

小野路町の畜産と食育

町田の畜産と食育

小野路黒毛和牛食育プログラム
のようす(2024年11月)



「わー！こんなに大きいの？！」
黒毛和牛を間近で見て、その大きさにビックリ



「一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お世話しています。小規模だからできることですね！」



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
とまりざ（本誌p28参照）のラン
チ（別途料金）を「いただきます」



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



「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



小野路黒毛和牛
食育プログラム

町田で東京ビーフが
食べられるようになりました！

町田市役所食堂で東
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

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ご存じですか。

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けど（現在は町田市役所

食堂で食べる）ことができます。町田の皆さん

に東京ビーフや畜産について知つてもらう

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

価をいたしています。人間は（野菜やお米も

含めて）命をいたしかないと生きていけ

りません。私たちの一番の願いは、食べた人がおい

いと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、大人も子どもも「食べる」と「生きる」とについて学べるプログラムです。



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『まちだ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。

