



立花 貴人 さん

●たちばな・たかひと 新岩手農協西部地域肥育部会長。黒毛和牛の肥育農家として、110頭を飼養する。19年度には、出荷した牛肉のうち上物とされるA4等級以上が93.2%と県内の農家でトップの成績を記録。趣味は野球観戦で、好きな言葉は「一球入魂」。「目標に向かってまっすぐ向かっていく性格」と自己分析する38歳。血液型A型のかに座。八幡平市星沢在住。

目

指すは日本一。手塩にかけて育てる牛たちを前に、立花さんはそう語る。牛は、出荷した1頭1頭の肉にすべて格付けをされる。子牛を育てる肥育農家にとって、まさに通信簿だ。立花さんが家業を継いで、本格的に農業に取り組んだのは31歳のこと。年の近い仲間

たちが、県の枝肉研究会などのコンクールで次々と賞を獲得するのを見て「自分もこういう牛を生産したい」と思ったのが始まりだ。それから3年ほど研究を積み重ねて、ついには県内で賞を取れるまでの技術を身に付けた。



県内有数の肥育技術を持つ農家として、全国コンクールへ出品するほどになった立花さん。「いわて八幡平牛」ブランドが立ち上がったことで、さらに意欲を燃やしている。ブランド牛として名高い前沢牛が有名になった

のも、全国品評会での優勝がきっかけ。品質で劣らない牛を生産する研究に余念がない。「まずは市民の皆さんに、地元こういう牛肉があるというところを知ってもらいたいですね」と意気込む立花さん。八幡平牛は、有名ブランド牛より価格は安いですが、味ではひけを取らない自負がある。安くとも、良いものがあるということを知ってもらいたいのだ。市内で生まれた子牛を地元肥育農家が育てる「いわて八幡平牛」の良さが内外に知られる日は、そう遠くないことだろう。

手をかけた分だけ牛は
応えてくれる
1頭1頭が勝負の
難しいけれど
面白い仕事です



【広告】この広告は、広告主の責任において市が掲載しているものです。広告の内容について市が推奨などをするものではありません。

ゆりガーデン2009

23種類、約20万輪が咲き誇る「ゆり」の祭典

9/13日まで
開催中!

八幡平の旬の情報や八幡平リゾートの各種イベント宿泊情報など URL www.hachimantai.co.jpよりご覧頂けます。八幡平リゾート 検索

サマースペシャルランチバイキング開催

開催期間中は、ゆりをテーマに
35種類のバイキングをご提供!

8/23(日)まで毎日営業 8/29(土)～9/13(日)土日営業

お子様を対象に
"楽しく引き"を開催!!

料金 大人(中学生以上)1,200円/子ども800円(4歳以上)
時間:11:30~14:00(ラストオーダー13:30) ※3歳以下は無料

ランチバイキングと温泉のお得なセットもご紹介します。

宿泊は 夏のお得なパーソナルプラン ■1泊2食付 **8,400円(税込)より!**

八幡平リゾートホテル
〒028-7302 岩手県八幡平市八幡平温泉郷
TEL0195-78-4111

入浴

かけ流し天然温泉
「八幡平の湯」
【営業時間】12:00~17:00
●料金大人600円子供400円
●無料休憩室完備