

令和4年9月14日

令和4年度 文京区学生と創るアグリイノベーション事業

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

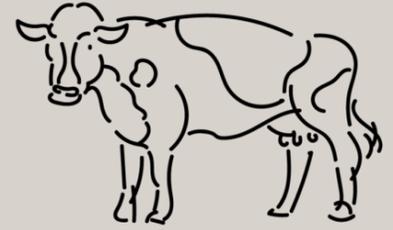
跡見学園女子大学

小嶋美優 原島優花

笠貫沙月 内山日菜 渡邊千理



3カ年のテーマ



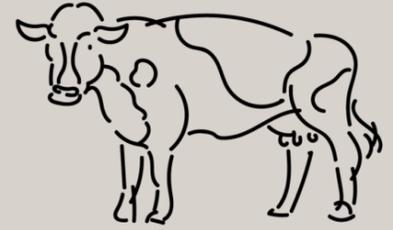
1年度目(令和3年度)~2年度目(令和4年度)

- ・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、岩手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・目標



目的

地元の方々は「もりおか短角牛」の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ため、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

目標

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」関係者の思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

年間計画表

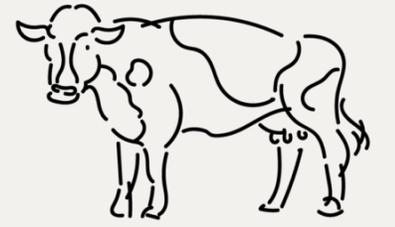
月	概要
6月～7月	今年度企画内容の検討
8月	8～10日：現地調査
9月	4日：モデルツアー実施
11月	いわて銀河プラザ（東京）（1回目）／下旬：牛肉レシピ
12月	もりおか短角牛フェア（盛岡市）への企画提案
1月～2月	もりおか短角牛フェア（盛岡市）での共通メニュー提供（仮）
3月	いわて銀河プラザ（東京）（2回目）

令和4年 9月4日実施

もりおか短角牛 モニターツアー



モニターツアーの目的



「ツアー」という外部へ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おう。

牧野見学

- ➡農家さんのお話を聞く機会を設け、より魅力を感じてもらえるよう様々な知識(夏山冬里/親子愛など)を知ってもらおう

牧野企画

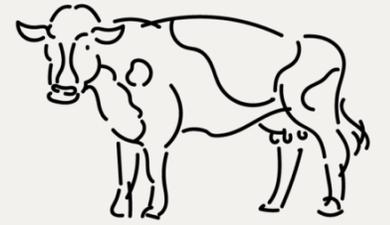
- ➡知識を得た後に企画を通じて「もりおか短角牛」に間近で触れることで、生産者の愛情をたくさん受けて育っていることや、牛の穏やかな性格を実感してもらおう



調理交流会(盛岡北生活研究グループ)・BBQ

- ➡牛肉を使った料理を紹介し、「食」の面から興味を持っていただく参加者の方に実際に食べてもらうことで味の魅力(美味しさ)を知ってもらおう

モニターツアーの概要



- 実施日 2022年9月4日(日) 雨天決行
放牧期間である5月～9月に実施することが必須条件
- 参加者
募集人数：16名 (地元大学生8名 / 親子4組-8名)
→県内・県外出身者など多様な属性
実際の参加者：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、秋田県出身者も
- 参加費 2000円
BBQの食材、調理交流会での一部食材 (もりおか短角牛含む)
- 1日の流れはレジユメに記載



もりおか短角牛モニターツアー

皆さんは「もりおか短角牛」をご存知ですか？

黒毛和牛と並び、和牛の4品種のうちの一つ「短角牛」。食べ応え抜群の赤身肉が特徴です。

生産数はなんと、和牛全体の1%にも満たない?!
その飼育頭数のうち、半数が若手で育てられている?!

盛岡が誇る「幻の和牛」の魅力を現地から発信します
放牧地を巡りながら、「もりおか短角牛」の美味しさの
秘訣に迫りましょう!

企画 跡見学園女子大学



日時 9月4日(日) 12:00~20:00(雨天決行)

参加費 お一人様 2000円
バス、バーベキュー・体験の際に使う食材等、全て込みの費用となっております。当日集合の際、受付・集金いたしますのであらかじめご用意の方をお願いいたします。

集合 盛岡駅 西口バスターミナル(12:00集合)

行程 盛岡駅集合→短角牛実地放牧場にてもりおか短角牛の放牧を見学→ユートランド短角牛の調理室にて地元研究会おすすめ牛肉料理、大学生スレゼン牛肉メニューを料理体験(地元のお母様方と交流)
→バーベキュー(もりおか短角牛の試食あり)→盛岡駅解散

募集 大学生 8人/親子 8人(4組)
先着順となっております

締切 8月30日(火)

申込先 盛岡市役所 玉山総合事務所 産業振興課
担当:高橋、高原
Tel: 019-683-3852
メール:mailto:tm.sangyou@city.morioka.lwate.jp

注意 コロナ等による中止の連絡は9月1日までにメールにてお知らせいたします。裏面に持ち物等の注意事項がございますのでご確認ください。ツアー中はマスク着用等の感染症対策のご協力をお願いいたします。終了後にアンケートがあります。

ご参加いただくにあたって

※※必ずお読みください※※

■今回のモデルツアー開催にあたって

このモデルツアー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。そのために、これまで観光利用等を行っていない放牧場での見学や体験、農家さんと地元の方々との交流会を企画いたしました。ぜひ盛岡の宝であるもりおか短角牛を少しでも知っていただき、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

今回のモデル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いただきました。放牧場内では、農家さん、監視員さんの指示に従って下さい。大きな音や急な動きは牛を驚かすこともありますので、ご遠慮下さい。

放牧場は、もりおか短角牛の生産現場であり、生活の場そのものです。また、放牧場は自然の地形そのまま利用しているため、足元に起伏もあり、滑りやすくなっています。さらに観光利用等を想定していないため、トイレや手洗いなどの利用施設もありません。放牧場内ではケガ等の対応もできませんので、特に子どもさんには目を離さず、くれぐれも安全にはご注意ください。

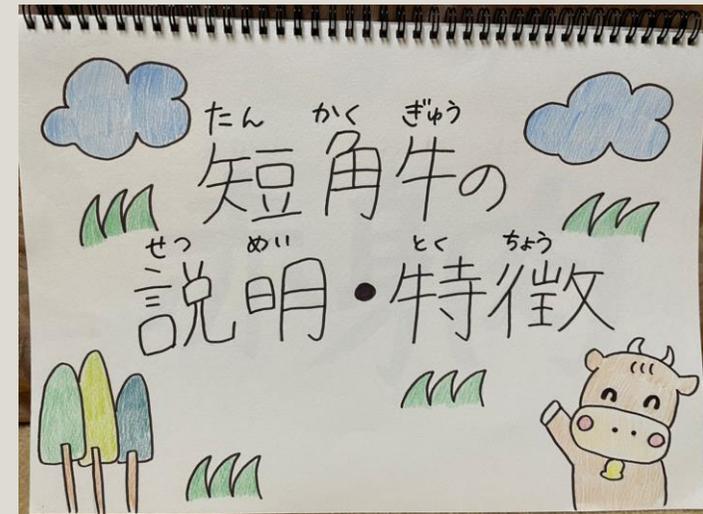
放牧場内では、牛への家畜伝染病(口蹄疫)の感染を防ぐため、使い捨ての簡易シューズカバーの装着、消毒のご協力をお願いします。放牧場内で飲み物の利用は可能ですが、お菓子や軽食等の食事はご遠慮下さい。また、ゴミは必ず持ち帰って下さい。

調理交流会、BBQではもりおか短角牛を楽しんでいただくことを考えますが、費用や当日の入荷状況もあり、全ての牛肉をもりおか短角牛とすることはできません。ぜひ、国産牛など他の牛肉との食べ比べをしていただければと思います。

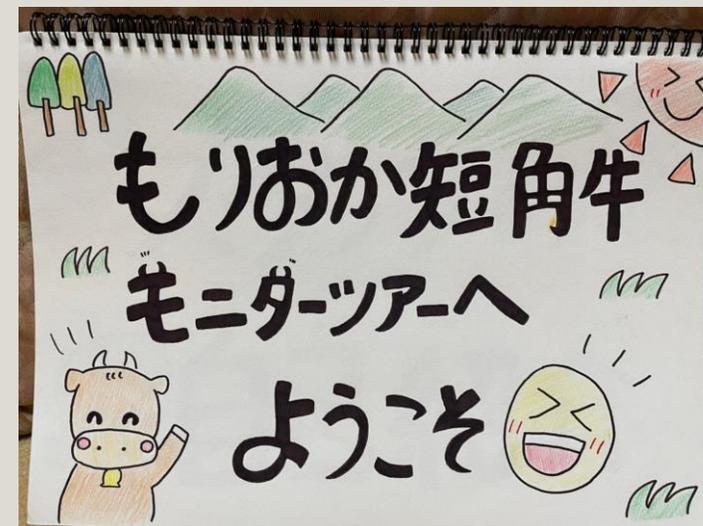
今回のツアーは今後このような形の取り組みが効果的であるかどうかの検討を行うための基礎資料づくりもかねています。ツアー中の写真撮影や終了後のアンケート調査へのご協力をお願いいたします。今秋には東京のいわて銀河プラザ(アンテナショップ)での、イベントも企画しています。その際、モデルツアーで撮影した写真、動画等を活用したいと考えておりますので、ご了承をお願いいたします。またSNS等への投稿についてもご理解をいただければと思います。

■持ち物

- 飲み物 (放牧場には自動販売機もありません。熱中症予防もありますので、飲み物をご用意下さい)
- 長ぐつ (シューズカバーを付けますので通常の運動靴でも大丈夫ですが、あると便利です)
- 雨天用のカッパ (風も強く、牛に当たる危険性があるため傘ではなくカッパもご用意下さい)
- 頭巾、エプロン (調理を行いますので、所持してありましたらご持参下さい)
- 寒さ対策 (玉山地域は盛岡市街地よりも寒さを感じられます。各自対策をよろしく願います)
- 酔い止め (当日はバスの移動となります。山道は酔いやすくなっておりますので、お気をつけ下さい)



 モニターツアー受付 





 牧野企画 



交流会





 **BBQ** 

キャッチコピー

ふるさとの至宝、姫神の赤「もりおか短角牛」

玉山が誇る至極の宝もの = もりおか短角牛

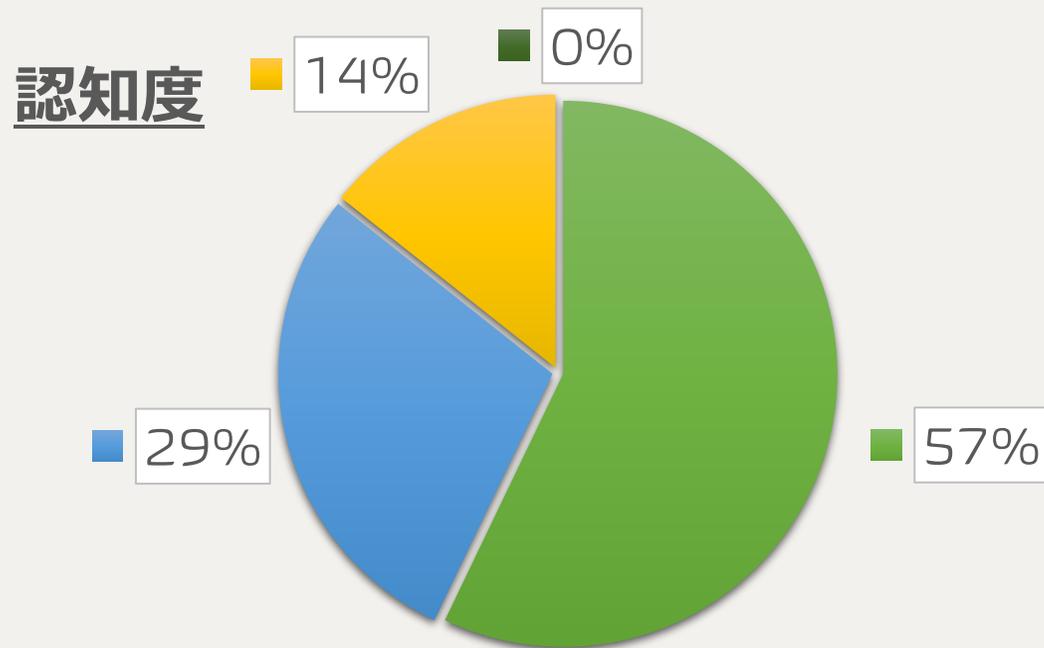
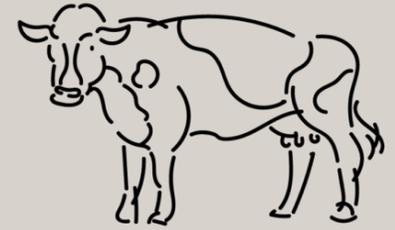
赤 = もりおか短角牛の特徴の赤身の美しさ

「玉山」「姫神」の名前を残したい



参加者アンケート集計結果

回答者 7 名



- 名前は聞いたことがある程度
- よく知っており、食べた経験もある
- 名前も聞いたことがなかった(全く知らなかった)
- よく知っているが食べたことはない

Q1.魅力的に感じた部分

- ・他の牛種に比べ気性が大人しく人懐っこいところ
- ・昔から夏山冬里方式によってのびのびと育てられている

Q2.実際に食べた感想

- ・比較的さっぱりで食べやすい
- ・弾力、噛みごたえがあり肉にかぶりつきたい時に食べたい

Q3.さらなる魅力発信のための企画

- ・ 同じ形状に切り分けた肉の食べ比べクイズ
- ・ 初めて味わった方の感想を伝えるために全員でポスターづくり
- ・ 料理人、一般に向けて試食の機会



Q4.感想・ご意見

◎ 良い点

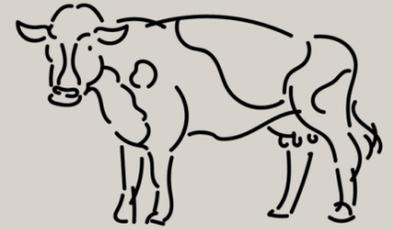
- ・ 牛を間近で見ることができる
- ・ 知識が豊富な方からのお話
- ・ BBQで参加者同士交流ができた
- ・ 一日を振り返る内容、形に残るもの

△ ご意見

- ・ もう少し参加者と話したかった
 - 放牧地でのグループワーク
 - 参加者に子どもが多い場合
 - チーム活動でゲーム感覚で楽しむ

農家さんヒアリング結果

回答者 2 名



参加者のターゲット層

- ・年齢層は気にしない、興味のある方に来てほしい
→ 年齢層に合った企画

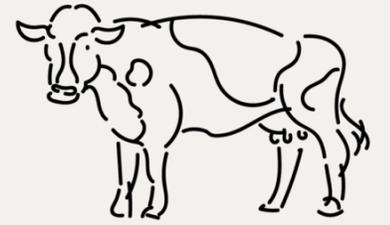
企画

- ・肥育現場観察、生産者を招いて一緒に話す機会があるとよい
- ・今回の4つの牧野企画以外に「〇×クイズ」「体重当て」なども

全体・ご要望

- ・参加者と話す機会がもっと欲しい
- ・もりおか短角牛肉を充実させてほしい（BBQ・交流会・お土産等）
- ・同じ時期が望ましい、安全性のために農家さんを増やしたほうがよい

次年度以降の課題



農家2名管理者2名の
受け入れ体制では
1回で十数人が限界

- ・ 普段の仕事との調整が難しい
- ・ 牧野の立地から大型バスが入れない（環境面）
- ・ 牧野 = 生育環境 観光には適していない
（駐車場・トイレ・水道等）

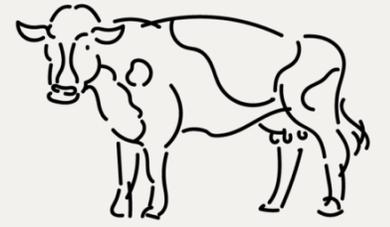
観光地化×

+ 農家さんの協力拡大

観光利用によって牛の生育環境が損なわれることは絶対にあってはならない

- ・ 徹底的な管理のもと実施する限定的なツアー
- ・ 教育目的の「総合学習」ツアー 等

今後の可能性



牧野企画

農家（生産者）との交流プログラムの充実

より玉山地域や「もりおか短角牛」を知ることができるツアーの充実・実施

歴史

地域の教育プログラムとしての取り組み

地元の地域文化としての「もりおか短角牛」の理解と継承（保存）

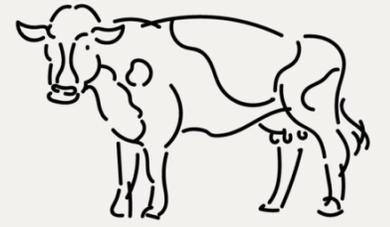
つながり

地域の中で生活研究グループと農家（生産者）との交流拡大

農家(生産者)へのツアー理解拡充を通じた農家どうしのつながりの強化

「新しい様々な人と人とのつながりを生む可能性」

今後の具体的取組み



モニターツアー

将来に渡って継続できる形（運営主体・地元受入体制づくりの検討）

➡旅行会社と連携したモデルツアーへのバージョンアップ

メニュー

手軽に食べられ、もりおか短角牛の魅力を堪能できるメニュー

➡もりおか短角牛フェアでの共通メニューの提案

新たな品質等級

農家や関係者が自信を持って語れ、消費者が信頼できる品質表示

➡A 5に代わる、新たな品質等級「赤ラベル」。

広報・宣伝

キャッチコピーの普及

➡もりおか短角牛フェア・いわて銀河プラザイベント・SNSなど

赤ラベル (Label Rouge)
フランスの国家指標
国立原産地品質研究所 (INAO) が
認定、保証

ご清聴ありがとうございました



協力してくださった方々
ありがとうございました！

