

## 短角牛、悠々たり

私たち現代人の食生活に寄り添っている牛。その姿を、どれだけ感じられているでしょうか。  
和牛の一つ「短角牛」を育てる、山形村短角牛肥育部会（岩手県久慈市）  
柿木敏由貴さんを訪ねました。

山と人が育てた、牛の本来の食事である草を、気の赴くままに食べる山形村短角牛。





子牛は母牛のお乳を一生懸命に吸い、すくすくと成長します。

# 悠々と 遅しく育つ 山形村の短角牛

## 牛と人が共生する 短角牛の里

朝4時。しとしとと降っていた雨が上がり、深みを増した緑の香りが牧野一面に立ち込めています。艶やかな赤褐色の牛たちは、穏やかに、でも黙々と草を食べています。ときより顔を上げ、連なる山々を見つめると、「もぉー」。精悍な鳴き声がかかります。

ここは、岩手県久慈市山形町、かつての九戸郡山形村。面積の95%は山林で、平地が少なく田畑が作れない、かつ冬は雪に閉ざされる厳しい自然条件に合う、炭焼きや雑穀の栽培、牛の飼育などで暮らしを営んできました。江戸から明治にかけて、牛は荷物を運ぶ重要な働き手でもありました。東北地方の山間で生まれ育った在来種の南部牛は頑強で忍耐強く、特有の赤褐色から「赤べこ」と呼ばれ、人々に親しまれていました。明治、イギリス原産のショートホーン種と南部牛を交配して生まれたのが、「短角牛」という名で知られる、4種ある和牛の一つ「日本短

角種」です。昔から短角牛が育てられていた岩手県久慈市山形町は、まさに短角牛のふる里でもあります。

## 自然の摂理に 沿って生きる

高く昇った太陽がじりじりと草木を照らすと、牛たちは木陰に身を寄せます。「暑い時はどうする？ 涼しい所に行くでしょ。牛さんたちも人間と一緒に」。牛たちが自然と近寄ってくるのは、父親の代から短角牛一筋の、山形村短角牛肥育部会岩手県久慈市・柿木敏由貴さんです。12戸のメンバーが所属する山形村短角牛肥育部会は、主に東北地方で飼育される短角牛の中でも、独自の基準のもと「山形村短角牛」と名付けて育てています。

木陰での一休みを終え、山腹に出て行く牛たち。気の赴くままに生い茂る草を食み、子牛は母牛のお乳を一生懸命に吸っています。山形村短角牛の飼育方法は伝統の「夏山冬里」方式。春に「山上げ」という放牧を行い、牛たちは山で夏を過ごし、秋になると牛舎里に戻って冬を越

します。「牛さんは本来草を食べる動物。この放牧地では、おいしくなる時季の違いや植生の相性などを考えて、オーチャードグラスやイタリアンライグラスなど数種類の草を組み合わせて種を播く。海からの風『やませ』も吹くから、ミネラルもプラスされる。子牛は母牛のお乳だけで育って、山を下りる頃には約2・5倍の大きさになっているよ。山の放牧で、足・腰、そして胃も丈夫になる」。牛にとって当たり前の生き方ができる環境が、山と人により整えられています。太陽の光を受けて眩しく映る緑の中を、子牛が走っています。ふと違う方向に目を向けると、大きめの牛がもう1頭の牛に覆いかぶさっています。「これが自然交配。夏に新しい命が宿って、冬に牛舎で出産を迎えます」と柿木さん。自然の摂理に沿って生きる牛たちは、遅しさを兼ね備えた悠々たる佇まいです。



自然交配で夏に新しい命が宿り、冬に誕生します。短角牛は自然の摂理に沿って生きています。



面積の95%が山林の岩手県久慈市山形町にある、短角牛の放牧地。傾斜地で歩き走り回り、足・腰、そして胃も丈夫に育ちます。

すべてを乳酸発酵させて作る『デントコーンサイレージ』は、人間のごはんにも例えると混ぜごはん。牛さんの胃の調子も整えてくれる」。その隣りには、干し草が一面に敷かれています。「干し終わったから、ロール状にして保管しようと思っていたけど、雨が降ってきたからまた乾かさないと」。飼料作りも、自然に沿って。牛さんの体調が悪い時は、地元の特産品でもある炭の粉をなめさせるよ。老廃物を吸収して外に出し、体調を整えてくれる」と話す柿木さんは、どこまでも牛の健康を気遣い、牛に合わせて生活しています。山形村短角牛の飼料は、サイレージや干し草など繊維質が豊富な粗飼料が中心で、すべてが非遺伝子組み換えのもの。各生産者の工夫で、素材や配合はさまざまです。

## 牛肉をいただく というマこと

黒毛和牛に代表されるように、サシと呼ばれる脂が多い霜降り肉が「おいしい」とされ、また、牛肉を販売する際に日本食肉格付協会が行



暑い時は木陰で一休み。豊かであり厳しくもある自然の中で忍耐強く。



- 1 柿木さんはゆでた大豆も飼料として与えています。牛たちの大好物。
- 2 柿木さんが現れると、自然と近寄ってくる牛たち。
- 3 冬の牛たちの食事になるデントコーンサイレージや干し草も、柿木さんが育てて作ります。



