモチベーションが
上がる事に繋がる可能性

<消費者（ツアー参加者）>

「食べる」だけでなく、もりおか短角牛の
「ストーリー性」を理解する機会となり
地元の人には、地元の「いい所」の再確認になる

飲食店との連携



- 「認知しているけど食べたことがない人が多い」
- ▶ 飲食店とのコラボ、フェア企画の定期化
→食べてもらう機会を増やせる
- ▶ 消費者意向の把握の場になる

他ブランド和牛との違いの差別化

- ▶ 短角牛ならではの「おいしさ」の特徴を客観的に
明示し伝え方のバリエーションを増やす

ご清聴ありがとうございました。

ご協力してくれた方々へ
ありがとうございました！

次回は10月28・29日（土日）
跡見学園女子大 学園祭<紫祭>にて
「もりおか短角牛」を使用した商品を
販売します！

