



あのざわ
小野沢 りんさん
(久慈市)

『プロフェッショナル』を目指して

久慈市で、今年から地域おこし協力隊として活躍している小野沢りんさんをご紹介します。

地元長野県の農業高校で放牧について学んだ小野沢さんは、遊休農地の有効活用のため、放牧適性の高い短角牛（日本短角種）に着目し、岩手県立農業大学校に入学しました。農業大学校では、短角牛の放牧肥育を学び、在学中から、実習を通じて短角牛の主産地である久慈市の短角牛生産者と交流があったそうです。

小野沢さんが目指すのは、短角牛の一貫経営から精肉加工・販売まで行う「牛と肉のプロフェッショナル」です。「実際に牛を肥育して、どの部分の筋肉がどのようなお肉になるのか」「お客さんに美味しいと思ってもらえるお肉はどのようなものなのか」といった、自分にしか出来ない牛づくり・肉づくりをしたいという夢を持っています。現在は、市内の加工工房である短角考房・北風土にてカット技術を学ぶかたわら、短角牛肥育経営の飼養管理を支援しています。

先日鹿児島県で開催された「第12回全国和牛能力共進会」では、県代表として出品した久慈市内の生産者に同行し、牛の手入れ等を行ってきました。

着任当初は戸惑いもあったという岩手生活も、今ではとても快適だと話しています。久慈での生活も、「地元よりよほど人脈もでき、仕事もしやすい」「買い物にも困らないし、運転が好きだから移動も苦になりません」と笑顔を見せてくれました。

夢への第一歩を踏み出した小野沢さんは、市やJAの広報でも紹介されており、既に地域から愛され、頼りにされる存在となっています。短角牛産地を支える大きな柱として、今後の活躍に期待しましょう！

(文：久慈農業改良普及センター)