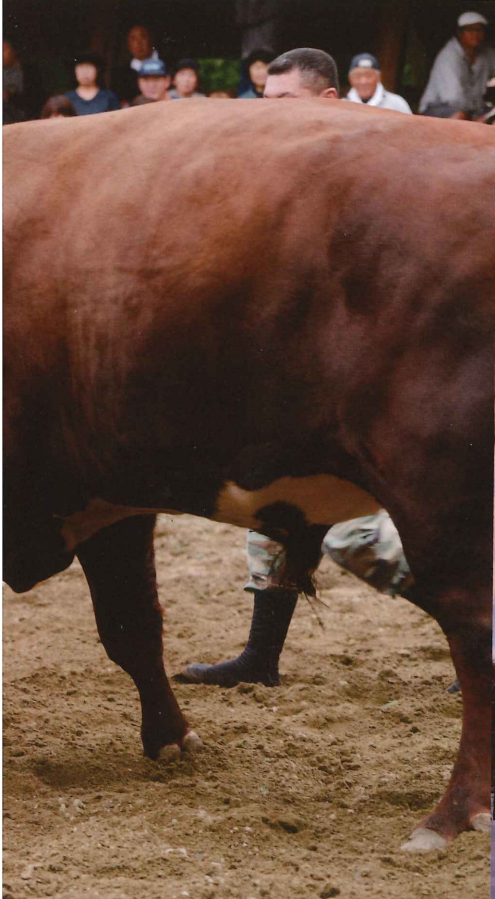


北上高地が育む大地の味

いわて山形村短角牛



日本列島、本州のてっぺん、
北上高地のまったただなかに、
牛と人が暮らす
美しい山里があります。
かつては「山形村」と呼ばれていた
この山里で生まれたひみつ、
それは、美しい自然のなかで育んだ、
人と人、そして、
山形村短角牛との
友情の物語でした。



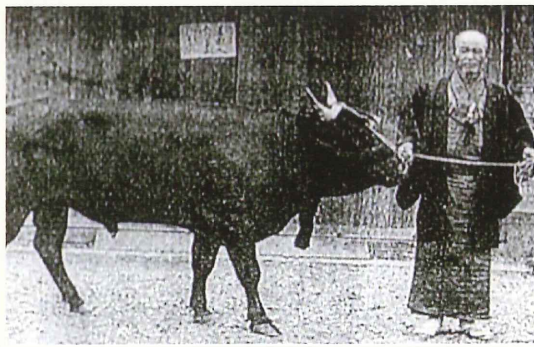
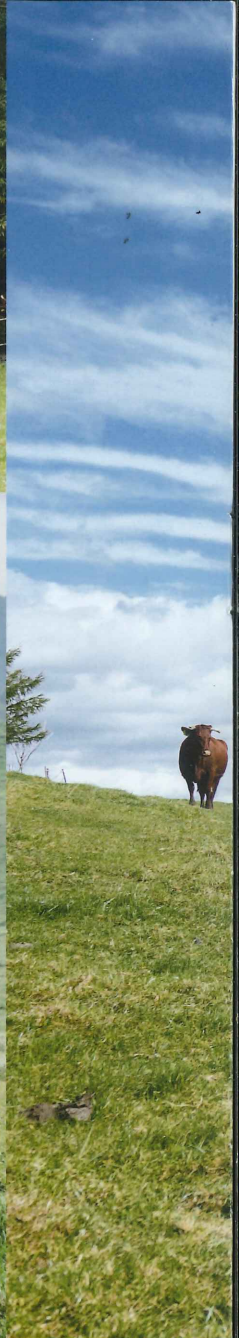
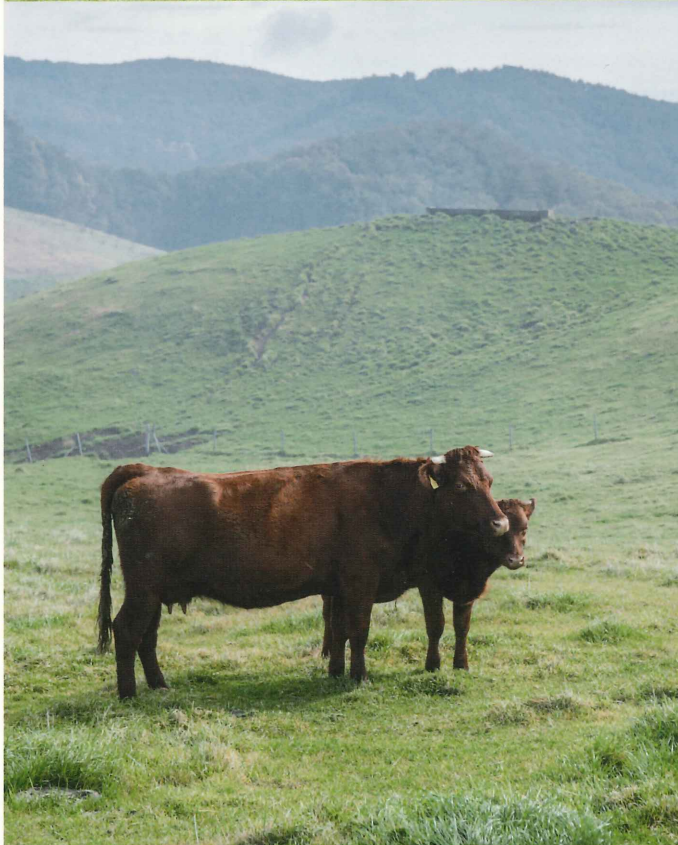
山形村短角牛の歴史と文化

短角牛のルーツは、江戸時代に南部藩で飼われていた在来種の「南部牛」です。南部牛は沿岸から塩を背にのせて、内陸に運んでいました。この南部牛に、イギリス原産の肉用牛「ショートホーン」をアメリカから輸入し、交配させ、品種改良を経て、1957年に日本固有の肉用種「日本短角種」として認定されました。

久慈市山形町は山間部で平地が少ないため、傾斜地を有効活用できる短角牛に適した地域です。そのため、「いわて山形村短角牛」は夏山冬里方式により育てられてきました。牛たちは放牧地に放たれ、思うままに牧草を頬張り、子牛は母牛と一緒にのびのび育ちます。

闘牛としての活躍も見逃せません。年に4回、緑豊かな平庭高原で闘牛大会が開催され、闘牛として育てられた雄同士が闘います。最初はじゃれている様に見えますが、次第に目が充血し、本格的な頭突き合いが始まります。1トンもの体がぶつかり合い、迫力満点な闘いに会場が沸きます。生産者は闘牛大会に合わせて、牛を訓練します。また、闘牛を扱う勢子としても活躍し、闘う牛達を、大声と身振りて煽り、闘志をむき出した迫力ある闘いにします。また、勝敗を見極め、闘いを止める役割も担い、闘牛大会になくてはならない存在です。

このような豊富な歴史と文化に裏付けられた山形村短角牛は、美味しさだけでなく、多様で魅力的な価値をもった存在なのです。





37年間に渡る都市消費者との交流が、 山形村短角牛の歴史をつくる

べごツアーの軌跡

毎年夏に、首都圏の消費者との交流で、2泊3日のべごツアーを開催しています。全国から短角牛ファンの家族が集まり、雄大な放牧地で短角牛と触れ合います。1日目は短角牛の飼育体験をし、夜は短角牛肉のBBQを楽しみ、農村泊を体験します。2日目はツリーイング、カヌー、洞窟探検などの自然体験、3日目は豆腐作り、こま回し大会、田舎体験などを楽しめます。参加した方は、短角牛とこの地域への愛情を深め、地元に戻ってからもリピーターとなって応援してくれています。この地域では、山形村短角牛のファンを大切に、皆さんに喜んでもらえる取組を大事にしています。



山形村を味わった3日間

第13回山形村と都市を結び集い

毎年の夏、首都圏の消費者との交流で、2泊3日のべごツアーを開催しています。全国から短角牛ファンの家族が集まり、雄大な放牧地で短角牛と触れ合います。1日目は短角牛の飼育体験をし、夜は短角牛肉のBBQを楽しみ、農村泊を体験します。2日目はツリーイング、カヌー、洞窟探検などの自然体験、3日目は豆腐作り、こま回し大会、田舎体験などを楽しめます。参加した方は、短角牛とこの地域への愛情を深め、地元に戻ってからもリピーターとなって応援してくれています。この地域では、山形村短角牛のファンを大切に、皆さんに喜んでもらえる取組を大事にしています。

べごツアーのはじまり

べごツアーは、両者が単に「生産者」、「消費者」の関係で終わるのではなく、「顔の見える関係」を望んだことにより実現しました。1983年に始まったこのツアーは、途切れることなくみんなに愛され続けています。



ベゴツアーへのメッセージ



広大な放牧地で牛と触れ
合える貴重な体験でした。

ベゴツアー参加者 金子 咲希 さん

ベゴツアーには小さい頃参加しまして、今回は 10 年ぶり
2 回目の参加ですが、牛の餌やり体験は初めてでした。広い
放牧場に着いて、農家さんが「コウ!、コウ!、コウ!」と呼
ぶ声で牛達が集まってくる姿にびっくりしました。餌の入
ったバケツを持っていると牛が寄ってきておとなしく餌を食
べてくれ、また、母牛と子牛のかわいい姿を間近で見る事も
できました。これから家でおいしい短角牛を食べる時は牧場
での牛を思い出します。



37 年続くベゴツアー

ベゴツアー参加者 小柳 嘉幸 さん

今年もお世話になりました。

エリート牧場で 5 月に山上げた子牛が元気に成長した
様子を見れて安心しました。また、歓迎セレモニーの花火
大会も盛大でした。

日本一の白樺美林散策、カヌー、郷土食等盛りだくさん
の内容で楽しめました。

生産者や久慈市の皆様と顔の見える交流をできること
が、一番の魅力だと思います。

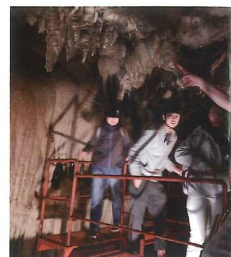


都市との交流から
地元の魅力を感じます。

民泊受け入れ者 谷地 ユワノ さん

毎年、民泊受け入れを行っています。民泊した方々と交
流する中で、空気おいしい、星がきれいなど、普段住ん
でいると気がつかない町の良さを教えてもらっています。
この町には、都会にないものがある。この町の心地よさ
を感じてもらえるおもてなしで出迎えたいと思います。

私は、久慈市山形町の郷土料理「まめぶ」を通じて、町
の良さを伝えています。一緒に作り一緒に食べることで、
歴史・風土を感じていただきたいです。



山形村短角牛の文化を伝える味 勝美さんのベゴ汁

肥育部会のべご汁名人こと大畑勝美さ
んが作る地元の行事食です。短角牛のス
ジ肉やスネ肉と凍み豆腐を地味噌で煮込
んだ料理で、肉の旨味としょうがにんに
くの風味はやみつきになります。





夏山冬里の伝統を守って
国産飼料中心に育む

生産者が育む 山形村短角牛の今

「いわて山形村短角牛」は、冬
季間と肥育期間は牛舎で暮らしま
す。その時に重要なことは、快適
に暮らせる環境です。ストレスが
かからないよう、牛の体に合わせ
たスペースで、ゆったり過ごせる
ように気配りします。
餌も重要です。餌によって肉質
が変化するので、生産者はこだわ
りを持って餌を与えます。地元産
のお米や、牛専用のトウモロコシ
を自分たちで栽培して給与してい
ます。
生産者たちは定期的に食べ比べ
試食会を企画し、常においしい短
角牛肉を追求しています。
牛が快適に暮らし、良質な餌を
食えることが健康的で甘みのある
赤身肉をつけるための重要なポイ
ントです。



上村 信志さんへの質問
品評会に出すときの
ポイントは？

短角牛らしさがあることです。お肉
をたくさんつけることが重要なので、
前後左右から見て、体形が四角く、長さ、
深さ、幅があると評価が高いです。また、
「雌らしさ」もポイントとなります。お
尻がしっかりと、子牛をたくさん産め
ることも大切です。もちろん、顔がめん
こいと評価も変わってきますので大切
です。



中屋敷 稔さんへの質問
どうしてUターンして
短角牛を始めたのですか？

視野を広げるために東京に出てまし
たが、家を継ぐため、20年ぶりに故郷に
帰ってきました。牛を飼うつもりはあり
ませんでしたが、地域の牛が激減して
おり、このままでは牧野も衰退し、故
郷の原風景が消えてしまうと危機感
を感じました。そこで、短角牛農家を継
承し、担い手として地域を守ることに
したのです。

短角牛に
ついで
Q&A

短角牛生産者の
みなさんに
聞きました！

なんでも聞いてください！



短角牛を肥育している生産者の皆さん
に、山形村短角牛に対する熱い想いな
どをお聞きました！



高無 徳治さんへの質問
ほうれんそうも兼業され
ていると聞きましたが…

短角牛は冬に牛舎にいますので、そ
の時にあげるために牧草も育ててい
ます。6月頃に牧草の収穫がありま
すが、その時はほうれんそうの収穫
作業もかぶっているのです。毎日大忙
しです。昔、ほうれんそうを牛にあ
げたこともありましたが、美味しそ
うに食べてました。



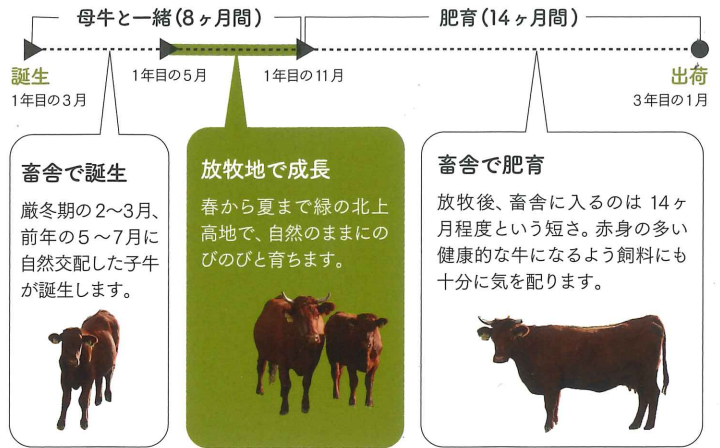
長内 正司さんへの質問
放牧牛の
見回りポイントは？

耳がピンとしていると元気な証拠
ですが、垂れていると要注意です。
季節の変わり目には牛も弱く、風邪
や下痢をすることもあります。状態
が悪ければ飼い主に連絡し、山から
牛舎に移動して安静にし、体調が回
復したらまた牧野に上げて伸び伸び
と過ごさせます。

震災復興農地の籾米を牛の餌に

平成23年に発生した東日本大震災により、この地域の水田も甚大な被害を受けました。その後、皆様の温かいご支援により、復興を遂げることができました。復興農地では、収穫された籾米を発酵させ、「籾米サイレージ」を作り、短角牛の餌にする取り組みが始まりました。栄養豊富なお米はとても美味しく、短角牛は好んで食べます。また、籾米サイレージは国産の餌なので、良質かつ、安全安心な牛肉生産を実現していきます。

皆様のご支援により復興した農地で生産された米は、短角牛の餌となって牛の体を丈夫に作り、良質な肉となって皆様の食卓に届きます。



畜舎で誕生
厳冬の2~3月、前年の5~7月に自然交配した子牛が誕生します。



放牧地で成長
春から夏まで緑の北上高地で、自然のままにのびのびと育ちます。



畜舎で肥育

放牧後、畜舎に入るのは14ヶ月程度という短さ。赤身の多い健康的な牛になるよう飼料にも十分に気を配ります。



三上文男さんへの質問
闘牛に向いている牛ってどんな牛？

闘牛は頭同士がぶつかるので、角や首が丈夫なことが重要です。また、体を支えるために、足腰がしっかりしていなければなりません。また、性格も重要です。他の牛に向かっくい気合の入った牛が良いです。飼いで性格が変わるので、普段から牛を丁寧に扱うことが重要です。



下館定一さんへの質問
会社員&短角農家とお聞きしましたが…

会社勤めをしながら短角牛を育てています。生産者みんなで協力しているのが、続けることができている。例えば、牛舎から牧野に移動するときは、みんなで一斉に病気予防のための消毒や角の手入れなどを行います。みんなの絆がとても深い地域です。



向畑光正さんへの質問
都会からUターンしてきて、取り組んだことは？

大工を辞めて、東京から戻ってきました。戻ってきた時は牛舎が小さかったのですが、前の大工業を活かして、牛舎や堆肥舎を自分で建てて、規模拡大しました。牛舎は作業しやすく、牛が快適に過ごせるように工夫しています。牛も人も、ストレスないのが一番ですね。



落安 兼雄さんへの質問
肥育牛を育てるときに気に掛けることは？

朝晩の見回りです。足にけががないか、立てない牛がないか…。様子がおかしいと、すぐに獣医さんに連絡します。見回りの後は餌やりです。かわいのでたくさんあげたくなりますが、栄養が高いエサをあげすぎると病気になるので、要注意です。



落安 賢吉さんへの質問
初代肥育部長として一言

生産者を守る仕組みづくりに取り組んできました。短角牛は、人が食べられない草の利用効率が優れており、日本の食料自給率向上にも貢献してくれます。この短角牛を育てる家族経営の生産者を守ることが、地域の維持、ひいては日本の将来を支えていくと確信しています。



大畑 勝美さんへの質問
一番好きな部位と食べ方は？

腕の中にある「ミスジ」が大好きです。バーナーで上から軽くあぶって、ワサビをのせ、しょうゆにつけて食べると絶品です。短角牛の肉は赤身にも脂にも甘みが豊富で、ワサビの辛みに勝ち、絶妙なバランスで美味しさが広がります。ポイントは、火入れを軽くすることです。



葉阪裕子さんへの質問
定年退職後、なぜ山形町にUターンしたのですか？

40年間牛に携わって来た中で、その改良の方向が偏りすぎていると感じてきました。その中で短角牛は、本来牛が持つ特性をバランス良く備えた牛の原点であると思います。短角牛を長く守り育ててきた飼育農家のお手伝いをしたいと考え、南部地域の中心にある山形町で牛飼いを始めました。



下館進さんへの質問
前部会長として苦労したことは？

震災による風評被害に一番苦労しました。短角牛は安全な餌を食べていると知ってもらうため、毎月東京へ行き、PR活動をしました。その時、他県の農業・水産業の方々も応援してくれて、購入支援をしてくださり、なんとか持ち直すことができました。私たちも何かの際には恩返しをし、助け合いを大切にします。



柿木敏由貴さんへの質問
短角牛の魅力は？

かわいい！これに尽きます。おとなしく、人慣れしていてとても愛嬌があります。また、健康的な餌を食べ、伸び伸び放牧されているので、生き物として無理なく育ちます。夏季冷涼で、作物が不足しがちだったこの地域では、草を食べて良質なお肉を生産することができる短角牛が、昔からの最高の相棒なのです。

料理の専門家が語る

短角牛の味の秘密

「いわて山形村短角牛肉」の特徴は、脂肪分が少ないヘルシーな赤身肉で、かみしめる食感と肉の旨さを味わう牛肉です。高タンパクの牛肉なので、旨味のもととなるアミノ酸をたっぷり含み、かむほどこに美味しさがわかり、赤身が多いため量を食べても飽きません。

こうした特徴の理由は、子牛から広大な草地に放牧され、澄んだ空気と水、豊富な牧草でのびのびと育てられ、さらに肥育期間中に良質な地元産の飼料をたっぷり給与され、健康的に育つからです。そしてその魅力は多くの料理人や精肉職人の方々に認められ、御愛顧いただいております。山間地での放牧が育み、地元産の飼料中心に仕上げられた良質な短角牛肉を、是非お楽しみください。



焼いても煮ても、旨味を豊富に感じます

短角考房 北風土 佐々木 透さん



久慈市山形町に「短角考房 北風土」を開設した精肉職人です。

山形村短角牛の肉は旨味が強いので、焼肉で食べるとおいしいです。焼きすぎると赤身が固くなり、食感が落ちるので、注意が必要です。また、煮込みにも向いていて、しっかりと煮込むと旨味が染み出てきます。普段のカレーに、肉だけ変えて短角牛の肉を使うと、驚くほど美味しくなります。それだけで腕が上がったと褒められるほどです。



山形村短角牛への想い

料理研究家 井上 穹子さん



いわて山形村短角牛が中心のレシピ集、『風の食卓』を出版しています。

短角牛のお料理を作るたびに何か新しい発見があります。自然交配で健康、安全に家族同然に大切に育てられた短角牛はお肉の隅々まで行き渡っている山形町の豊かな自然の香りと生産者の熱い想いが感じられます。お肉の部位と生産者の名前を見て、あの牛舎であるの牧場で育った短角牛とわかって、お料理を作れるのはありがたい事です。



高いポテンシャルを秘めたお肉です

料理人 梅田 鉄哉さん



東京都港区にある店舗、「有機和食山藤」の料理長です。

「いわて山形村短角牛」を25年間お客様に提供しています。赤身の分量が多く、脂との割合が絶妙であるため、後味が良く、たくさん食べることが出来ます。また、スネ、スジ、内臓に至るまで、牛特有のくさみやクセが感じられません。短角牛独特の風味を楽しむには、なるべく大きな塊で、炭火で焼くと、味の違いがよくわかります。



山形村短角牛精肉購入連絡先

総合農舎山形村

<http://nousya.jp>

短角考房 北風土

E-mail cjc24100@ams.odn.ne.jp

JA新いわてくじ短角牛肥育部会

<http://tankaku-hiiku.com>

柿木畜産

<http://www.kakiki-chikusan.com>

お問い合わせ

J A新いわてくじ短角牛肥育部会（事務局：新岩手農業協同組合久慈営農経済センター内） 0194-52-1548

久慈地方農業農村活性化推進協議会（事務局：岩手県県北広域振興局農政部内） 0194-53-4983

