



銘柄「常陸牛」の普及に一役を果たす指定販売店は現在三四店あり、そのほとんどが県内で県外、とくに東京での店を募集中である。水戸市「肉のイジマ」（飯島哲朗社長）も指定店の一つで、レストランも経営する。販売店では経済連経由で「常陸牛」を月三頭ぐらい扱い、普通の和牛肉とはつきり分けて売る。飯島さんの話では、常陸牛はやわらかく、コクと甘味があり、とくに関西から移り住んできた人から安くて美味しい、とほめられているそう。



「常陸牛」を売る「肉のイジマ」の石井実店長（上）と飯島哲朗社長（下）

取材では、やはり水戸市にある和風レストラン「美沢楼」にも出かけ、「常陸牛」の評判をお聞きした。その店は常陸牛とローズポーク（県の銘柄豚肉）の二つの美味しい肉をつかったすき焼、しゃぶしゃぶやとんかつ料理が自慢。このステーキには自家製の和風ソースを添えるが、代表の石塚和巳さんは常陸牛の美味しさを味わってもらうには「自然に近い状態が一番よい」と話し、常陸牛もローズポークもまだまだ「増えますよ」と常陸牛を飼う農家には心強いエールを送っていた。



常陸牛とローズポーク料理が2枚看板の「美沢楼」（左）と石塚和巳代表（上）