

















牛一筋、霧島の大自然の中で育つ「富永和牛」

とにかく牛にかける情熱が半端じゃない！「牛が幸せでないといけない」と熱く語るのは、牛商丑力株式会社代表取締役・牧場主の富永さん。15年前に酪農から転換し、牛の血統なども知らずに牛の生産をスタート。牛に関する知識などを貧欲に吸収・蓄積すること約10年。現在、牧場も所有し、1100頭の牛を育て、ブランド「富永和牛」をつくりあげました。



牛商丑力株式会社
代表取締役・牧場主
富永 正久 さん

富永さんのこだわりは特に、エサにあります。無農薬の自家栽培飼料、霧島山の湧水、ホルモン剤不使用という3本柱をもとに、手間暇かけて作ったエサを与え大切に牛を飼育して、牛の赤身の旨みを追求しつづけています。



●繁殖から飼育までのすべての工程を一貫経営することで、一頭一頭に対して丁寧にきめ細かく管理、飼育。●米ぬか、麦ぬか、きな粉等をエサに加えることで、赤身の旨みがプラスされサラッとした脂身の仕上がりになるという。●小林市内にある富永養牛場では、現代の養牛の父が昭和8年に築道を掘削し、霧島山の湧水を引き込んで以来、現在も使用している。

牛商丑力株式会社
宮崎県小林市細野3562-1
TEL: 0984-23-0247
www.gyusyogyuriki.com/



状態を確認しながら炭を掻き出す作業は明け方までつづく。

株式会社グリーンノーム
緑仙白炭窯 製炭室・宮崎県東臼杵郡美郷町北郷中納間
www.g-gnome.jp

「ホテル JALシティ宮崎」
おすすめのオトクな宿泊プラン！

「The Miyazaki Quality Course」付き1泊2食プラン
100名様限定で、
お一人様当たり5,000円割引！

宮崎の美味をたっぷり味わえるコース&朝食が付いた1泊2食のオトクなプランです。この機会にどうぞお楽しみください！



詳しくはこちら



海外でも注目されているぞうです。



宮崎県を代表する和牛になっただけではなく、昨今は海外からのお問い合わせも増えているそうです。どこが違うのでしょうか？その違いは、実際に味わってこそ実感できます。ぜひ、ご賞味ください。

窯に火を入れて42日に炭を掻き出すとのことで、今回見学をさせていただきました。炭の状態を見ながら、鉄の出し棒で少しずつ掻き出すため、約18時間にも及ぶ窯出し作業が行われるとのこと。そばでその作業を見ていただけでも灼熱の熱さです。



株式会社グリーンノーム
緑仙白炭窯 窯主
下川 陽一郎 さん

掻き出した後は、横たわる真っ赤な炭に少量の水を含ませた灰をかぶせ、火を消す作業がはじまりました。これは美郷町ならではの炭焼きの方法だということです。下川さんは、日向備長炭の原木である「アヲカシ粗樫」を自ら伐採するところから炭づくりを始めているのだわりの人。自分のつくる炭を通してお客様に会えることがうれしくて笑顔で語る下川さん。とてもやさしい火が断面が美しいのが良い備長炭だとか。

<PR>

①「オール宮崎」でお客さまに宮崎の食のおいしさを発信していきたいですと語る村上料理長。②日向備長炭で焼く赤身の肉はやわらかくてとてもジューシーで、旨みがたっぷり詰まった特別な味わい。



「ホテル JALシティ宮崎」
調理グループ
料理長
村上 隆一 さん



食と自然と森林を愛する、 こだわりの宮崎へ

大きな空と青い海、さらに美しい森林にも囲まれた宮崎県。大自然の恵みを受けているからこそ、宮崎ならではの美味なる食や、こだわりと愛情をもって生きている人たちがいます。今回は、宮崎県出身の客室乗務員であり、JALふるさとアンバサダーを務める有蘭晶が、こだわりの宮崎を感じられるスペシャリティをご紹介します。

※
日向備長炭で
焼き上げるメニューをどうぞ



JAL宮崎支店
客室乗務員
JALふるさとアンバサダー
有蘭 晶



文／宮川ゆり 撮影



〈協力〉
（公財）宮崎県観光協会



宮崎県公式観光サイト
みやざき観光ナビ



ホテル JALシティ宮崎
宮崎県宮崎市橋通西4-2-30
TEL: 0985-25-2580
www.miyazaki-jalcity.co.jp

入る肉に、特に富永和牛の赤身の肉には最適です」と村上料理長。オーブンキッチンが特徴的なフレンチスタイルのチャコールグリルレストランで宮崎の味をご堪能ください。

※左ページ「グリーンノーム」参照

