

まちの話題 ～市産ブランド和牛づくりに全力を注ぐ人～



沖縄市ふるさと納税の返礼品として認定されている牛肉をつくり、焼肉店の経営者でもある佐渡山安廉さんにお話を伺いました。

佐渡山さんは、祖父の代から続く和牛農家の3代目。店で扱う牛肉のすべてを自家農場で生産し、上質なお肉になるよう日々情熱を注いでいます。特に肉質に大きな影響を与えるエサには強いこだわりがあり「低い温度でも脂身が溶ける肉になるよう、エサを個別に調整して与えています。パイン粕やビール粕、バガスなどのエコフィードも取り入れています」と話す佐渡山さん。その姿勢が実を結び、肉の品評会である「沖縄県畜産共進会」で、2016年に1位、2018年には2位と高い評価を得ました。

佐渡山さんのつくる牛肉は「佐渡山牛」という新たなブランドとなっています。「こだわり抜いてつくった牛肉。これからはコロツケやハンバーグなどの加工品にもチャレンジして、よりたくさんの方に食べて欲しい」と思いを語りました。

(取材:仲村 洋也)



さどやま やすきよ
佐渡山 安廉さん

(肉のサブロー店主)

肉のサブロー TEL.098-938-0120

お問い合わせ／農林水産課 TEL.098-939-1212 (内線 3236)

防災まめ知識



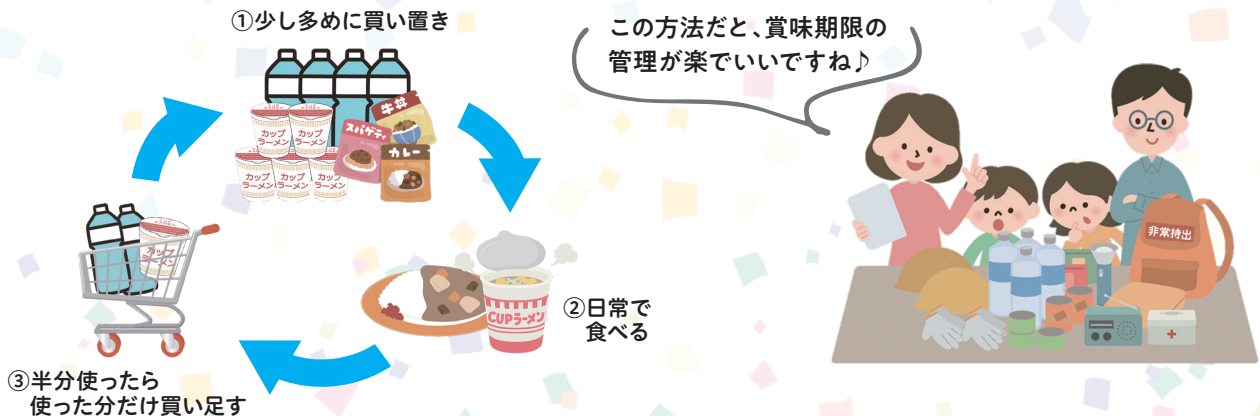
vol.5

～家庭内の食料品備蓄はローリングストック法がおすすめ！～

備蓄食と聞くと長期保存可能な食料をイメージすると思いますが、賞味期限の管理が難しく、備蓄していることを忘れてしまい、いつの間にか賞味期限が切れていたなどの事例があります。

ローリングストック法とは、日頃食べているインスタントラーメンやレトルトカレー、缶詰、ミネラルウォーターなどを、少し多めに買い置きしておき、「使い切る前に買い足す備蓄方法」です。

大規模災害や台風に備えて、家族の3～7日分程度を備蓄しておきましょう。



お問い合わせ／防災課 TEL.098-939-1212 (内線 2047・2349)

