

生産者直営の焼肉店。見た目もとびきり美しいA5等級の黒毛和牛

前田畜産 たかしや

【まえだちくさん たかしや】

鹿児島県
肝属郡
東串良町



捌きからパック詰め、発送もすべて自分の手で。「角が立った美しい肉の断面も楽しんでほしい」と敢えて真空をせず急速冷凍でお届けします。

黒毛和牛の美味しさの先に伝えたい生産者の想い

「うちの肉の美味しさは言うまでもありませんが、それ以上焼肉屋の僕が語れることはありません。とにかく牛舎を、生産者の様子を見てほしいんです」。焼肉店〈肉のたかしや〉の店長を務める前田隆博さんは、東串良町出身である父の代から続く〈前田畜産〉の長男。促されるままに牛舎に足を踏み入れると、立派に育った大きな牛や生まれたばかりの子牛まで、たくさんの牛が出迎えてくれました。

牛舎は隆博さんの親兄弟が切り盛り。

繁殖と肥育で200頭以上もの牛を育てています。餌やりや清掃はもちろん、獣医師と連携を取りながら体調管理や繁殖など、365日休みなく牛と向き合う生活。「これだけ愛情こめて育てる牛が、美味しくないわけがないんです。生産者の想いを無駄にしないためにも、見た目の美しさにもこだわってお客様に届けられるよう努力しています」。調理場に向かう隆博さんの眼差しは、牛の命と生産者への敬意に満ち溢れています。

前田畜産 たかしや



飼育で特に気を遣うのが子牛の世話。ミルクは飲めているか、お腹を下していないか、順調に大きくなっているか…。「人間の赤ちゃんと同じですね。一番かわいい時期だけど、目が離せなくて。立派に大きくなってほしいから、小さな変化も見落とさないように慎重に世話しています」。

人間の赤ちゃんと同じように

一頭一頭手と目をかけて

柔らかな肉質と
上質な旨味で人気の
サーロインステーキ。



獣医師と繁殖の状況を確認めたり、重機を操作して敷料やふんの掃除をしたり…。取材時に牛舎でせわしく働いていたのは、次男の喜幸さん。お父さんの隆さんと、三男・龍二さんは、餌となる牧草の刈り取りのため畑へ。外での仕事を終えたお嫁さんたちもお手伝いに加わって、一家総出で牛の飼育に奔走しています。



牛の命を扱う仕事に

一家総出で向き合う

前田畜産 たかしや

〒899-7305 鹿児島県曾於郡大崎町假宿671-1
TEL/090-2964-4129

発行:東串良町役場 企画課 ふるさと納税担当

〒893-1693 鹿児島県肝属郡東串良町川西1543
TEL/0994-63-2630 FAX/0994-63-3138



前田 隆博さん

大阪の精肉店で働くなど県外で経験を重ねていた隆博さん。27歳のときに父・隆さんからの「焼肉屋をすっど！」の一言で帰郷。精肉店での経験を活かしながら見せ方にこだわり実家の美味しいお肉を提供しています。