

牛

おうしゅうたろうの



奥州市調査 レポート

号外

2025
秋

【発行元】
おうしゅうたろう



馬

日本一受賞数
全国最多！
前沢牛

◆前沢牛の三拍子◆

- ・鮮やかな霜降り
- ・とろける舌ざわり
- ・豊かな風味

前沢牛(まえさわぎゅう)は美しい霜降りとほんのりとした甘み、濃厚な旨味上質な香りが特徴の奥州市のブランド牛だビン。

和牛の品質を競う「全国肉用牛枝肉奨励会」で最高賞である「名

賞(農林水産大臣賞)」を6回受賞しているビン♪この受賞回数は現在最多のようだビン。

肉質等級は4級以上、歩留等級もAまたはB以上の

高品質な牛肉
なんだビン。

※歩留(ぶどまり)
牛肉の可食割合をします言葉。等級が高いほど無駄なく肉が取れるってことだビン。



奥州市を代表する
動物はどっちだ？
ビン♪

VS

◆水沢競馬場の概要◆

- ・自然に囲まれている
- ・右回りフラットコース
- ・ナイター設備有り

水沢競馬場は北上川のほとりにあるレトロな雰囲気が魅力の地方競馬の競馬場だビン。

開場は明治34年、100年以上の歴史が♪元々は市街地にあって昭和40年に今の場所に移転したビン。

日本競馬史上唯一、地方競馬所属で中央競馬のフェブラリーステークスG1を制したメイセイオペラや岩手競馬史上最強馬と評されるトウケイニ

セイなど強豪を生んだ場所でもあるビン。
自然に囲まれ山々を眺望でき、春には桜並木がとてもキレイだビン♪

レトロな雰囲気や
グルメも魅力！
水沢競馬場



水沢競馬場に行ってみたビン

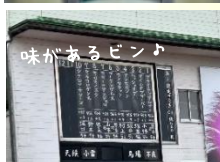


ある冬の日、ミーは水沢競馬にいたビン。そう、潜入捜査だビン…。

入場料をスマートに払って、まずはコースを調査だビン。

観戦スポットは、屋外のオープン席と屋内の一般席・指定席のほか、テトラックにはシアター型の観戦スペースもあって、悪天候でも大丈夫だそうだビン。

ミーは、屋外自由席から見ることにしたビン。コースはフラットで右周りの一周1200m。ここで数々の名勝負が繰り



広げられたことを思うと、ミーのハートも熱くなってきたビン。

ひと勝負することにしたミーは、パドックに向かったビン。お馬さんがいっぱい…なんか癒されるビン(´▽`)

実はこのパドックも特徴で、全国でも珍しくなった手書きの出走確定板が見れるビン。

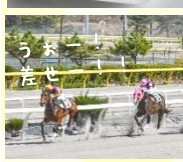
すっかり気を良くしたミーは勝負師の勧めで馬券(勝馬投票券)を買い、腹ごしらえをすることにし

たビン。

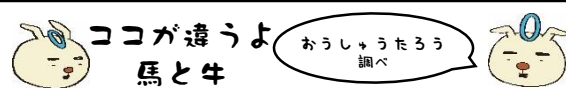
水沢競馬場の名物で奥州市のソウルフードの一つ、ホルモン煮！濃い目の味付けがビンビン来るビン！

そして、ミーは冷静にレースを見届けたビン。結果は見事の中。今日はちょっといいおかずでお米を食べよう♡

雪が降ってきた。もう1レースやってから帰ろう…ビン。



■水沢競馬場
住所：岩手県奥州市水沢姉妹町字阿久戸1-2
入場料：200円(税込)
アクセス：JR東北本線水沢駅よりバスで15分、東北新幹線水沢江刺駅よりタクシーで5分



馬	項目	牛
哺乳綱奇蹄目 ウマ科	分類	哺乳綱偶蹄目 ウシ科
7番目	十二支	2番目
草	主食	草
1つ	胃	4つ
発酵 (腸で発酵)	消化 方法	反芻 (胃と口を何度も行き来)
速い	速度	遅い
夏は牝馬(ひんば) /競馬に関する格言	格言 名言	牛になる事はどう しても必要です。 /夏目漱石
Wild Horses /The Rolling Stones ('71, UK)	曲名	Sex Cow /Teengenerate ('94, JP)

奥州市と馬

岩手県はずっと昔から日本有数の馬産地だったビン。県内には、「チャグチャグ馬コ」や「南部曲がり家」など馬との深いつながりを感じられる文化が残っているビン。

ミーの住んでいる奥州市でも、5～6世紀後半の馬の歯が出土したり、水沢競馬のルーツが12世紀頃に始まった流鏝馬(やぶさめ)といわれたり、歴史が深いビン。

江戸時代には、優良馬の生産が藩の重要政策とされ江刺岩谷堂は仙台藩三大馬市の一つだったビン。

そして、明治時代に円形の競馬場が設けられ、春秋二回競馬が開催されるようになったビン。

他にも宮沢賢治が愛した種山高原も軍馬の放牧地となったとか、いろんなことが分かったビン。

前沢牛の歴史

お米が農業の中心だった奥州市で本格的な肉用牛の飼育が始まったのは、昭和30～40年代みたいビン。

それまで牛は農耕・運搬用だったけど、農作業機械が導入されたことが影響しているビンね。

昭和44年に初めて東京食肉市場に出荷されたときは「岩手のガリ牛」と酷評されたそうビン。

その後、導入した種牛と繁殖牛の配合が土地と相性が良く、肉質が改善。さらに、農家同士の情報交換で地域全体がレベルアップ。全国に前沢牛の名声が届くようになったビン。

もうちょっと前沢牛

●部位ごとのおススメの食べ方

肩ロース	肉じゃが
リブロース	しゃぶしゃぶ
サーロイン	ステーキ
フィレ	蒸し煮
モモ	すき焼き



◆美味しさの秘密◆

・良質な粗飼料が豊富

お米の産地でもある奥州市。その稲わらなどを与えています。

・快適な住環境の整備

夏場は風通しをよく、冬場は冷気が入らないよう対策。牛舎もこまめにキレイにして牛に極カストレスを与えない環境づくりをしています。

飼育は愛情！

たろうおうしゃー
のココだけの話

前沢牛は枝肉のブランドだから、前沢牛のタンやホルモンは無いんだってビン

世界で唯一！牛の博物館



奥州市には、とても珍しい牛専門の博物館「牛の博物館」があるビン！

今年なんと30周年！合併前の旧前沢町時代から、まちをあげて、前沢牛のブランド化に取り組んできたんだビンね。



館内には前沢牛に関連する展示の他、世界の牛のはく製や化石、カウベルなど楽しく牛を学べる展示がいっぱいだビン。

圧巻は牛の胃袋の標本！その大きさにビックリだビン。

いろんなイベントも行われているビンから、みんなも行ってみて欲しいビン！



■牛の博物館
住所：岩手県奥州市前沢字南陣場103番地1
入場料：一般400円、学生(高校生以上)300円、小・中学生200円
アクセス：JR東北本線前沢駅よりタクシーで7分

