

産を用いているのも特徴のひとつです。

「赤身肉のブームで短角牛も注目されていますが、子牛価格が倍以上に跳ね上がる一方、出荷する枝肉の価格にはあまり反映されていません。現状は、肥育農家にとって厳しい状況です。でも、短角牛の評価を上げ、生産者が手間暇に見合う収益を上げるためにも、ここが正念場。肉質をより高める肥育方法の改善に取り組む必要があります」と話す中屋敷さんが、さらなる課題として挙げるのが、供給できる頭数の確保。「新規の販売先からの引き合いもあります。現状では既存の販売先さえ供給不足。出荷時期を繰り上げて若い牛を出荷するような状態が続いています。需要に見合う頭数が増やせれば良いのですが、町内の畜産農家は高齢化が進んでいることもあり、簡単にはいきません。」育てた牛をどう売っていくか、生産者たちの試行錯誤は続いています。



J A新いわてくじ短角牛肥育部会長 中屋敷 稔さん

短角牛を味わう

短角牛の特徴は、余分な脂肪が少ない赤身の肉。グルタミン酸やグリシン、アラニンなど、肉本来のうまみ成分が非常に多く含まれています。そのため、焼いてステーキというのも良いですが、その真骨頂は煮込み料理。うまみがとても強いので、短角牛肉を使っただけで、味が一変するはず。お試しあれ。

誰が調理しても「脂があって・やわらかくて・美味しい」となる黒毛和種などと違い、短角牛は調理にコツが要ります。特に火が通り過ぎると、肉が硬くパサパサになるので、火加減は細心の注意が必要です。

「どう調理すればいいの?」という人のために、北風土では購入者に対して調理の仕方について、包丁の入れ方、火加減、味付けなどこと細かに指示を書いたレシピやアドバイスを書いて渡しています。依頼を受

けて短角牛を使った料理教室などを開催していますが、ちょっとしたコツで味が変わるのを実演すると参加者からよく驚かれます。

生産者の皆さんが一生懸命育てた短角牛。本当においしい牛肉なので、ぜひおいしいカタチで食べてほしいです。そのためにも、調理する際に『おいしく味わうための、ちょっとした努力』をお願いしたいと思います。



短角考房 北風土 佐々木 透さん

山形町の短角牛農家の心意気はほれ、2004年に山形村短角牛だけを扱う精肉店「短角考房北風土」を開業。「山形村短角牛は日本一おいしい牛肉だと思っている」と自信満々に語ります
■短角考房 北風土 山形町霜畑 5-9 ☎ 090-8783-9183

山形村短角牛は毎月 29 日(肉の日)、次の場所でも販売を行っています。 ☎ J A新いわてくじ短角牛肥育部会 ☎ 52-1548
▶道の駅 白樺の里やまがた(山形町川井8-12-1)
▶J A新いわて ふれあい産直ショップ花野果(中央1丁目56)
▶道の駅くじ やませ土風館(中町2丁目5-1)



短角牛を「6次産業化」

繁殖・肥育、さらに製品の加工・販売まで一貫して手掛ける「6次産業化」。短角牛の6次産業化に取り組んでいるのが、侍浜町の有限会社田村牧場(田村英寛代表取締役)です。元々は酪農経営から始まり、10年ほど前から短角牛を導入した田村牧場では現在、乳牛約千頭、黒毛和牛と短角牛それぞれ約250頭を飼育しています。

田村牧場では、市内に直営の焼肉レストラン「たむら屋」を経営しています。自家生産した牛の枝肉を使用し、焼肉用として使えない部位もハンバーグやジャッキー、カレーに加工して販売。直営ならではの強みを生かし、資源を無駄なく使っています。

「たむら屋」を始めたきっかけを「自分たちが丹精こめて生産した牛を、しっかりと形でおいしく食べてほしいという思いがありました。そこまで責任を持つことが『牛飼』としてのやりがいにもつながります」と話す田

久慈平岳の麓に位置する久慈平岳牧場でのびのびと過ごす子牛。田村牧場の短角牛は肥育牛をのぞき、冬の間も牛舎に入れず周年放牧・自由交配で飼育されます。

厳しい冬に耐えられるのか心配になりますが、牛は食べた草を第1胃で発酵させ「発酵熱」を生じさせるため、飼料さえ適切に与えれば、寒さに耐えるのが自然な状態なのだとか。

村さん。短角牛を導入したきっかけも「自分で食べておいしかったから」というだけあり、周年放牧や食味を安定させるための28カ月齢以上の肥育など飼育方法にもこだわりがあります。特に、飼料は一部の配合飼料を除き、全て地元産。自家栽培の牧草、飼料用トウモロコシに加え、米をワラごと刈り取って破碎発酵させた「ホールクロックサイレージ」も使用しています。この米は大川目や夏井、宇部の農家・農業法人に生産を委託。畜産以外の地域農業への波及効果も生み出しています。赤身肉のブームで引き合いは増えているが、当面は頭数を増やさない方針



有限会社田村牧場 代表取締役 田村 英寛さん

だという田村さん。「うちの短角牛は飼料を地元産にこだわって飼育しているため、頭数を増やせば牧草地や畑用地の拡大、米の収量拡大にも取り組まなくてははいけません。飼料米を作るための農地集約なども進めなくてはならないし、そうなるも個々の農家だけで簡単にできることはありません。短角牛だけの話ではなく、今後『地域の農業をどうしていくのか』という大きなビジョンを描く必要があります。簡単な道ではありません。そう話す口ぶりには軽くはありません。しかし「でも、やはり『牛飼』は楽しい。そして、食べた人が『おいしかったよ』と言ってくれる。これは最高だと思います!」そう言ってやさしい笑顔をみせる田村さんの言葉には、牛と共に生きる誇りが満ちています。



田村牧場で生産した「短角牛」「黒毛和牛」を使用したメニューに加え、短角牛肉の販売もおこなっています
■焼肉たむら屋 長内町 32-15-2 ☎ 61-4129

牛と人をつなぐもの

闘牛の起源は「南部牛」

山形町平庭高原で行われる平庭闘牛大会。全国6県9市町で開催されている闘牛の北限であり、東北地方唯一の闘牛大会です。この起源となったのは、塩の道を往来する牛方がハズナを束ねるために行った南部牛の「角突き」。地域の歴史を伝える文化的な価値が認められ、5月に市の無形民俗文化財にも指定されました。

国指定重要無形民俗文化財となっている新潟県長岡市(旧山古志村など)・小千谷市の闘牛の起源も、藩政時代にこの地方から移出された南部牛にある

平庭闘牛のはじまり

平庭闘牛のはじまりは昭和30年代、まだ細々と輸送用に牛が使われていたころの話です。昭和35年6月19日、つじ祭りのイベントとして第1回闘牛大会が開催。これが好評を博し、その後3年ほど実施されましたが、安全対策の冊などがなかったことため、警察

interview



いわて平庭高原闘牛会 澤口 敬志さん

勢子の役割

闘牛で牛が戦うのは、群れのリーダーを勝ち取るための本能的な行動。勢子の役割は、牛の味方になり、戦いやすいように誘導してやることです。本来、牛は周りをとても気にする動物なので、となりに勢子がついていることで、安心して戦いに集中できるんです。

牛は鼻が弱いので、手綱を引くと「待て」がかかります。相手の動きを見ながら良いタイミングで手綱をゆるめるのが駆け引きです。また、牛のやる気を引き出すために肩をたたいたり、かけ声をかけたりすることもあります。ただ、相性や体調、気候によってやる気を出してくれない牛もいます。こればかりは生き物相手なので仕方がないですね。

闘牛サミットでは、全国の皆さんに恥じないような仕事を見せたいと思います。