

受賞者概要

市 町 村：米沢市

タイトル：親子でつなぐ「米沢牛」ブランドの牽引

氏名(集団名)：鈴木英行



鈴木英行氏

1 受賞者の概要

鈴木英行氏は、東京食肉市場で行われた全国枝肉共励会雌牛の部で、「米沢牛」としては史上初めて最優秀賞に輝いた父・壽一氏から経営を引き継ぎ、「米沢牛」の肥育を主体に水稲との複合経営を行っている。

平成元年に高校を卒業後就農し、平成15年に父から経営移譲された後は、基本、肉用牛は壽一氏、水稲は英行氏が主となり、お互い切磋琢磨して技術の高みを目指してきた。

平成23年に東日本大震災が発生し、肉用牛に対する風評被害が大きくなり、東京電力から賠償金が支払われる厳しい状況となった。しかし、英行氏はこれをチャンスと捉え、農業基盤の整備・補強を図ることを決意し、肉用牛と水稲の両部門を担うことにした。

また、経営の根底には「資源循環型農業が本来あるべき姿である」との考えがあり、肉用牛の肥育は自給の稲わらや牧草で賄いきれる頭数とする経営を実践しており、これが肉質及び食味への追求にもつながっている。

2 特色ある活動

(1) 飼料原料へのこだわりと「米沢牛」ブランド力向上への寄与

就農して以来、壽一氏と共に肉用牛肥育に取り組み、飼料原料（米ぬか）にこだわり、肉質の向上を追求している。また、米沢牛振興部会、米沢牛出荷組合、米沢牛振興協議会の要職を歴任し、「米沢牛」のブランド力向上に寄与している。

(2) 資源循環型農業の実践

経営移譲後、稲作を拡大し、主食用米の直接販売を展開するとともに、副産物として得られる良質な稲わらを自給飼料としている。そして、飼養牛の排泄物と籾殻、市内製材業者から提供される木質チップを原料として堆肥を製造している。この堆肥は、自家用だけでなく他の耕種農家にも提供するなど、資源循環型農業の実践は地域内に波及している。

(3) 6次産業化の取組

会長を務める米沢市上長井稲作部会では、特別栽培米の認証を受けた酒米「美山錦」を生産している。これを原料にして、地元酒造会社の製造を経て純米吟醸『上長井』として商品化・販売されている。また、地元の米粉専門カフェ店と協働して、英行氏が栽培した「つや姫」を用いた米粉入りバームクーヘンを商品開発し、地域での6次産業化の取り組みに貢献している。

3 今後の発展方向

令和5年春には、次女が県立農林大学校の畜産経営学科を卒業し、就農予定である。祖父、父が歩んできた肉用牛経営の道を、肥育だけではなく繁殖にも取り組みたいと意気込む「三代目後継者」とともに、「誰からも好まれる美味しい牛肉」生産を目指し、技術の追求とさらなる経営発展に邁進していく考えである。