



「体調は崩してない?」「今日は機嫌がよさそう…」
一頭一頭の体調管理のため、1日3回(夜9時、夜中の12時、早朝5時)欠かさずに牛舎を見回ります。



元気がないと感じたら
地元石川産のはちみつ配合の
栄養剤で疲労回復!



ミネラルは天然岩
塩で、飲料水は山
の湧き水で、自然
の恵みで、まるまる
と健康に育てます。

石川産の
はちみつ
「8ido」使用



柔らかく、ほんのり甘く
コクがある美味しさ

石川はちみつ牛が食べられます(要予約)
塩の沢温泉しおや 石川町板橋字塩ノ沢98 電話0247-26-6188



OFFICE x SHOP

おしゃれなパッケージ

有限会社鈴木畜産 石川郡石川町大字坂路馬場宿43-1
電話 0247-57-5643
営業時間 10:00~17:00
定休日 土日祝(その他、臨時休業となる場合有り)
駐車場 有

「石川はちみつ牛」は
石川町のブランド牛「いしかわ牛」を
はちみつで育てた
鈴木畜産の自家ブランド
黒毛和牛です。

石川はちみつ牛
いしかわ牛

福島牛

桜がきれいで、自然豊か! 温泉も美味しいものも
たくさんある石川町にぜひ遊びにきてください!!

鈴木畜産 鈴木智巳さん・佳子さん



石川はちみつ牛

「冬はちゃんと寒く、夏もちゃんと暑い」という阿武隈高地。牛の肥育を行う鈴木畜産の牧場は標高400~500mの山の中にあり、町なかとの気温差は常時-5度。森の中に点在する牛舎は風通りが良く、昨年の猛暑にも影響を受けることはありませんでした。天然のはちみつを摂って育つ「石川はちみつ牛」は、この恵まれた環境と鈴木畜産の「健康な牛」へのこだわりから生まれたブランド牛です。

森の中に広々とした牛舎が点在。

農家から直接購入できる
黒毛和牛の専門ショップ

一昨年9月、石川町の県道14号沿いに
おしゃれなコンテナ
型の建屋が出現しま
した。ここは、黒毛和牛ブランド
「石川はちみつ牛」を生産する鈴木
畜産のショップ兼オフィス。「はち
みつ牛は、先代の父が美味しく安
全な牛を作りたいと生み出した自
家ブランドで、25年の歴史があり
ます。ただ以前は一部の業界の人
だけが知っている、という状況で
した」と語るのは、二代目社長の鈴
木智巳さん。鈴木さんは、先代から
事業をバトンタッチした7年前に
「畜産のイメージをくつがえした
い」と、はちみつ牛のブランドディ
ングに着手。ステーキ肉をはじめ、ハ
ンバーグやコロッケなどの加工品
を開発し、ロゴやパッケージ、ホー
ムページやカタログで消費者とダ
イレクトにコミュニケーションで
きるツールを整えました。

ショップもその一環で、ふだん
は接することが少ない牛飼いの
現場と食べる人をつなぐ大切な
役割を果たしています。レジカウ
ンターの壁にあるabout
250のサインは鈴木畜産のお
よその年間出荷頭数で、「お客
さんと会話するきっかけになれ
ば」と作ったもの。「店の休日にわ
ざわざ石川町へ足を運んでくれ
た方のために」と屋外に備えた自
販機もユニークです。



型の建屋が出現しま
した。ここは、黒毛和牛ブランド
「石川はちみつ牛」を生産する鈴木
畜産のショップ兼オフィス。「はち
みつ牛は、先代の父が美味しく安
全な牛を作りたいと生み出した自
家ブランドで、25年の歴史があり
ます。ただ以前は一部の業界の人
だけが知っている、という状況で
した」と語るのは、二代目社長の鈴
木智巳さん。鈴木さんは、先代から
事業をバトンタッチした7年前に
「畜産のイメージをくつがえした
い」と、はちみつ牛のブランドディ
ングに着手。ステーキ肉をはじめ、ハ
ンバーグやコロッケなどの加工品
を開発し、ロゴやパッケージ、ホー
ムページやカタログで消費者とダ
イレクトにコミュニケーションで
きるツールを整えました。

知っているつもり? いしかわ牛

地元のブランド牛「いしかわ牛」のこと聞いてみた!

JA夢みなみいしかわ農センター
センター長 石川修二さん

Q いしかわ牛とは?
良質な脂とうま味のある肉質が特徴で、石川郡(石川町・玉川村・平田村・浅川町・古殿町)で肥育され、(公社)日本食肉格付協会枝肉取引規格3等級以上と評価されたものだけをいいます。

Q ブランド化されたのはいつ?
平成24年と比較的最近ですが、石川郡は古くから馬の産地で畜産技術の高さはよく知られていました。昭和30年頃から需要の減った馬に代わり、牛の生産が始まり、以来50年の歴史があります。

Q どこで食べられる?
認定店が約20店舗あり、様々なメニューで上質なおいしさを楽しんでいただけます。また、毎年11月の「いしかわ牛肉まつり」の直売会は、新鮮でお得な精肉を目当てに行列ができるほど。皆さんもぜひ一度お越しください!

▲「いしかわ牛」ビーフシチュー
・味噌カレー 各864円
JA夢みなみ はたけんぼ、
り菜あん、安心館で常時発売

迎えてから送りだすまで
石川の自然のなかで、
手塩をかけて

牛の肥育農家は、生後10か月ほどの子牛を市場で買い付け、1年〜1年半後に出荷するまで大きく育てることが仕事です。肥育には、良い環境と良い飼料、徹底した健康管理が欠かせませんが、牛は非常にストレスに弱い生きもの。密な環境、暑さ、風通しの悪さ、騒音にも敏感で、ストレスで命を落とすことも珍しくありません。その最初の難関が、市場からの輸送です。

鈴木畜産の子牛は、県内他、北海道や岩手から運ばれてきます。10数年前までは遠く石垣島からも買い付けていました。牛にとって長時間の移動は大きなストレス。一刻も早く疲労を回復させようと、ブドウ糖や発酵食品などを試行錯誤し、先代が辿り着いたのがはちみつでした。

「はちみつは、抗酸化・抗菌作用があり、免疫力アップが期待できます。入ったばかりの子牛以外にも、一頭一頭の健康状態を毎日確認して、弱っているなど感じたらすぐに与えています」。

「牧場を出るまで快適に過ごさせることが第一。健康なことが品質に直結しますから、コストは度外視です。はちみつ以外にも天然岩塩や漢方薬の甘草など、良いと思ったものはどんどん試しているんですよ」という鈴木さんには、これから叶えたい畜産の姿があります。

それは牛の肥育を通じた恵みがめぐるサイクルづくり。牛のエサである稲わらと牛のたい肥を供給しあうことで畜産と米づくりにつないだり、アスパラやキュウリなど野菜農家さんの土づくりに活かしてもらえよう働きかけたりと、資源が地域で循環する新たな形を模索しています。

古くから優れた馬の産地として知られ、戦後はその技術を活かして牛の生産が広がった石川エリア。畜産のイメージをくつがえしたいという鈴木さんの思いは、石川の伝統を未来につなぐための第二ステージへと向かっています。

店休の際は自動販売機で購入できます
敷地内にある自販機。
売り切れ御免!の加工品
ラインナップは、ローストビーフ、ハンバーグ、コロッケ。



恵みがめぐる
サイクルづくりで
思いは第二ステージへ!