食べあるキング × くまもとあか牛

食材探求コラボ企画開催！

主催：熊本県産牛肉消費拡大推進協議会

今回、来熊いただいたメンバーは４人。まずは肉＆ごはん担当の「フォーリンデブはっしー」さん、そして和食＆フレンチ担当の「里井真由美」さん、ナポリピッツア＆イタリアン担当の「Ｊａｆｆａ」さん、そして女子会グルメ担当の田中里奈さん。ケタ違いの情報発信力は日本でもトップレベルの皆さんです。

フォーリンデブはっしーさん

里井真由美さん

Ｊａｆｆａさん

田中里奈さん

フード専門の食べあるきグルメユニット「食べあるキング」

「食を通じて日本を元気に！」を合言葉に、発信力のある食の達人たちが、オールスターチームを結成。約 30 名のメンバーによる、今までにない SNS 時代を代表するグルメユニットです。テレビで冠番組を放映するなどのメディア活動に加え、数々の食にまつわる企画をプロデュース。楽しく美味しく盛り上がる「食のコラボレーション」を手掛けています。

日本を代表する食のスペシャリストが“くまもとあか牛”の魅力を探求！

くまもとあか牛の美味しさを日本全国の皆さんに発信すべく、フード専門の食べあるきグルメユニット「食べあるキング」の人気企画「食材探求プロジェクト」とコラボし、あか牛の美味しさを求めて県内を巡っていただきました。

●開催日：

平成３０年３月５日（月）～６日（火）の１泊２日

●内　容：

初日は阿蘇くまもと空港から南阿蘇村～阿蘇市～産山村へ。道中のあか牛グルメと生産農家探求。

２日目は菊池の肥育農家や販売店を見学し、午後から熊本市内中心部であか牛料理を食べ歩き！

■３月５日（月）１２：２０熊本空港着～南阿蘇村「あか牛の館」で、まずはあか牛を食べる！

当日はあいにくの雨模様でしたが、熊本空港から西原村を経て南阿蘇村へ。空港から約３０分で「あか牛の館」に到着。このお店にはレストランと精肉販売コーナーがあり、南阿蘇で生産されたあか牛だけを取り扱っています。メンバー４人には、あか牛の気になる部位を注文していただき、皆さんでシェアするかたちで召し上がっていただきました。

熊本空港でまずは記念撮影。くまモンも歓迎してますよ～

あか牛の館に到着。どんなお肉に出会えるか楽しみです！

あか牛の肉がテーブルに届くと、まずは食べる前に写真撮り！

どう撮れば美味しさが伝わるか、考え抜いた写真がＵＰされる

どうです！この表情。お肉のバックに笑顔が来るような構図

あか牛のモニュメント。あか牛は、こんなに大きくはありません！

■もう１軒行きましょう！という頼もしいリクエストにお応えし、阿蘇宮地駅前のレストラン藤屋さんにＧＯ！

あか牛の館の次に向かったのは、メンバーの皆さんからのリクエストであか牛のヒレステーキと自家製コーンスープが美味しいと評判のお店・レストラン藤屋さんへ。積極的に食べて正直な感想をフォロワーの皆さんに届けてください！

レストラン藤屋の笹田さん（右から２人目）と記念撮影

美味しそう！と、まずは写真撮り。インスタ映えするように！

注文したあか牛メニューは４品。 好評でした！

お店の帰りに阿蘇神社で阿蘇の復興祈願をしていただきました

■本日のラストは産山村のあか牛生産農家が家族で経営する民宿＆農家レストラン「山の里」さんへ。

到着したのは午後５時半にもかかわらず、息子さんの井俊介さんに畜舎を案内していただきました。現在、約８０頭のあか牛を飼っている井さんのこだわりは「飼料」。できるだけ自家製の牧乾草を多く与え、健康で足腰の強い牛を育てているそうです。あか牛を初めて見る田中里奈さんは「優しそう、そしてかわいい！」と頭をナデナデ。他のメンバーの皆さんも井さんにいろんな質問をしていました。

民宿・農家レストラン「山の里」にて記念撮影

井さんが育てるあか牛の畜舎。こんなに近くで見るのは初めて！

■農家レストラン「山の里」では、自家肥育のあか牛のロースステーキ、ミスジ、ヒレ、そしてスネステーキを堪能！

「お昼にあれだけ食べても、ここのあか牛は別格。同じあか牛でも味が違うことに驚きました！」と、フォーリンデブはっしーさん。この山の里さんでの夕食の様子は、メンバー４人の皆さんが情報発信しているインスタ、公式ブログ、ｆａｃｅｂｏｏｋでご覧ください。

いちばん人気のロースステーキ定食。ランチでもＯＫです。

皆さん、美味しい！と評判だったミスジステーキ

■二日目は、阿蘇の放牧地「跡ヶ瀬牧野」で放牧あか牛の取材からスタート。

朝８時３０分に宿を出発し、すぐ近くの池山水源へ。その後、ミルクロードにあるあか牛の放牧地へ。組合員の方に説明を受けながら、放牧場の中にある餌場であか牛とご対面。恐る恐る餌場へ入っても、おとなしい性格のあか牛は優しく近寄ってくるだけ。周年放牧（冬場も通じて１年中放牧で育てること）のメリットや管理の大変さなど、熱心に取材されていました。

日本名水百選にも選ばれている池山水源でパワーＵＰ！

跡ヶ瀬牧野の餌場。放牧のおかげで給餌は２日に１回のみ

餌はオリジナルで、芋や醤油カスが配合されているとか

中央が跡ヶ瀬牧野の組合員・坂口さん

■次の訪問地は菊池。県畜産流通センター直営精肉店「肉の駅」と、あか牛の肥育現場を見学。

牛・豚のと畜場である熊本県畜産流通センター直営店では、あか牛をはじめ、黒毛和牛、味彩牛、えこめ牛の県産牛肉を販売しています。売り場を見学後、あか牛の肥育農家「斉藤牧場」へ伺い、肥育農家の皆さんからあか牛の想いなどを取材しました。

県畜産流通センター内にある直営店「肉の駅」

斉藤牧場の皆さんと記念撮影。中央が斉藤さん親子

ここでも田中里奈さんは“あか牛はホントにかわいい～”

斉藤さんから畜産農家のいろんなお話をお聞かせいただきま

■斉藤牧場見学後、午後１時～帰りの飛行機が出発する午後７時ごろまで、メンバーはフリータイム。熊本市内中心部の銀座通りにある２店舗（ＪＡ熊本経済連直営「農家レストランしのじの」、あか牛Ｄｉｎｉｎｇ　ＹｏｋａＹｏｋａ）を訪問し、あか牛の美味しさを取材＆探求しました！

フリータイムは取材班も同行せず、メンバー４人だけであか牛探求をお願いしました。気になる料理の数々とＳＮＳへの発信情報は、別途、新着ニュースでご紹介していますので、ぜひそちらもご覧ください。