

雪どけの短角牛

岩手県久慈市山形町の生産者と一人三脚で、守り、育て、皆さんにお届けしてきた「山形村短角牛」が今、小さな芽吹きの時を迎えています。伝統的な飼育からの進化に向き合う、牛飼いたちの今をレポートします。

「夏山冬里方式※」より育てられ、力強い赤身質が特徴の和牛「短角牛」。全国生産量が極めて少ないこの“孤高の牛”を、大地を守る会は応援しています。
※春から夏は野山に牛を放牧し、冬は里の牛舎で育てる飼育法。

伝統と進化

多様化する牛肉の現状

朝の明け、「今夜はステーキよ」という母親からの一言に、胸を踊らせて家を出たなんて思い出はありますか？ そんなことは昔の話？ 時代は変われど、常に「ごちそう」だった牛肉は、いつの日かもつとも身近な肉の一つになっています。特に近年の「肉ブーム」は目覚ましいものがあり、街を歩けば、牛丼、ステーキ、肉バルと、まさに肉食街道まっしぐらです。

牛肉の消費量の増加には、食の多様化に合わせた輸入牛肉の増加も一因でしょう。2014年の牛肉の供

給量は輸入が60%※を占め、2019年に合意された日米貿易協定により関税が引き下げられると、アメリカ産牛肉は現在の26・6%から2033年の9%まで段階的に関税が下がり、消費価格では今よりも2割以上安くなると言われています。それらの牛肉の多くは、遺伝子組み替えトウモロコシなどを使用した濃厚飼料を大量に与え、成長を促すホルモン剤により効率よく育てられた肉牛のものでもあるとされています。また、和牛人気世界的に広がり、和牛受精卵の国外への不正持ち出し事件も複数発生しています。遺伝子資源の保護体制や知的財産としての位置付けが不十分であることが浮き彫りとなり、畜産業界のみならず、

大きなニュースとなって世間を騒がせたのは記憶に新しいことでしょう。こうして多様化していく牛肉の世界ですが、岩手県久慈市の山奥にある山形町(旧山形村)では、昔と変わらない方法で、幻ともいわれる和牛「日本短角種」を育てる牛飼いたちがいます。

伝統も守りつつ、進化する短角牛

「生まれた時から短角牛と一緒に。小さい頃は住んでいるところの3分の1が短角牛の牛舎で、冬、お風呂に入っていると短角牛が顔を出す、夏は畑一面に冬場の飼料となるトウモロコシ(デントコーン)が植わっていて、まさに人と牛が一緒に暮らしていました」と話すのは、山形村短角牛肥育部会の部長・中屋敷聡さん。南部牛をルーツに持ち、かつては塩の運搬・使役に活用されてきた短角牛と、じつに5代にわたり歩みをともにしてきた牛飼いの一人です。現在13名の生産者で構成されている山形村短角牛肥育部会では、それぞれが独自に工夫を凝らし、安心でおいしい牛肉を生産していますが、春か



秋に山から下りてきた牛たちは、雪に覆われる冬に牛舎で良質な飼料をたっぷり食べること、肉牛としての質も上げていきます。



1 中屋敷さん一家。昨年生まれたほのかちゃんを加えた親子3代のポートレート。
2 おがくずが敷き詰められた牛舎は暖かく衛生的。定期的に入れ替えられ、使用済みのおがくずは夏のデントコーン栽培に堆肥として活用、循環されています。



飼料も輸入し続ける日本

近年、牛肉そのものの輸入がニュースによくありますが、国内で飼育する牛の飼料も日本は輸入し続けています。家畜の飼料の自給率は26%、穀類である濃厚飼料にいたってはさらに低い13%となっています。代表的な穀類のトウモロコシの輸入国は、約70%を占めるアメリカに続いてブラジル*1。一方、アメリカにおける遺伝子組み換えトウモロコシの栽培率は88%で*2、私たちは遺伝子組み換え作物も避けて通れない状況に置かれています。

*1 農林水産省「飼料をめぐる情勢（2020年1月）」
*2 農林水産省「遺伝子組み換え農作物の現状について」

Photo:Taro Terasawa Text:Maiko Oasa
Design:Better Days

辿り着いた絶妙な1.4mm厚
妙めものなど普段使いに
冷凍短角牛モモ
やわらかスライス
(焼きしゃぶ用)

1282 凍 15
お試し少量100g
870円(税込940円)

1283 凍 160
180g 1,480円(税込1,598円)

Ⓧ山形村短角牛肥育部会
(岩手県久慈市)

香りと甘みを秘めた赤身、
脂が堪能できる逸品

短角牛
サーロインステーキ用

1288 蔵 49
200g(1枚) 2,757円(税込2,978円)

Ⓧ山形村短角牛肥育部会
(岩手県久慈市)

※同時配布の『カタログ大地を守る』
112号も合わせてご覧ください。



お試し少量100g

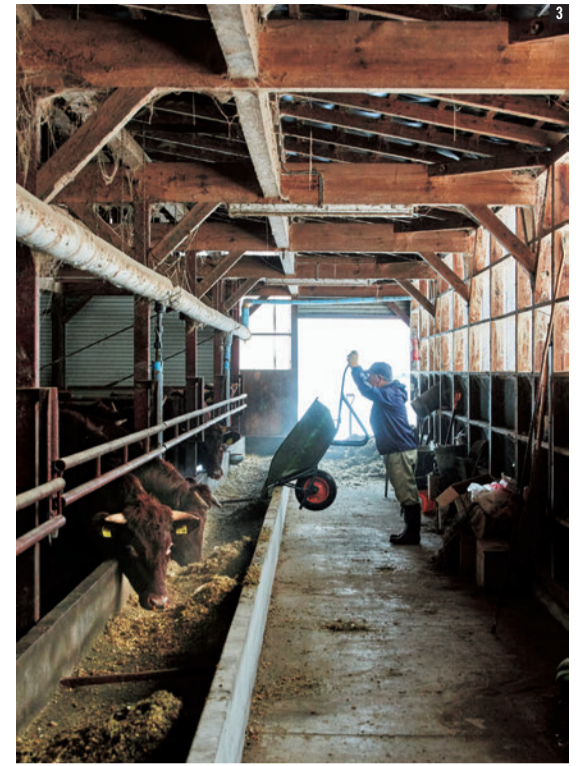


180g



3 落安さんの牛舎はとてきれいに整えられていて、メンバーの中でも評判。生き物相手の仕事なので、冬は朝夕毎日の餌やりが休みなく続きます。

4 落安さんが肥育の全期間において与えている発酵米飼料。フルーティーな香りで、牛たちの整腸作用に役立ちます。



より安心でおいしい牛肉を追究したい。その想いから、実験や試食を繰り返している山形村短角牛肥育部会。4年前に部長となった中屋敷さんをはじめ、中堅生産者たちの積極的な取り組みにより、都市部のレストランでの評価も多く得ています。また、「短角牛は未来に受け継ぐべき牛である」として、岩手県農業研究センターと東北大学・宮城大学が共同で、300頭以上の短角牛の遺

牛飼りが描く 未来予想図

短角牛を育てる努力がなされているのです。各生産者の工夫により、おいしい短角牛を育てる努力がなされているのです。各生産者の工夫により、おいしい短角牛を育てる努力がなされているのです。

ら夏は野山に牛を放牧し、冬は里の牛舎で育てる「夏山冬里方式」の伝統は守り、赤身主体の力強いうまみの特徴の短角牛を育てています。「餌と水が大事だと思う」と、発酵米を手話するのは落安兼雄さん。「地域で育てたお米を2カ月発酵させて作った飼料で、肉の味がよくなる。甘くなるよ。動物は人間のよう

にしゃべれないけれど、発酵食品を食べると体の調子が良くなるのが分かる。水も自分で300〜400m上から引いた水をあげてるんだよ。干し草を牛にあげていた上村智聡さんは、「山から下りてきたばかりの牛は、はじめのうちは山で食べていた草と似た干し草で胃を慣らしてあげます」と語り、山形町のもう一つの名産品である炭を飼料に加えている三上文男さんは、「大地を守る会の炭焼きツアーイベントで、林学博士の岸本定吉先生(爺)が教えてくれて、整腸剤として炭をあげるようになったんだよね。体調が悪い時に炭を増やしてあげると元気になるよ」と牛の健康管理に余念がありません。

伝子と食味の調査・研究を昨年からはじめており、大地を守る会もサンプル提供に協力しています。「東京で一度働いた後、東日本大震災の何年前かに山形町に戻ってきたら、地元の風景が変わっていて愕然とし、さみしく思いました。短角牛の生産者が減ったり、黒毛和牛も飼わないと経営が成り立たなくなったりという状況がありました。それでも皆、短角牛を手放すことはしなかった。やっぱり思いがあるからなんです。この「山形村短角牛」、この地域の振興のため、改めて「俺たちの山形村短角牛」を作りたいと感じています。生産者としては、よりおいしい短角牛を育てるため、飼料の配合や肉質の統一化などに取り組んでいきたいです。牛肉の現状に不安が募る今こそ、伝統を守りつつ進化し、短角牛ならではの力強いおいしさをもっと伝えていく。それが未来の山形村短角牛を作るのだということに気付いたと言う中屋敷さんたち生産者。伝統の牛飼いのプライドがこれからの目を見る時代が来ているのかもしれない。皆さんも一口ごとに、古くて新しい山形村短角牛のうまみを味わってみてください。

より安心でおいしい牛肉を追究したい。その想いから、実験や試食を繰り返している山形村短角牛肥育部会。4年前に部長となった中屋敷さんをはじめ、中堅生産者たちの積極的な取り組みにより、都市部のレストランでの評価も多く得ています。また、「短角牛は未来に受け継ぐべき牛である」として、岩手県農業研究センターと東北大学・宮城大学が共同で、300頭以上の短角牛の遺

寒さに強い短角牛。氷点下の朝もなんのその。元気いっぱい、鼻息でご挨拶。



食の匠でもある大畑勝美先輩を囲んでの短角牛談義。



5 山形町のもう一つの名産品である炭は、短角牛の整腸作用を促します。
6 牛の世話、牛舎の掃除に加えて、冬の間の雪かきは春まで続く仕事。それでもこの笑顔が素敵なおベテラン三上さん。



ロールされた牧草をほぐす上村さん親子。息子の慧くんは、お駄賃をもらってお手伝い。使い道は文房具だとか。短角牛を後世につなげていく後継者候補？



イベント

「オーストラリア森林火災への支援」 2019年9月頃に発生したオーストラリアの森林火災は、2020年2月中旬、30年ぶりの豪雨により鎮火しました。大地を守る会でもオーストラリア・カンガルー島のはちみつを取り扱っています。支援の方法や報告は随時、大地を守る会のホームページなどでお知らせいたします。

「発酵熟成短角牛」の試食あり。部会長・中屋敷稔さんも初登場！ 山形村短角牛トーク&ディナー 2020.4.29(水・祝) 18:00~20:30



2年前、大盛況となったイタリアンレストラン「スクニッツォ！」でのイベント。今回は、発酵をテーマに活動している「大地を守る会 発酵ラボ」とのコラボレーションで、「発酵熟成短角牛」の試食もあります。本誌紹介の山形村短角牛肥育部会(岩手県久慈市)の部会長・中屋敷稔さんをお招きし、映像やトークを交えながら、短角牛に惚れ込んだシェフ・湯本篤志さんが考えた、一夜限りの短角牛尽くしのコースを、料理に合わせたイタリアンワインとともにいただきます。贅沢なひとときをお見逃しなく！

DATA
会場…… スクニッツォ！(千代田区)
 ※「飯田橋駅」より徒歩8分
参加生産者 山形村短角牛肥育部会・中屋敷稔さん
参加費…… 8,500円(税込)
 ※料理4~5皿と料理に合わせたワインを含みます。
定員…… 35名
申込締切… 3月22日(日)
共催…… 大地を守る会
 ソーシャルコミュニケーション部、発酵ラボ

※未成年の方にはノンアルコールドリンクをご用意いたします。
 成人の方でノンアルコールをご希望の場合は、備考にその旨をご記入ください。
 ※前回のメニューや様子については、大地を守る会のホームページ「イベント」をご覧ください。



1 スクニッツォ!の名物・短角牛のピステッカは、岩手県久慈市山形町産の炭で焼きます。
 2 熟練の技と熱い思いで短角牛のおいしさを引き出すシェフ・湯本篤志さん。
 3 伝統を大切にしながら短角牛の進化に取り組む、部会長3期目の中屋敷稔さん。

フィリピン・ミンダナオ島地震による産地の被害状況と支援

2019年10月、「バラゴンバナナ」の産地の一つであるフィリピンのミンダナオ島コタバト州マキララ町付近を震源とする大きな地震が、10月16日(マグニチュード6.3)、29日(同6.6)、31日(同6.5)と3度続けて起こりました。その後も、余震が数多く発生しています。
 国連(人道問題調整事務所)によると、この地震の被災者約35万人、家屋の全壊25,800棟、半壊21,800棟、約16万人(2019年末時点)の人々が避難生活を送っており、この避難生

活は少なくとも1年以上続くであろうとされています。
 特にバラゴンバナナの生産地と同地域の出荷団体があるマキララ町では10万人が被災し、多くの建物が全半壊するとともに、土砂崩れ、地割れ、液状化現象など甚大な被害が発生しています。幸いバラゴンバナナの生産者・関係者には死者は出ていませんが、怪我人が出ており、事務所や研修棟などは全壊、スタッフや生産者の家屋も被害に遭い、避難生活を送っています。



1 天井が剥がれ、壁が崩れたバラゴンバナナの出荷団体の食堂。
 2 避難所でテント暮らしを余儀なくされている人々。一時的な炊き出しで、子どもたちにはお粥を配布。
 3 モスクも倒壊しました。

ご協力をありがとうございました
 バラゴンバナナの生産者へ
 緊急支援金50万円を送りました
 引き続き温かいご支援をよろしく願っています

大地を守る会はDAFDAF基金より50万円を拠出し、緊急支援金としてバラゴンバナナの生産者へ送金しました。産地の状況に応じて、引き続き支援を検討中です。支援の報告については、当社のホームページ

などでお知らせさせていただきます。世界でも自然災害が多くなっている今、食を作る産地への支援の必要性は高まっています。皆さんの温かいご協力を引き続きよろしくお願いいたします。

DAFDAF基金

2006年に設立した、大地を守る会とお付き合いのある世界の有機農家の生産や生活向上などを支援するための基金。これまで、パレスチナ自治区での農道建設やラオスでの有機農場サポートなどを支援してきました。お金やモノを送るだけではなく、誰がどのように活用したのかを最後まで見届ける、大地を守る会ならではの「顔の見える海外支援」です。

バラゴンバナナの生産者を応援する方法

DAFDAF基金に募金する
 DAFDAF基金
 4801 1口 500円
 ※4月30日(木)まで受付中です。

バラゴンバナナを購入する
 バラゴンバナナ
 1112 500g 448円(税込484円)
 1113 1kg 788円(税込851円)
 ※お買い物サイトやほっとでえたなどを合わせてご覧ください。

お申込みはWEB
 または右記申込書を
 注文書と一緒に
 ご提出ください

大地を守る会 イベント 検索

お問合せ
 オイシックス・ラ・大地
 ソーシャルコミュニケーション部
 TEL 050-5306-8513
 E-mail ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項
 当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報をお申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhaidaichi-m.co.jp/information/8>

2020年3月号 イベント参加申込書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名		参加人数	会員番号
参加者の氏名(フリガナ)		性別	年齢・学年(生年月日)
アレルギーの有無		参加者の氏名(フリガナ)	性別
アレルギーの有無		年齢・学年(生年月日)	アレルギーの有無

メールアドレス(事前連絡が可能で添付ファイルが受信可能なもの) 携帯電話番号(当日連絡が可能なもの)

*ご家族の場合は代表者分のみをご記入ください。
 備考(会員として登録された「住所」と異なる方がいらっしゃる場合はその方の住所、他連絡事項がある場合はその旨をご記入ください。)