

a la carte.

あらかると

2025.4

459



ふくしまの酒粕で育った福島牛

福粕花

 FUKUHAKKA

福島県の新たなブランド
福島牛「福粕花（ふくはっか）」

福島県の新たなブランド 福島牛「福粕花（ふくはっか）」

2024年12月、福島県の新しいブランド福島牛「福粕花（ふくはっか）」が発表されました。約4年の歳月をかけて開発された福島牛「福粕花」は、福島産日本酒の酒粕を飼料として用い、やわらかい肉質と甘みが強いことが特徴です。

開発のきっかけ

東日本大震災以降、福島県産の和牛の価格は全国平均を下回り、風評被害に苦しんできました。そんな状況を打破すべく、県と福島大学、全農福島が協力し、風評被害の払拭や価格の回復を目指し開発されたのが「福粕花」です。

福島県は日本酒の全国新酒鑑評会で、史上初の金賞受賞数9回連続日本一を達成するなど、全国に誇る酒処です。その日本酒の酒粕を飼料とすることで、新しい付加価値をつけ、福島県の畜産物をリードしていくブランドになってほしいという想いも込められています。また、ブランド名の「福粕花（ふくはっか）」という名前は一般公募により決められました。

「福粕花」の特徴

「福粕花」は出荷前の90日間、1頭につき約100g/日の県内産酒粕パウダーを餌に加えて給与した福島牛で、肉質等級は和牛最高ランク5等級にあたります。どのタイミングでどのくらい与えるのがベストなのか、美味しさやコスト面も含めて研究し現在の工程となりました。

一般消費者に食べてもらって比較する嗜好型官能評価では「やわらかい」「ジューシー」「脂の甘さが強い」「味が好ましい」「全体として好ましい」など多くの項目で評価が高くなりました。またデータを分析すると、甘い香りに関与する「ラクトン類」やうま味成分の「イノシン酸」の数値が高くなったことが研究結果として分かっています。

調理方法は様々試したところ、どんな料理でも合いますが、「福粕花」そのものの味が強いので、焼いて食べると肉の甘さを1番感じるができます。



酒粕の加工工程

県内の酒蔵から提供された酒粕(板粕) → 乾燥調整機 → 酒粕パウダー
 ※酒粕(板粕)をトレーに並べ、55℃～60℃の比較的低い温度で、通風乾燥を行い、乾燥したものを粉碎機でパウダー状に加工します。



県民からの声

「福粕花」の発表と合わせて、福島県内のスーパーや飲食店、宿泊施設と協力したキャンペーン(※)を行ったこともあり、まだ発表して間もないですが「どこで買えるのか」と一般の方から飲食店の方まで問い合わせがありました。実際に「福粕花」を食べて頂いた方からは「甘さが強い」「あっさりしていて食べやすい」「香りが強くおいしい」などの声が出ています。

※現在キャンペーンは終了しました。「福粕花」のお取り扱いについては各販売店舗までお問い合わせください。



今後の展望

まずは福島県内で普及させ、県民の方に知って食べてもらうことが優先です。現在は県内6つの農場から出荷していますが、徐々に出荷数を増やしていき供給を安定させ、数年後には県外へ向けた販売に力を入れていく予定です。WEB広告を出していることもあり、現段階でも県外の飲食店の方々から「ウチで使いたい」という問い合わせがきており、「福粕花」が福島県を代表する和牛となる日も近いのかもしれない。



福島県農林水産部畜産課

〒960-8670
 福島市杉妻町2番16号(西庁舎9階)
 TEL.024-521-7366

「福粕花」紹介動画

