



1.2013年に経営を引き継いだのち、新設した牛舎。
2.母牛(繁殖雌牛)20頭から徐々に経営を拡大。
3.生まれた子牛は約10ヵ月間育てられ、市場に出荷されます。
4.仲間と定期的に集まり、情報交換をして技術を高め合っています。



「そこに想いが
あること」

カッコいい仕事とは、

県内で活躍している人たちが
未来に継ぎたいさまざまな
「あおもり愛」を語ります。



畜産農家
千葉 晋さん
(むつ市在住)

PROFILE

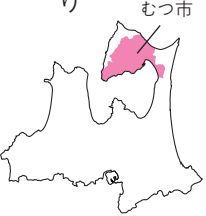
むつ市で生まれ育ち、大学卒業後、県外の製薬会社に就職。2012年にUターンし、家業である肉用牛繁殖経営の道へ。現在は、黒毛和種繁殖牛60頭を飼養。母牛への種付けから子牛の出荷までを手掛ける美付ファームの代表を務めている。

「就農のきっかけを教えてください。」
千葉 畜産農家に生まれ育った私は、家業を継ぐ気は全くなく、スーツを着て働く仕事に憧れていました。それをカッコいいと思っていました。希望通り一般企業に就職して、福島県で勤務していた時に東日本大震災が起きました。その時にそこに住む人たちの折れない心や、地元愛を目の当たりにしたことから、自分が地元のためにできることを考え始めました。たどり着いた答えが、家業を継ぐことだったんです。

「この仕事の魅力は？」
千葉 命の始まりを担当する仕事なので、大きな責任も伴います。いかに牛のストレスをなくしてあげられるかが肝。牛は手を掛けられれば掛けるほど、それに応えてくれるので、そこが魅力の一つです。



「自身が考える『役割』とは？」
千葉 これまで続いてきた地域農業の歴史を閉ざさないことが自分の役割であり、地元への貢献だと考えています。後継者不足を解消するためにも、まずは農業を知ってもらう機会を増やし、地域全体で事業に取り組み体制づくりに働いていきたいと思います。後継者不足を解消するためにも、まずは農業を知ってもらう機会を増やし、地域全体で事業に取り組み体制づくりに働いていきたいと思います。



保存版
青森の家庭の味を伝授!

連載第3回
いただきます。あおもりメシ

『この素材、どうやって扱うの?』
『どうやって食べるの?』
そんなギモンにおこたえします。
お母さんやおばあちゃんがよく作ってくれていたあの家庭料理を自分でも作ってみましょう!



とろっと餡が優しい
野菜たっぷり郷土料理

甘さ控えめ! 具沢山ねりこみ

カロリー 750kcal 塩分 5.5g 調理時間 約40分

材料(4人分)

- ・さつまいも…中2本
- ・にんじん…中1本
- ・干し椎茸…30g
- ※戻し汁200ml使用
- ・こんにゃく…1/2枚
- ・油揚げ…2枚
- ・だし汁…1000ml
- (干し椎茸の戻し汁を含む)
- ・醤油…大さじ3
- ・砂糖…大さじ1.5
- ・みりん…大さじ1
- ・塩…小さじ1/2
- ・水溶き片栗粉
- 片栗粉…大さじ3
- 水…45ml

作り方

- 1.だし汁に、小さめに乱切りしたにんじん、干し椎茸を入れ煮る。
- 2.にんじんが煮えたら、調味料で味をととのえ、大きめに乱切りしたさつまいも、そぎ切りにしたこんにゃく、油揚げを入れ、さつまいもが柔らかくなるまで煮る。
- 3.水溶き片栗粉でとろみをつければ出来上がり。



旬の食材
さつまいも
食材メモ
旬の時期
10~1月ごろ



甘じよっぱい金時豆が
アクセント

おやっねりこみ

カロリー 830kcal 塩分 4.5g
調理時間 約15分

材料(4人分)

- ・さつまいも…中2本
- ・金時豆(市販の煮豆)
- ・だし汁…500ml
- ・薄口醤油…大さじ1
- ・砂糖…大さじ2
- ・みりん…大さじ1
- ・水溶き片栗粉
- 片栗粉…大さじ2
- 水…30ml

作り方

大きめに乱切りしたさつまいもをだし汁で煮、火が通ったら調味料で味をととのえる。水溶き片栗粉でとろみをつけて金時豆を飾れば出来上がり。

レシピ監修

自宅れすとらん
「こんみど」
主宰
尾崎 優さん



青森市在住。辻調理師専門学校(大阪市)を経てフランスへ。一つ星レストランで研修し帰国。2012年、自宅れすとらん「こんみど」を開業。地元で食べ続けられてきた昔ながらの素朴な青森の郷土料理と家庭料理を中心に提供。