

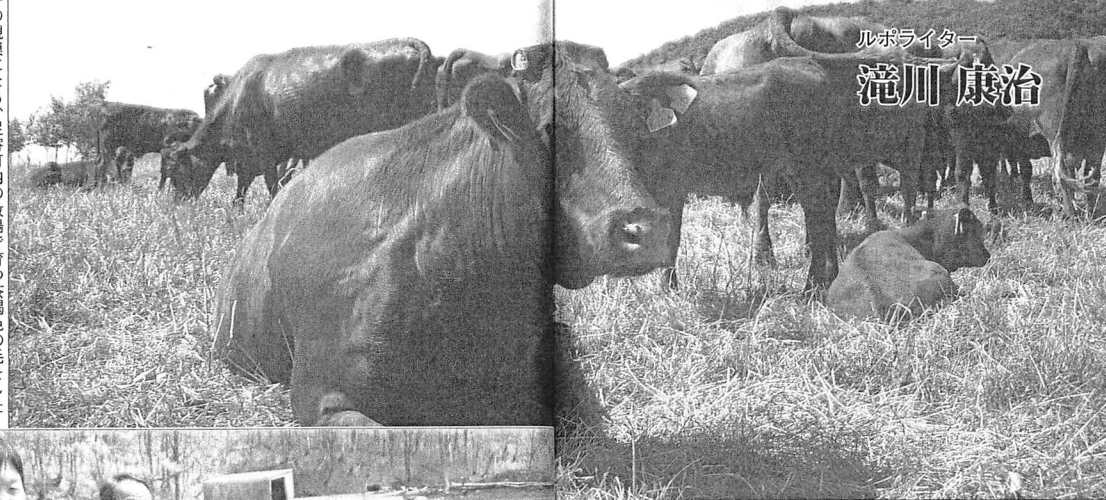
“農と食” 北の大地から

連載第66回

「短角牛」の大いなる可能性

輸入穀物に頼らず 育つ素晴らしさ 希望もてる “最後 まで生き残る牛”

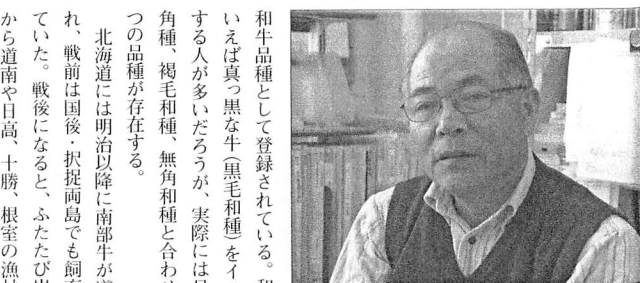
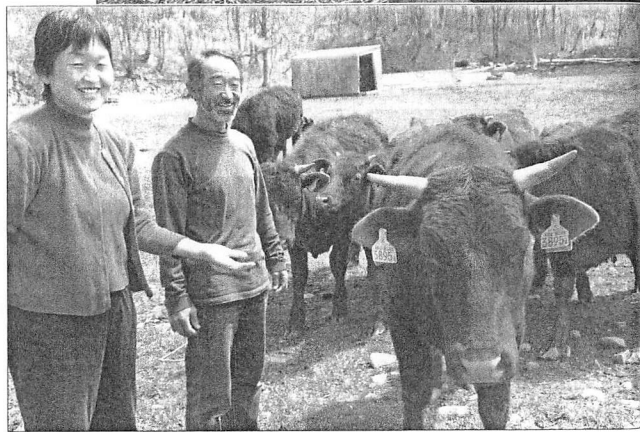
ルポライター
滝川 康治



飼育頭数では日本一の規模になる、足寄町内の牧場で育つ茶褐色の毛をした日本短角種の牛たち(写真提供/北十勝ファーム)。短角牛の飼育から加工・料理まで手がける旭川市の荒川信基・恵美子さん夫婦(写真下)

の肉のみならず加工して産直する。ゲストハウスでは、カレーや牛丼など四種類の短角牛肉メニューを提供してきた。一頭から三百キロほどの肉が得られるが、部位ごとに販売量のばらつきが出ることを解決するための方法でもある。「うちが牛屋に肉屋、レストランまでやっている。こんなところは他になく、見よう見真似、独学ですよ(信基さん)」

最近、旭川市内にあるコープさっぽろの三店舗が年四回の産直に合わせて短角牛の肉を販売したり、旭川西武のレストランがメニューに入れてくれるなど、地産地消の輪も少しずつ広がってきた。リビーターも増えているようだ。「イタリアのスローフードを究めた人がうちの牛肉を食べて、「肉らしい味がする」と評価してくれました。『生で食べられるのでカルパッチョにすると美味しい』『スネシチューは最高だね』と言う人もいます。北海道は豚肉中心で牛肉の文化が浸透していないので、もっと説明していかなければなりませんね」と、恵美子さんが力を込めた。この地



「短角はいいことづくめの牛」と熱く語る酪農学園大の新名正勝さん

世界の穀物需給が逼迫し、大量の輸入飼料に依存しているのは日本の畜産が成り立たなくなってきたなかで、「日本短角種」という和牛が注目されている。丈夫でおとなしく、放牧でよく育ち、穀物に頼らなくても健康的な肉を提供してくれるからだ。一般の人にはあまり知られていない短角牛がもつ魅力と将来に向けた可能性を探るために、生産や加工、流通、研究の現場を訪ねて話を聞いた。

みずから加工して産直へ 牛肉料理も提供する牧場

旭川市の中心部から幌加内方面へ車で三十分ほど行った、江丹別地区の山あいにある(仰オサラッペ牧場(荒川信基・恵美子さん経営)。牧場の一角に立つレストランを兼ねたゲストハウスの窓越しに、明るい日差しを浴びて佇む、茶褐色の毛をした日本短角種の牛の姿が目に入る。東北の旧南部藩で飼われていた南部牛を改良したのがこの牛で、れっきとした和牛の一品種である。荒川さんの牧場では現在、三十四頭を飼養している。「30数年前に」新規入植してホルスタインの牝犏(雌)子牛を飼っていたんですが、相場は不安定で、遺伝子組み換え作物が入った配合飼料を多給することに疑問を感じていました。そんななか、やさしい

目とどっしりした体つきの短角牛に出会い、「一目惚れしたんですよ」

知己の旭川大学教授・佐々木悟さんの紹介で九五年、「えりも短角王国 高橋ファーム(高橋裕之・秀子さん経営。日高管内えりも町)」を訪れ、短角牛と出会ったころを信基さんが振り返る。

えりも町にあった短角牛の市場で三頭の子牛を購入したのを皮切りに、少しずつ頭数を増やした。二年前からは短角だけ飼いを、この牛に懸けてきた。

裏山に放牧し、野草も食べさせる。牧草地には短角牛の完熟堆肥を撒き、化学肥料は使わない。草食動物としての本来の嗜好に合わせ、牛を健康に育て、安心・安全な肉づくりにしていく。それが牧場の掲げる目標である。

五年ほど前に食肉の処理・販売業の許可を得て、今では三カ月に一回、短角牛

ルーツは東北の「南部牛」 牛肉自由化で頭数が減る

日本短角種のルーツは、急峻な山道でのさまざまな物資の運搬などに活躍した南部牛である。長い間、夏は奥山の自然草地に放牧し、冬は農家で育てる「夏山冬里」と呼ばれる飼いをされてきた。明治時代以降、ショートホーン種との交配によって改良が進み、一九五七年には

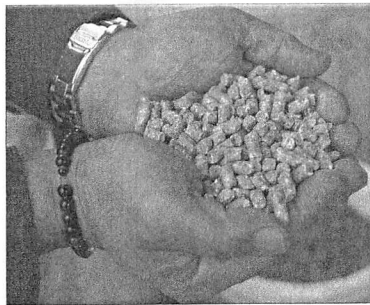
に短角牛を根づかせようと、荒川さん夫婦のひたむきな取り組みが続く。

和牛品種として登録されている。和牛といえど黒毛和牛と種をイメージする人が多いだろうが、実際には日本短角種、褐毛和種、無角和種と合わせて四つの品種が存在する。

北海道には明治以降に南部牛が導入され、戦前は国後・択捉両島でも飼育されていた。戦後になると、ふたたび岩手県から道南や日高、十勝、根室の漁村に導入された。不漁対策の一つとして短角牛を活用したのだという。道内の繁殖頭数のピークは一九九〇年代初めで、三千数百頭に上った。

「80年代末に道の専門技術員として赴任先の道南で目にした短角牛は、秋になつて山から下ろすときに丸々としていた。野草だけでも太り、草地造成がいらない(他の肉用種より)泌乳量も多い。子育てが上手で飼いやすい。耐病性がある——いいことづくめの牛なんです」と

と説明するのは、北海道日本短角種研



「自給率100%」をめざし、子牛の離乳食も開発した

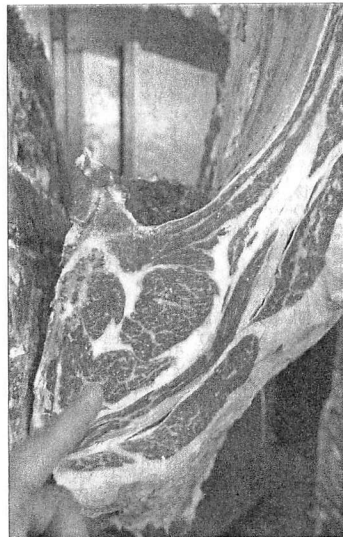
た。が、短角牛を導入したことでジレンマから解放されていく。
「短角は、自分たちの目に見える道産・国産飼料を食べさせて出荷できる、素晴らしい牛なんだと思はずよ」と、上田さんの表情は明るい。

**道産コーンで肥育に成功
飼料自給率100%へ自信**

北十勝ファームは、道産・国産飼料100%で育てた短角牛」を追求している。すべての肥育期間にデントコーン（飼料用トウモロコシ）を飽食させる、岩手県農業研究センターが行なった試験のデータを参考に、○六年から独自の肥育試験をやってみた。地元から独自の肥育試験を栽培したデントコーンをサイレージ（発酵飼料）にして与え、生後一四カ月から一

年内もまた、ピーク期の三分の一、千頭弱にすぎない希少品種になっている。
こうした経緯もあって、短角牛を知る一般の人はきわめて少ない。牛肉の流通の多くは、一部の生協や会員制グループ、レストラン、デパートなどと生産者団体との間でなされてきた。

「肉らしい味がする」「放牧主体で飼われ健康的だ」などの理由から根強いファンがいる。道内ではバイオエテラ存在の「えりも」短角王国 高橋ファームは、牧場内にファームインや焼肉小屋も開設しており、訪れる人たちに好評のようだ。



北十勝ファームで肥育された短角牛の肩ロース。脂肪も適度に入っている「フアーマー」サイヤン（併設家庭農場）

年間かけて牛舎内で肥育し、屠畜後の肉の状態などを調べたのである。
好結果が得られたので、現在はコーンサイレージに道産の小麦やフスマ、ピートパルプ（製糖工場の副産物）、加熱大豆、牧草などを混合した飼料で肥育中。ピタミン剤などを除くと、ほぼ100%近い道産飼料の自給が実現した。

飼料会社と協力して「国産100%」のスターター（子牛の離乳食）も開発した。原料は、穀物類や米ぬか、糖蜜などで、「ペレット状の飼料を」自分で口にして、味を確かめてみるんです（上田さんと、実際に食べてみせる）。

居酒屋の全国展開などで知られるワタミグループは二年前、釧路管内弟子屈町に短角牛の牧場を開設した。北里大学八雲牧場や北大静内牧場でも短角牛を飼育しており、個人経営よりも企業や研究機関による取り組みが目につく。

「殺物需給の現状を見ると、従来のような肉牛経営ができるとは思えません。短角牛は殺物を多給しなくても、食味の良い肉を生産してくれる。山林放牧の可能性

（F1）あわせて六十八頭を導入したのを皮切りに、着実に頭数を増やしてきた。現在、国内では最大規模の二百五十頭を飼育しており、今年も肥育した短角牛を二十五頭ほど販売する予定。三年後には年間二百頭台の出荷をめざす。

「どうせ短角を手がけるのなら、岩手を超える取り組みをしたい」と意欲を燃やすのは、同ファームを切り盛りする上田金穂さん（59年生まれ）。足寄で生まれ育ち、八〇年代初めから肉牛経営を続けているベテランだ。

黒毛和牛のF1生産などを試み、早い時期から安全・安心な肉牛にこだわってきた。十五年ほど前から非遺伝子組み換え

もあり、最後まで生き残れる畜産になれるなら、幸せなことです。メジャーにはなれないけれど、ラム肉のような形でヒットすると面白い展開になるんじゃないかな」

上田さんは、こう言って短角牛の将来に自信をのぞかせた。

**畜産本来の姿を体現する
短角牛に集まる期待の声**

「短角牛はうちの牛肉の看板商品」「多少値段が高くて、安全・安心で作り手のこだわりのあるものを買いたい」と、会員のなかに固定したファンがいます。

こう言って胸を張るのは「らでいっしゅぼーや（佛）事業本部の北海道センター長・山戸浩次さんである。

二十年前に環境NPOの活動を母体に設立された同社は、有機・低農薬野菜や

無添加食品などの宅配事業を手がけてきた。会員数は全国に約九万世帯（うち道内は札幌圏を中心に5000世帯）。「たんかく牛」の名称で、さまざまな部位を希望する会員に販売している。

設立当初は岩手県内で生産された短角牛を東京の「大地を守る会」から供給してきたが、その後、独自にえりも町や積丹町の生産者との産直が始まった。現在は、

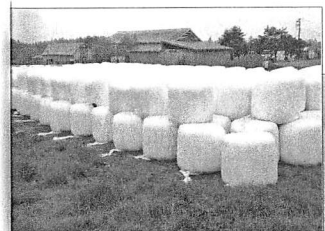


「ゲストハウス オサラッペ」では4種類の短角牛肉メニューを用意している（営業は毎週金・土・日・月曜日の10時～17時。冬期間は休業）

世界穀物需給が逼迫し、環境問題に関心が集まるなかで、自給飼料だけで育つ短角牛が再評価されている。一般の農家や消費者の関心はまだ低いが、食に関わる企業が新たに参入し、道内での多頭飼育に取り組み始めた。

札幌市に本社がある食肉加工・販売企業「フアーマーズジャパン（株）」（岸兜弘社長・資本金800万円）は○五年、十勝管内足寄町にある肉牛牧場の経営を引き継ぐ形でグループ会社の「北十勝ファーム（株）」を設立し、短角牛の生産に乗り出した（別項の記事を参照）。

日本短角種や黒毛和種との一代雑種



短角牛に与えるコーンサイレージを手にする北十勝ファームの上田金穂さん（左上はラッピングされた飼料の山）

え飼料に転換し、茨城県鹿島港から直接飼料を運んで牛たちに与えたこともある。そんななか上田さんは、大量の殺物を与えなければ市場で評価される牛肉に仕上がらない、という悩みを抱えてきた。

牛肉の格付けは、枝肉の歩留りと肉質の二つの等級で決まる。肉質等級には四つの評価項目があり、脂肪交雑が重視されている。そこで、出荷前の肥育期には殺物を大量に与え、サシを入れる。ゆがんだ「霜降り信仰」が脂肪過多の不健康な牛肉に高値をつけてきた。

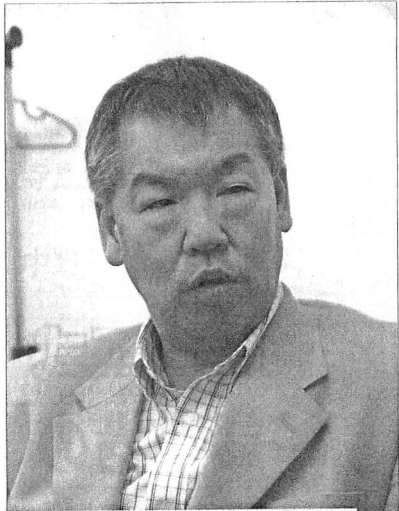
トウモロコシなどの穀物は輸入に依存しており、「安全・安心」を求めながら、生産の現場では逆行する仕事をやっている。

「肉らしい味がする」「放牧主体で飼われ健康的だ」などの理由から根強いファンがいる。道内ではバイオエテラ存在の「えりも」短角王国 高橋ファームは、牧場内にファームインや焼肉小屋も開設しており、訪れる人たちに好評のようだ。

え飼料に転換し、茨城県鹿島港から直接飼料を運んで牛たちに与えたこともある。そんななか上田さんは、大量の殺物を与えなければ市場で評価される牛肉に仕上がらない、という悩みを抱えてきた。

牛肉の格付けは、枝肉の歩留りと肉質の二つの等級で決まる。肉質等級には四つの評価項目があり、脂肪交雑が重視されている。そこで、出荷前の肥育期には殺物を大量に与え、サシを入れる。ゆがんだ「霜降り信仰」が脂肪過多の不健康な牛肉に高値をつけてきた。

トウモロコシなどの穀物は輸入に依存しており、「安全・安心」を求めながら、生産の現場では逆行する仕事をやっている。



きし・あきひろ 1956年大阪生まれ。大阪府立大・同大大学院で農業経済を学ぶ。83年、薬品の専門商社、大阪合同㈱(現オー・ジー㈱)食品課へ就職。84年、浦河町宮屠場の閉鎖話を機に畜産物の販路開拓などに奔走。91年に同社を退職し、ファーマーズジャパンを立ち上げた

農家と消費者の橋渡しを

ファーマーズジャパン(日本の農家たち)という社名を採用したのは、「安全で良質な商品生産を行なう農家の人たちと消費者の橋渡しの存在になりたい」との思いからです。九〇年代から契約牧場で生産された放牧豚の食肉加工事業を手がける一方、経産牛をメインにこの仕事を続けてきました。

日本短角種については「らでいっしゅぼーや」から年間二百頭の食肉加工を受託しており、加工のことはよく分かっています。

百円程度と安くはないが、山戸さんは「飼育方法などへのこだわりを理解してくれて、「この肉だから」という人がいる購入会員は徐々に増えています」と確かに手応えを感じている。

酪農学園大学は昨年、肉牛や豚、羊を対象にして、酪農学科に「肉畜コース」を新設した。飼料の国内自給が求められる時代のなかで、これからの畜産のあり方を実践的に研究しようとしている。

自給率アップは最優先課題だ

二〇〇七年をターニングポイントに世界の食料需給が逼迫してきました。中国・四川省は豚、ミャンマーは米の産地ですが、大災害が相次いでいます。少しでも早く国内で食料生産をしなければなりません。日本の社会は、「食べものは安い」ことに慣れすぎて、感覚がマヒしています。一日も早く目覚めて、多くの人

ただけで十分なカロリーがあるので肥育が可能。うまくいけば穀物ゼロ、飼料自給率一〇〇%でやれる。穀物を使わずにすむなら、黒毛和種も時代に合う牛肉生産ができるのではないかと。

と、同コースを牽引する新名正勝さんが熱く語る。足寄のコーン給与は農村版の肥育方法だが、こちらは都市型のやり方である。興味深い試験研究であり、今後の取り組みに期待したい。

宅配会員に固定ファンも 酪農大は肥育試験や育種へ

役畜として古くから飼養され、洋種との交配によって生まれた日本短角種は、東北から北海道にかけての畜産の歴史を体現させたすぐれた牛といえるだろう。放牧や身近にある飼料を食べることによって、自給率の向上にも寄与できる。

肉類が苦手、ベジタリアンに近い生活のわたしには実感がないのだが、取材のなかで、短角牛肉の美味しさを語る人たちの思いはよく伝わってきた。

放牧期間中の牛肉には脂肪燃焼促進物質のカルニチンが多く含まれ、粗飼料を多給した牛の肉には其役ノール酸など人の健康に好ましい成分も多いと聞く。「人間の食料と競合しない飼料から、動物性タンパクを供給してもらう」という畜産本来の姿を具現するものと

わたくしは行く先々で短角牛の話がしますが、一般のスーパーは取つきが悪いんです。バイヤーは霜降り志向が強く、値段が高いと「ウーン」となり、なかなか出回らない。(スーパーを利用する一般的な消費者にどう理解してもらえないか、そこがこれからの課題です。)

消費者は、美味しく、体にいいものを求めています。霜降り信仰のなかで評価されない時代が変わってきました。短角牛は脂っこくなく、あっさりしていて肉本来の味がある。価格は高めにはなるけれど、「それがいい」と言う人が多くなると需要は増えます。うちはコロッケやハム、ソーセージなどの加工もやっていますが、国産志向は高まっている。あと五年くらいのスパンで、消費はもう少し広がっていくのではないのでしょうか。

道産飼料100%の短角牛をめざす

ファーマーズジャパン ㈱代表取締役 岸晃弘さん

ます。足寄町の牧場がグループ会社に入し、「自分たちの肉牛をつくりたい」となった。従来の品種では将来性がないと考え、目をつけたのが短角牛です。

三年前から導入を始め、デントコーンを与えて肥育試験を重ね、「これが短角の肉だ」と思えるようになりました。現在、音別町でも牧場を整備中で、六月後半から順次、繁殖牛を放す予定です。土地を購入して数年内に一千ヘクタールくらいまで拡大し、道内で牧草やデントコーンを自給していきたい。「道産飼料一〇〇%の短角牛」をめざします。

5年のスパンで消費は広がる

わたしは行く先々で短角牛の話がしますが、一般のスーパーは取つきが悪いんです。バイヤーは霜降り志向が強く、値段が高いと「ウーン」となり、なかなか出回らない。(スーパーを利用する一般的な消費者にどう理解してもらえないか、そこがこれからの課題です。)

消費者は、美味しく、体にいいものを求めています。霜降り信仰のなかで評価されない時代が変わってきました。短角牛は脂っこくなく、あっさりしていて肉本来の味がある。価格は高めにはなるけれど、「それがいい」と言う人が多くなると需要は増えます。うちはコロッケやハム、ソーセージなどの加工もやっていますが、国産志向は高まっている。あと五年くらいのスパンで、消費はもう少し広がっていくのではないのでしょうか。

「らでいっしゅぼーや」宅配事業では短角牛の肉が看板商品だ

<p>【肉類】 精肉・味付け肉 1,627円(税別)</p>	<p>【肉類】 豚肉(バラ)・肉切 945円(税別)</p>	<p>【肉類】 豚肉(バラ)・肉切 945円(税別)</p>	<p>【肉類】 豚肉(バラ)・肉切 945円(税別)</p>
<p>【肉類】 豚肉(バラ)・肉切 945円(税別)</p>	<p>【肉類】 豚肉(バラ)・肉切 945円(税別)</p>	<p>【肉類】 豚肉(バラ)・肉切 945円(税別)</p>	<p>【肉類】 豚肉(バラ)・肉切 945円(税別)</p>
<p>【肉類】 豚肉(バラ)・肉切 945円(税別)</p>	<p>【肉類】 豚肉(バラ)・肉切 945円(税別)</p>	<p>【肉類】 豚肉(バラ)・肉切 945円(税別)</p>	<p>【肉類】 豚肉(バラ)・肉切 945円(税別)</p>

今年七月には、日本短角種と黒毛和種とのF1雌牛(牛を十五頭導入し、受精卵移植によって黒毛和種を生産する。さらに、東北地方やえりも町から短角牛の雌を五頭導入し、人工授精による育種や放牧試験などを行なう計画だ。

これらの牛たちには、近隣の事業所から出てくる小麦粉や菓子粉(主成分は砂糖)、おからといった副産物を食べさせて肥育試験を行ない、データを集めるので、飼料コストはきわめて少なくて済む。

「タンパク質は牧草から摂取できるし、こうした副産物だけで十分なカロリーがあるので肥育が可能。うまくいけば穀物ゼロ、飼料自給率一〇〇%でやれる。穀物を使わずにすむなら、黒毛和種も時代に合う牛肉生産ができるのではないかと。」

と、同コースを牽引する新名正勝さんが熱く語る。足寄のコーン給与は農村版の肥育方法だが、こちらは都市型のやり方である。興味深い試験研究であり、今後の取り組みに期待したい。

旭川市江丹町野拓北111-116
011-666-732333
011-614-1414
011-614-0144
www.ratsibo-ya.co.jp/

【ファーマーズジャパン㈱会社概要】
1991年、食肉食品加工・販売会社として日高管内浦河町で設立。03年、恵庭工場が完成。05年、足寄町内にグループ会社の北十勝ファーム(南)を設立し、日本短角種の飼育に着手。数年後、年間250頭を出荷する計画が進む。売上高171億円(07年決算)。従業員130人(パート含む)
本社：札幌市清田区里塚2条2丁目5-15
011-886-5520 011-886-5530
http://www.farmers-japan.co.jp/