

「農と食」 北の大地から

連載第 174 回

様似発「完全放牧野生牛」 駒谷牧場の歩み

日高管内様似町の山奥でアンガス牛70頭あまりを飼育する駒谷牧場は、1年を通して牛たちを放牧して草や笹などを食べさせ、穀物ゼロで肉用牛を飼育・出荷する日本でも希有な牧場である。20年あまり前に牧場を継承した獣医師の資格を持つ夫婦が創意工夫と試行錯誤を繰り返しながら「完全放牧野生牛」の生産に取り組み、市場での評価が低い赤身の牛肉を「ジビーフ」とネーミング。全国各地の焼肉店の経営者や肉屋、レストランのシェフらとの連携で1頭丸ごと活用する方式を創り、牧場づくりが軌道に乗った。きびしい経営を克服してきた経緯や牧場づくり懸ける思いを、この牧場を切り盛りする西川奈緒子さんに聞いた。



▲駒谷牧場の一角にたたずむ牛魂碑。人間の食を満たすため旅立った牛たちを弔う

◀牧場体験などに訪れる若者らと語りあえるパーベキューハウス

野性味溢れる赤身の「ジビーフ」で 消費者と軌道に乗せた牧場づくり

通年放牧で草や笹を食べ
親牛が子育てをする牧場へ

日高管内様似町の市街地から内陸部へ車で20分ほど行った山間の地に広がる農事組合法人・駒谷牧場。黒い毛のアンガス牛の群れが草を食み、親牛が子育てをする姿も目にするこ

とができる。ここは、1年を通して放牧して草や笹を食べさせ、穀物ゼロで肉用牛を飼育・出荷している日本国内でも希有な牧場だ。

夏の間、100ヘクタールほどの牧野を3区画に分け、70頭余りのアンガス牛を放牧する。1頭の雄牛と自然交配させ、母牛は牧場で子どもを産み育てる。真冬の積雪量は80センチほど、マイナス25度になる日も

ある。冬の間、牛たちは自由に牛舎に入ったりできるようにしているが、屋外のほうを好むという。

獣医師の資格を持つ西川奈緒子さん(1970年、空知管内長沼町生まれ)が牧場経営の中心的な役割を担う。酪農学園大で学んでいたころ、「牧場をやるために獣医になるんだ!」と決意し、父親の駒谷信幸さ

ら(元・長沼農協組合長)が様似町で始めた肉牛牧場を引き継いだ。「穀物ゼロ」の牛の肉にはサシ(脂肪交雑)が入らず、霜降り肉とは対極的な赤身の肉となる。最低ランクの肉に格付けされ、一般的な市場流通では経営は成り立たない。

そこで駒谷牧場では、試行錯誤の末に肉屋や焼肉店の経営者、レスト



70頭あまりのアンガス牛を通年放牧し、自然分娩させている様似町の駒谷牧場。牛の食べものは牧草や笹、野草などで、穀物給与はゼロ。野山で暮らす牛たちはケガをしても自然治癒力があり、治りやすいという。和牛と違ってサシ(脂肪交雑)が入った霜降り肉にはならないが、全国各地に野性味あふれる「ジビーフ」のファンがいる

ランのシェフらとつながり、互いに支えあう関係を創った。育てた牛を「完全放牧野生牛」とネーミング。赤々とした肉のようすがジビエ(シカなど野生動物の肉)に似ていることから「ジビエ+ビーフ」、略して「ジビーフ」と銘打って4年前から販売を始め、軌道に乗ってきた。

「牛肉の風味は個体によって違います。おいしく食べられるようにするのはシェフの技術。(牛が食べた)笹やヨモギの香りだったり、レモン風味の牛肉もあるんですよ。応援してくれるシェフからは、「コシヨウも要らないくらい味のだね」「絶対に他の牛でこまかせない唯一無二な牛肉だよ」と言われました」

と、西川さんは「ジビーフ」の将来に確かな手応えを感じている。
**父親が開設した牧場を継承
牛肉の自由化で厳しい船出**

ここに至る歩みは決して生やさしいものではなかった。西川さんが5年前につづった手記(原文はブログ「株式会社サカエヤの社長日記」、月刊誌『愛農』に掲載)の要旨も交えつつ、その軌跡をたどってみよう。
駒谷牧場が誕生したのは、長沼町

の稲作農家の3女として生まれた西川さんが小学6年のときである。減反政策によって稲作経営にかげりが見え始めるなかで、牛肉消費量が右肩上がりが増えていく時代だった。日本では主流の和牛飼育では、サシを入れるために濃厚飼料をたくさん与えなければならず、生産コストがかかり過ぎる。

そこで父の駒谷信幸さんは、様似町に200ヘクタールの広大な土地を入手したのを機に肉牛生産の道を選ぶ。放牧飼育に適したアンガス種とヘレフォード種の牛をカナダから輸入し、自然林間放牧・自然分娩で6カ月間のみ濃厚飼料を与える方式で肉牛経営を始める。

子ども時代の西川さんは、夏休みや冬休みになると牧場を訪れ、牛の移動などを手伝い、治療のようすを見守った。生後まもない子牛が下痢をして衰弱する姿などを目にするうちに、獣医師を志すようになる。

やがて酪農学園大の獣医学科に進んだ西川さんは、一学年先輩の夫・雄三さん(1968年、長崎県生まれ)と出会い意気投合する。奈緒子さんの卒業を待って96年春に結婚し、様似での牧場経営が始まった。



牧場は36年前、駒谷信幸さんが開設。今は飼育頭数を減らし、消費者と直接つながる経営を追求する

法に変えることには抵抗感があつた。従来の飼いでサシが入らないかと模索し、アンガスと黒毛和牛とのF1の母牛に黒毛和牛を交配する。「F1クロス」を試みる。この方法では、放牧に適したアンガスの血が25%、サシが入りやすい黒毛和牛の血が75%になる計算だった。

結果は、肉質にばらつきがあり、期待したほどにサシは増えず、枝肉価格はホルスタイン(乳用種)と黒毛和種とのF1よりも安かった。濃厚飼料の価格上昇などで生産コストもかさみ、それに見合う値段では販売できない。経営はきびしく、精神

牧場のある新富地区は、市街地から15キロほど離れた山に囲まれたところである。往時はたくさんの方があつたというが、就農時には西川さん夫婦と90歳前後の独居老人が2人、合わせて3世帯4人が暮らす限界集落。携帯の電波も届かない。

豊かな自然環境とは裏腹に、当初の牧場経営は過酷なものだったという。次々に子牛が産まれる春先には、母牛の尻の上でカラスが待ち構える。つづく獲物は、子牛の目や母牛の陰部など。カラスが引っ張りだした母牛の膾を、さらにキツネが狙う。飼料用のトウモロコシを畑に播くと、

た純粋アンガス種の母牛8頭と雄牛1頭が残っていた。中途半端なやり方ではなく、自然交配によって産まれた子牛が自由に母乳を飲み、完全放牧・穀物ゼロの牛を育てることにしたのである。

2013年には、純粋のアンガス種のみを飼育する、現在の牧場のスタイルに落ち着く。

牛たちは、草地や山林の中で牧草や笹などを食べ、群れで暮らす。牧場内での西川さんの仕事は、牛の健康状態のチェックや妊娠牛の確認をするための見回り、牧柵の修理、1〜2カ月ごとの放牧地の移動、牧草の収穫などで、手間はそうかからない。冬場は、自家製の牧草サイレージ(発酵飼料)を屋外で食べさせる。

穀物重視で改良されてきた和牛は、笹や野草を15%ほどしか食べないが、アンガスは必要な飼料の80%を賄える。草だけで育つアンガスを放牧することで、国土や草資源の有効利用のほか、耕地の維持や自給率アップにも貢献できる。



手前の3枚はサシが入った和牛の霜降り肉。奥が「完全放牧野生牛」のジビーフ (写真提供：西川奈緒子さん)

農業共済組合には加入せず、ケガや病気の治療は自分でこなす。「自然治癒力があるのか、うちの牛はケガをしても治るのが早いですよ」。予防接種はせず、アブやマダニ除けの薬剤もあまり使わない。それでも牛たちは元気に育っているようだ。今は、雄の子牛を24〜30カ月齢ま



獣医師の資格を持ち、牧場経営の中心的な役割を果たす西川奈緒子さん。「完全放牧野生牛」を育て、肉屋や焼肉店、シェフらとのネットワークも創ってきた

しかし経営をめぐる環境は、91年の牛肉の輸入自由化を機に、きびしさを増していた。設立当初は、サシの入らないアンガスやヘレフォードでも採算が取れる価格で売れたが、自由化で安価な牛肉が押し寄せ、出荷価格は大きく値を下げた。

そんななか、駒谷さんは輸入牛肉との差別化を図るために、アンガスと黒毛和種との交配種(F1)の生産に転換し、活路を見いだそうとした。西川さん夫婦が引き継いだときには、牛の数は800頭が増え、東京でチェーン展開しているスーパーとの間で契約販売をしていた。

牧場の新たな交配種を試みるが、サシが入ったというが、就農時には西川さん夫婦と90歳前後の独居老人が2人、合わせて3世帯4人が暮らす限界集落。携帯の電波も届かない。

豊かな自然環境とは裏腹に、当初の牧場経営は過酷なものだったという。次々に子牛が産まれる春先には、母牛の尻の上でカラスが待ち構える。つづく獲物は、子牛の目や母牛の陰部など。カラスが引っ張りだした母牛の膾を、さらにキツネが狙う。飼料用のトウモロコシを畑に播くと、

カラス(種子)、シカ(新芽)、熊(実)の順に食べにくる。シカが牧柵を破り、そこから牛が脱走することもたびたびあった。

サシが入った牛肉を疑問視 新たな交配種を試みるが...

駒谷牧場の牛の肉は、ほどよく脂がのり、あっさりしているのにコクがある、との定評があつた。放牧地に自生している笹やヨモギなどの野草を食べて育っていること、世界中で最も多く食べられているアンガスの特性によるものではないかと考えられます(西川さん)

しかし、口蹄疫や狂牛病(BSE)の発生、牛肉偽装事件などが相次ぐなかで牛肉消費は低迷し、枝肉価格も下落の一途をたどる。販売店側は、色が薄くて赤身が少なく、サシの入った牛肉を求めようになつていく。契約先のスーパーも例外ではなく、「和牛に転換するか、もつとサシを入れてくれないと売れない」と求めてきた。

濃厚飼料でしか太れないように改良された和牛に切り替えると、放牧飼育はできなくなる。

「産まれた子牛はすぐ母親から離し、

人工ミルクで育てながら濃厚飼料に慣らされる。育成期間は良質な牧草をたっぷり与え、胃袋を大きくする——そうした牛を肥育するには、1頭あたりのスペースが極力小さい牛舎で、濃厚飼料を食べる以外は出来るだけ牛が動けないようにしなければなりません。そうして筋肉の発達を抑え、小さな筋肉と筋肉の間に脂肪がつくという、医学的には考えられない不健康な現象がサシなので、西川さんは解説する。

牛の生理や生態に反する飼育方



牧場のアンガス牛は自然交配・自然分娩。子牛は親牛の乳を飲んで育つ

で育て、月1頭のペースで出荷する。来年、飼育頭数がもう少し増えると、月2頭を出荷できる体制になり、経営は十分やっていけるといえる。

焼肉店の経営者らと出会い 広がる「ジビーフ」の応援団

「完全放牧野生牛」の初出荷を前にした13年夏、長男の雄喜さん（97年生まれ）が学んでいた三重県の愛農学

園農高の保護者同士であり、京都市内で焼肉店を経営する楠本貞愛さん（㈱きたやま南山代表取締役）に、「アングラスの肉を食べて感想を聞かせてほしい」と依頼した。

楠本さんは、食肉販売業者やレストランのシェフ、医師、フードソムリエ、和牛生産農家を招いて、東京と京都、北海道の3カ所ですべて試食会を企画してくれた。出荷の日が近づく



真冬になり、雪が積もっても牧場の牛たちは元気に歩き回る(写真提供：西川さん)

来についてよく考えている人が多い。また、お肉屋さん、レストラン、消費者それぞれがジビーフを本当に大切に扱って肉汁一滴たりとも無駄にしないで食べくださるので、まさに『命のリレー』だなどと思います」と、うれしそうに話す。

“畜産版CSA”を目標に 牛主導の牧場づくりを推進

西川さんがめざす畜産のあり方は、「徹底した牛主導の牧場づくり」だ。完全放牧野生牛によるジビーフ生産は、その一つの実践といえる。

「EU(欧州連合)では、牛が食べている草の割合を畜産製品に表示し、消費者はそれを見て購入しています。日本では店に並べられている牛肉が何を食べてどのような環境で育ったのか、消費者にはとても分かりづらいです。もっとオープンにして消費者が自らの意思で牛肉を選べるようにするべきだと思います」

17年12月、駒谷牧場は有機畜産物のJAS認証を取得した。精肉の小売りに関するJAS認証もめざしており、これらが揃うと有機畜産として完結できる。

また、ストレスをできる限り少な

くし、行動要求が満たされた、健康的な生活ができる家畜の飼育方法を追求する、アニマルウェルフェア(動物福祉)畜産のレベルも高い。8月には、(一社)アニマルウェルフェア畜産協会の見学会が駒谷牧場で開かれ、西川さんの説明に参加者たちが熱心に耳を傾けた。

前出の「ジビーフを食べる会」は、今後も続けていく。「会のメンバーは『牛肉を買ってもらおう相手』ではなく、『この牧場を共に支えていく同志』という意識にしないとイケないでしょう。お互いの大変さを支えあうコミュニケーションが大事です」。これからは、畜産版のCSA(地域が支える農業・Community Supported Agriculture)の略を確立することを目標に模索を続けていく。ジビーフ応援団の協力もあり、完全放牧野生牛の牧場づくりが少しずつ軌道に乗ってきた。西川さんは、次の目標に向かって夢を広げる。

最近、ニュージージラード方式の羊の飼育に関心があるという酪農学園大の学生が見学に来た。夢を持って農業を志す若者がいたら、その可能性を探ることが出来る研究農場が必要ではないか――。都会の生

と、「こんな牛肉を作っても誰からも支持されないのでは」と不安が募った。初出荷の牛は23カ月齢の雌で、肉の格付け等級は市場では最低ランクのものだったという。

京都の試食会には60人ほどが参加し、赤身の肉を焼かせると超一流というシェフを東京から呼び寄せた。「この牛肉は(市販品とは)別物だ」「ラムっぽい味だ」「いやマグロっぽい」などの感想が出され、応援メッセージもたくさん寄せられた。西川さんは2カ所の試食会に出席し、反響の大きさに驚くとともに、「完全放牧で育てた野生の牛に小さな可能性を感じた」と振り返る。

その後、楠本さんの推薦もあり、滋賀県内で近江牛や希少な肉の小売・卸販売や精肉通販サイトの運営などを手がける「㈱サカエヤ」代表取締役の新保吉伸さんと出会い、2番目に出荷した牛を1頭買いしてもらう。新保さんは、部位ごとの調理に工夫を凝らし、知己のレストランで試食会を開くなど駒谷牧場を支えて

活に疲れた人たちが牧場にくると癒され、ストレスから解放され自分を取り戻すという。

「ここは、自分の土地ではあるけれど、国民みんなのものという側面もあります。牧場内にはバーベキューハウスがあり、さまざまな体験を通して訪れる若者や子どもたちに、農業の大切さや面白さを伝えていきたい」



林の中でくつろぐ4頭の子牛を、その親牛たちが交代で見守る(写真提供：西川さん)



(一社)アニマルウェルフェア畜産協会の見学会参加者に牛の飼い方などを説明する(18年8月撮影)

こうして全国に駒谷牧場の心強い応援団でもある「ジビーフを食べる会」の輪が広がっていく。今は、関東や関西で年に5回ほど「食べる会」が開かれ、西川さんも2〜3回は出向くという。

「『食べる会』の参加者はうちの牧場の試みを日本農業の問題として捉えてくれるし、環境問題や日本の将来を思いを抱く年代になった。帯広畜産大生の息子・雄喜さんは、来春には卒業し就職する。彼が中心になり、新たに牧場内で放牧養豚に取り組む計画もある。さまざまな夢の実現に向け、地道な営みが続いていく。

父親が開設した牧場を引き継ぎ、創意工夫と試行錯誤を繰り返しながら、完全放牧野生牛によるジビーフ生産を軌道に乗せた歩み。それは人間が食べられない草資源を有効利用し、市場での評価が低い赤身肉に光を当て、食に携わる人たちのネットワークで新機軸をつくる――という独創的なものだ。そうした取り組みを生かしながら、若い人たちや都市生活者らとの新たなコミュニケーションづくりを模索する姿から、明日への希望を感じ取ることができる。

■農事組合法人駒谷牧場

様似町新富331

TEL&FAX: 0146-36-2993

■「サカエヤ」のジビーフ通販サイト

URL: oni-gyu.com/fs/omigyu/cjibieef

※筆者のHP「滝川康治の見聞録」<https://takikawa-essay.com/> に本シリーズの過去記事を収録しています。ご参照ください。