

小野路黒毛和牛食育プログラムのようす (2024年11月)



「わー！こんなに大きい?!」
黒毛和牛を間近で見て、その大きさにビックリ



「頭一頭性格も体質も違うので、その子に合わせて愛情込めて丁寧に世話しています。小規模だからできるかも」



食べることは命をいただくこと。牛と触れ合って実感する参加者たち

プログラムの最後には kitchen とまりぎ (本誌 p28 参照) のランチ (別途料金) を「いただきます」



東京ビーフのハンバーグ!



干し草や大豆、玄米、とうもろこしなどの飼料を与えています。図師町の豆腐屋さんで廃棄されるおからを有効利用して飼料に混ぜることも

牛ふんを発酵させた堆肥。近隣の農家さんに活用してもらっています。地域で連携して循環農業に取り組んでいます



町田で東京ビーフが食べられるようになりました!

町田市庁舎食堂で東京ビーフのメニューを提供しています (本誌 p31 参照)



東京ビーフの極上ステーキ定食 4,580 円



東京ビーフの肉そば 850 円



小野路黒毛和牛食育プログラム



「小野路黒毛和牛食育プログラム」は年に6回開催。毎回キャンセル待ちになる人気のプログラムです。詳細はHPをご覧ください

高級食材で知られるA5ランクの黒毛和牛の牧場が町田にあるのを「存じます」。

約50年前から小野路町で畜産業を営んできた萩生田牧場。四代目の和也さんは最近話題のブランド牛「東京ビーフ」の数少ない生産者の一人です。生産頭数の少なさから「幻の黒毛和牛」とも言われています。

「東京ビーフが食べられるのは主に都心の高級レストランで、以前は町田市内の取り扱いはゼロだったんです (現在は町田市庁舎の食堂で食べることが出来ます)。町田の皆さんに東京ビーフや畜産について知ってもらう活動を通じて、地域に貢献できればという思いがありました」という和也さん。2023年には牛舎の中を見学できる『小野路黒毛和牛食育プログラム』をスタートさせ、これまでにない食育体験を提供しています。

「牛たちがストレスなく過ごせるよう愛情をかけて育てた結果、高い品質のお肉として評価をいただいています。人間は (野菜やお米も含めて) 命をいただかないと生きていきません。私たちの一番の願いは、食べた人がおいしく感じて幸せな気持ちになってくれることなんです」と話すのは奥さまの李津子さん。

牛と触れ合いながら萩生田夫妻の話を聞くことで、大人子どもも「食べること」「生きること」について学べるプログラムです。

小野路町の東京ビーフ ―町田の畜産と食育―



まち☆ベジ ファーマーズ file #08

萩生田牧場
萩生田 和也さん 小野路町



萩生田牧場の取り組みが『まち☆ベジ SDGs アワード 2024 ~里山を活かした循環型ローカル SDGs の構築~』で最優秀賞を受賞しました。

まち☆ベジ ファーマーズ file とは

まち☆ベジ農家の皆さんをご紹介します連載企画。まち☆ベジ ファーマーズ file # 01 ~ # 07 は右の二次元バーコードからアクセスしてお読みいただけます。

