

近所の農家さん

たけうち
竹内

たかひで
孝英さん
(多西地区)
(54)

竹内さんは、33歳の時に勤めていた会社を退職し、家業を継ぐことを決めて就農した。

雌牛の肉用牛を約200〜230頭、常に肥育しており、その肥育頭数は都内最大級を誇る。

多忙な毎日では4時から9時までかかる餌やりに始まる。日中は牛舎をこまめに清掃し、寝床や水飲

み水槽を清潔に保つことで、牛にストレスを与えない環境を作るため、地道な努力を積み重ねている。さらには、空いた時間を見つけ、屠畜場へ出荷した枝肉の検品や牛糞を発酵した完熟堆肥の製造・販売も行っている。その中でも牛たちの体調管理には常に目を光らせており、首輪に付けたセンサーでのモニタリングによる異常検知と、定期的な見廻りは深夜にも欠かさない。

365日休むことなく、牛たちのことを最優先に考えて行動することにより、そのとき最高の牛を見極めて、年間120頭ほどを市場に送り出している。

しかしながら、「東京で和牛が生産されていることはほとんど知られておらず、ブランドカモほとんどない」と竹内さんは話す。

そこで、竹内さんは「全国のどのブランド牛にも負けない真のブランド牛を東京から」

「日々、蓄積してきた確かな知識と経験を活かして自分たちの手でブランド牛を育てていることを知ってもらいたい」という高い志をもとに、2021年(令和3)年に社名を竹内牧場から『東京和牛株式会社』に改めた。

2023(令和5)年7月には、国内商標を取得し「東京和牛」と名づけ、独自のブランドの確立に向けて1歩を踏み出した。

東京和牛の特徴は、800〜900kgにもなるその大きさであり、雌牛でありながらここまで大きいのは他にはないという。肉質はきめ細やかで、脂の質、サシのバランスも良く融点が低いため口の中ですとろけるそう。徐々にではあるが、竹内さんの育てた牛は、「東京和牛」としてオリジナルの焼印を押されて市場に出始めている。

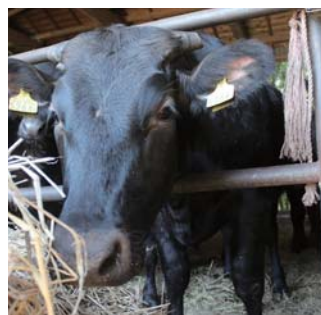
現在は、新たな挑戦として海外輸出を考えており、国際商標の登録を目指している。「東京和牛を多くの人に認知してもらおうことが大切であるが



焼印

まだどれも始動段階であり、全てのこと未知数。それでも、いつの日か牛といったら『東京和牛』と、皆さまが思い浮かべてもらえるように日々取り組んでいきたい」と竹内さんは話す。

是非、東京和牛を取り上げたユーチューブがあるので観てほしいのとだ。



URL : <https://youtu.be/o4LsHDZGf78>

検索 : 「wasabee 東京和牛」