

伸びよ短角牛

安全・安心で健康な食が求められる今、短角牛が脚光を浴び始めています。霜降りが人気の黒毛和牛に比べ、脂肪分が少なく、高アミノ、高タンパクなのが特徴です。それにもかかわらず、枝肉の価格は低迷が続き、また、繁殖農家は減少を続けています。これから短角牛が生き残っていくために求められているものとは何か考えます。

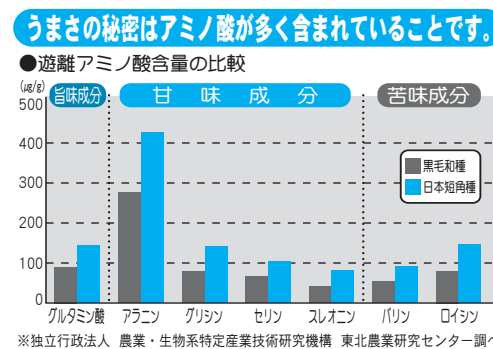


①間近で見る闘牛は迫力満点！東北唯一の歴史ある闘牛が今も息づきます②実は心優しい短角牛。闘牛大会前には、ちびっこを乗せて記念写真に応じます③高アミノ、高タンパクの短角牛④霜降りが売りの黒毛和牛よりも脂が少なく、飽きのこない味わいが人気です

愛称は「赤ペコ」
放牧ですくすくと。

「短角牛」の名で全国的に知られる日本短角種。元々は旧南部藩（青森、秋田、岩手の一部）で飼われていた南部牛と、アメリカから輸入されてきたショートホーン種を交配して誕生した牛です。その姿は、黒毛和種に対して赤茶色であるため、「赤ペコ」の愛称で親しまれています。

短角牛の特徴は、足腰が丈夫で、傾斜のある山間地の牧野に放牧できること、暑さや寒さ、草地条件など厳しい自然環境に強いことなど。そのため、繁殖農家では春から秋まで放牧し、冬は里で飼育す



る「夏山冬里方式」により、自然の中でゆつくりと短角牛を育てます。

放牧地には母牛、子牛のほか種雄牛を放牧。自然交配が行われ、冬には子牛が生まれます。生まれた子牛は次の春に放牧され、秋には肥育農家へ販売されます。

飼料は安全な純国産 首都圏を中心に人気

山形町の短角牛は、放牧地では牧草、牛舎では主に自家栽培の飼料用トウモロコシや国産稲わらなどの粗飼料を中心に与え、配合飼料も全て国産のものを使って育てられます。国産飼料100割の短角牛は「山形村短角牛」として今年3月、いわてくじ農協が特許庁に申請し商標登録しました。

霜降りが魅力の黒毛和牛に比べ、短角牛は脂肪分が少なく赤身の高タンパク牛肉です。また、おいしさのようになるアミノ酸がたっぷり含まれており、風味の良さが特徴です。ここ数年、首都圏を中心に、健康志向の消費者からの人気を集め始めています。

全国有数の闘牛の産地 息づく短角との触れ合い

その昔、牛は塩の道歩く際の重要な荷役手段でした。塩の道を歩く牛の順列を決めるために行われた「角突き」。これが、現在まで続く平庭闘牛大会の始まりといわれています。現在は、年に2〜3回、平庭高原闘牛場で闘牛大会を開催。東北では唯一の闘牛として人気を集め、県内外からファンが訪れます。

牛がかげがえのない存在だったからこそ、今も息づく短角との触れ合いがここにはあります。

消費者と顔の見える交流を 26年の積み重ねと信頼

安全で安心な短角牛と出会い、交流を続ける団体があります。「大地を守る会（藤田和芳会長）」です。大地を守る会は、首都圏を中心に活動する、食の安全を追及する団体。昭和56年に3頭の短角牛を購入したことが始まりで、現在も、短角牛を定期的に購入しています。会は、短角牛を支える団体でもあるのです。

会員は毎年、山形町を訪れ、生産者や町民との交流を重ねています。この交流は、「短角牛の里と都市を結ぶ集い」として昭和57年から始まりました。会員たちは、民泊しながら短角牛や地元産品を食します。最終日には涙を流して別れを惜しむほどです。

会員たちは交流を通して、「ここの人たちはあったかいねえ」と笑顔を広げます。

自然の中で育つ短角牛を見て、共に生きる生産者や地元の人との交流を重ねる。山形村短角牛への信頼は、26年間の交流の積み重ねでもあるのです。

**闘牛を応援してください！
べごの角突き応援団闘牛サポーター募集**

山形町は全国有数の短角牛の産地。山形で育った闘牛は新潟や鹿児島、沖縄などへと巣立っていきます。しかし、近年の状況は厳しく、皆さんの応援が必要です。サポーターとして応援くださる方を募集します。

- ▷会費=10,000円（闘牛大会の運営等に利用）。会員には、大会の開催案内や、年1回短角牛肉をお届けします
- ▷申し込み=いわて平庭闘牛会（久慈市山形総合支所内、☎72-2111）