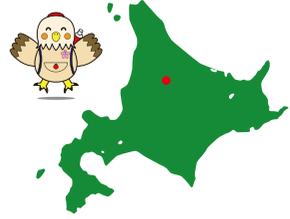


takasu magazine -ふるさとたかすから、みなさんへ



ふるさと通信

令和元年冬号



町内で唯一、肉用牛の生産および販売を行う(株)新田ファームは、代表取締役の新田広一さんが平成20年に創業しました。もともと、祖父・芳夫さんが深川から2〜3頭の牛を引っ張って歩いてきて始めた乳用牛専門の酪農家で、父・健一さんがアメリカ留学を経て乳牛の頭数を大幅に増やして規模を拡大。3代目となる広一さんが新たに肉用牛部門を展開し、今年5月には念願の直営店をオープンしました。

創業時、小規模に始めた肉用牛生産は、現在は80頭前後の規模に。従業員とともに5人体制で乳用牛も管理し、「生き物の牛はそれぞれ個性があり、肉質も違います。体調の変化などは話ができない分気づいてあげることが大切で、今の規模が、しっかりと目の行き届く範囲です」と話します。

ホクレン農業協同組合連合会が主催する「令和元年度北海道枝肉共励会」が10月に実施され、同社の枝肉が交雑

新田ファーム **鷹栖牛** ブランドの誇り

私、生まれも育ちも鷹栖町です。





最高等級 A -5 ランクに格付けされた鷹栖牛のリブロース。枝肉の格付けは、歩留および肉質で決定され、肉質は霜降りの度合いや肉の締まり、光沢など見た目の項目で評価される。

牛部門において優秀賞2席(畜道3位)を獲得。「出品を始めて9年目でやっと納得の評価です。始めは独学で乳牛と肉牛の飼料の違いもよく理解せずに甘い考えもありましたが、ようやく『おいしいお肉の基準』に合致する品質に達することができ、うれしく思います」と入賞の喜びを話してくれました。

自信と責任を持って販売するため、自社でお肉のスライスができる直営店の営業を始め半年。「地元の人が身近にいつでも買いに来れるお店を目指しています。日常の焼き肉用はもちろん、町外の方へのお土産、子や孫が帰ってくるから、と特別なシーンでお買い求めいただけます」と手ごたえを感じています。直営ならではのひと手間かけた商品開発も可能となり、店内にはさまざまな部位のお肉がズラリ。丸山パークゴルフ場で長年好評を博した飲食店「モウーちゃん家」が移転統合し、ハンバーガーなどを提供するカフェとしての機能も備えています。



店舗では特にハンバーグが好評で、ひとり当たり限定 3 点に制限するほどの人気ぶり。

広一さん自身は、鷹栖町商工会青年部長の任を担いながら、地域の酪農家の一員として J A たいせつ青年部にも所属。「自分だけが儲かるのではなく、小さな町だからこそ、地域の活性化も考えています。いろいろな活動を通じて勢いがついて、若い人への刺激になれば」と力を込めます。その言葉どおり、直営店でのビヤガーデン開催をはじめ、「さくらフェスタ」「熱夏フェスタ」など町内行事への出店、さらには友好都市・東京都三鷹市など道外のイベントへの合同参加など、協力を惜しみません。「町ぐるみで P R することに意味がある。『鷹栖』の看板を背負って出向いて、少しでも町を知っていただければとの思いです」。

今後は、店舗での牛丼などの販売を思案中。広一さんは、「丼物のお米はもちろん鷹栖産で。事業の可能性が広がって、やりたいことがたくさんあります」と構想を膨らませています。

鷹栖牛直営販売店、 Cafe&Food モウーちゃん家

鷹栖町南 1 条 3 丁目 6 番 1 号
TEL 0166-76-1430
営業時間 / 10:00 ~ 18:00
11:00 ~ 17:00 (フード一部のみ)
定休日 / 水曜日
駐車場 / 5 台程度

町内飲食店では、「たかすぎゅうカレー」販売店(大八食堂、駒館、やました)のほか、紀文寿司、ピストロピースにて鷹栖牛が使用されています。

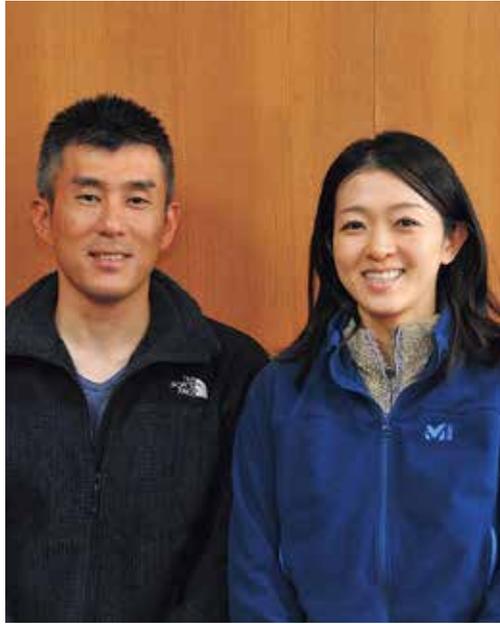
Facebook



新田ファーム



直営販売店



槇 敦史さん・陽子さん

(町民歴9カ月 / 北成地区)

師匠の米農家・浦諭さんから2年後の経営移譲を目指し、米づくりを学んでいる槇さん夫妻。米づくりの始まりである育苗ハウスの除雪作業に合わせて、今年3月に京都市から移住しました。

陽子さんの祖父母がもともと町内在住で、小学生の頃の長期休暇中には1カ月にわたり滞在したことも。「夫が農業をやりたいと言い、それなら鷹栖しかないと考えました」と陽子さん。平成29年7月に農業体験のため来町し、体験を通じて農業者からの話を聞くなかで、就農を見据えた移住を決断しました。

浦さん夫妻から指導を受ける2人。農業に対して、「新米を食べてもらい、おいしいと喜ばれてうれしい。機械操作や適期作業など判断することに難しさも感じますが、浦さんのようにおいしいお米をつくりたいです」と言う敦史さん。陽子さんも「小さな種もみから稲穂が育つ過程に感動しました」と笑顔です。

約15haの農地を受け継ぐ予定で、地域農業の担い手として期待されます。

「おいしい」が聞きたくて
米どころで修行中

今年「鷹栖町町制50周年」の年でした。



鷹栖町は、昭和44年1月1日に「村」から「町」へ町制施行して以来、50周年を迎えました。これまでの歴史や伝統を築き上げた先人に感謝し、さらなる町政の振興や文化の向上を祝い、この先50年経っても記憶に残るような事業を実施しました。

ここでは、記念事業として実施されたイベントや取り組みをご紹介します。

8 鷹栖町町制 50 周年 記念式典・講演会



鷹栖中学校生徒会による
町民憲章の朗読

会場となった鷹栖地区住民センターのグランドオープンを兼ねて、周年を祝う記念式典を実施。167名の来場者とともに節目の「町民の日」を迎えました。

午後には地方創生のトッププランナーとして知られる、島根県海士町の大江和彦町長を講師にお招きした記念講演も開催。未来へ向けたまちづくりへの決意を新たにしました。

鷹栖地区住民センター前で行われ、全道10エリアからご当地カレーが集結。鷹栖町が誇る「たかすぎゅうカレー」のほか各地域の食材を活用したカレー目当てに約4500人が来場し、昼過ぎにはほぼ完売となる盛況ぶり。

10線道路沿いに屋台が立ち並ぶ「秋の大収穫祭」も同時開催。食欲の秋らしい賑やかなイベントとなり、来場者らは鷹栖産食材を食べて、手に入れて、満足げな様子でした。

9 北海道カレーサミット 2019in 鷹栖



尾木直樹氏 教育講演会

9
8



法政大学特任教授であり、「尾木ママ」の愛称で知られる教育評論家の尾木直樹氏による教育講演会がたかすメロディーホールで開催され、400人を超える来場者が参加しました。

「子どもも大人も居心地の良い学校・家庭・地域社会を目指して」と題され、ユーモアを交え終始笑いの絶えない講演に。笑いのなかにも「子どもを叱るときは必ず理由を聴いて」などと教育の本質が伝えられました。

過去を振り返る「鷹栖町史第3巻」 未来を考える「未来予想図レジャーシート」



鷹栖町史第3巻



未来予想図レジャーシート

【購入申込】
総務企画課企画広報係
☎ 0166-87-2111

鷹栖町史は、平成4年以降の継続史をまとめた第3巻として発刊。レジャーシートは、人を大切にしたあつたかすなまち、おいしい農産物や自然豊かで暮らしやすい環境が描かれているものです。

鷹栖町史は3500円（令和2年3月末までの特別価格）、レジャーシートは500円で販売中です。節目の年の記念品にいかがでしょうか。

鷹栖町PR動画が全国「優秀賞」に輝く！

全国地域映像団体協議会主催の「全映協グランプリ2019」において、本町が昨年度に制作した動画が地域振興コンテンツ部門「優秀賞」に輝きました。

受賞作品は、新規就農した平林悠さんご家族に密着した「鷹栖町移住ドキュメンタリー Case.02 KEY OF LIFE 北海道から鷹栖町から」。制作事業者のディレクター、天野和俊さん（札幌市）は「委託元・

受託先の垣根を越えて創り上げた作品で、みんなで受賞したものです」と喜びのコメントを寄せてくれました。



快挙♪鷹栖小スクールバンドが全国へ♪



▲たかすメロディーホールで開催された「児童生徒音楽発表会」

11月23日に大阪城ホールで行われた「第38回北海道小学生バンドフェスティバル」に鷹栖小スクールバンドが出場し、堂々とした演奏を披露しました。

9月の全道大会では美しいハーモニーを奏で、24校のうち上位3校に与えられる全国大会出場権を獲得。記念の「チャリティービールパーティー」も開かれるなど、町内は同校初の快挙に大いに沸き立ちました。

ふるさとサポーター限定プレゼント

高タンパクで低脂肪、ヘルシー食材としても注目されている鹿肉のジンギスカンセットです。通常のしょうゆベース味のほか、みそ味とトマトたれ味、3種の味をお楽しみいただけます。

上質な「エゾ鹿肉」を「ジンギスカン」とした北海道らしい、鷹栖町発の逸品をぜひご賞味ください。

※申し込み方法などは同封の申込用紙をご覧ください。



～鷹栖の情報発信中！～

町公式HPとfacebookでは、まちの新鮮な情報を発信しています。ぜひ「いいね！」をお願いします♪



鷹栖町
ホームページ



鷹栖町
facebook

鷹栖町
ふるさと
まちづくり
応援寄附

【令和元年度の寄附】

件数：1,754件

金額：29,977,000円

(H31.4～R1.10月末)

表紙写真：鷹の剥製と
手づくりあったかすくん