シェフ畜調査・山口地区の概要

日　　程　　2021 年8月 23 日(月)～24 日(火)
参加者　　推進委員：千葉祐士、原田英男、堀井良教、和田有史

調査内容：
山口県における農畜産物の調査
　・つなぐファーム(山口市／耕作放棄地の放牧利用による肉牛生産・肥育・販売)
　・萩見蘭牧場(萩市／貴重な肉牛資源・見島牛の維持と利用による)

1　つなぐファーム(山口市)

(1)　生産部門(杵崎の里)

今回、訪問した山口市の「農事組合法人杵崎の里」は、原田委員が 2013 年 3 月に訪問したことがある。当時、この牧場は、その 2 年ほど前に永年の耕作放棄地を「山口型放牧」といわれる繁殖雌牛の放牧管理方式により、生産性の高い水田放牧地に転換し、繁殖雌牛を飼養していた。

この地区の水田は担い手がいないことで、セイタカアワダチソウが茫々と広がる荒れ地になっていたのだが、すぐそばの高台に聳える山口市立二島中学校の通学路もあったので、見通しの全く効かない危険な状況を改善すべく、県の畜産会OB野島義正氏が「農事組合法人杵崎の里」を設立し、繁殖雌牛放牧による耕作放棄地解消に取り組むことになった。このとき、野島さんとタッグを組んで、牧場開設に尽力されたのが二島中学校の元校長先生だった。退職後、地元に住んだ元校長先生が、放牧を不安がる周囲の住民を説得し、放牧を進めることに成功、見事な水田放牧地として蘇ったというわけだ(耕作放棄地時代と訪問当時を比べた写真で一目瞭然)。

その「杵崎の里」が 8 年後の現在でも健在、どころかパワーアップしていた。パワーアップの要因は、繁殖雌牛の放牧で子牛生産していた段階から、飲食店を経営する企業「株式会社つなぐファーム」と組んで、繁殖～肥育～焼肉店での精肉販売、焼肉提供という「出口」までの一貫化ができたことだ。

「株式会社つなぐファームは、広島県の 6 次産業化ファンド「ひろしま農林漁業成長支援ファンド」と「株式会社エブリシング」が同額ずつ出資した会社で、飲食店を経営しているエブリシングの平重敦嗣社長が「食材への感謝」として、生産部門にも乗り出すという思いを実現するために 2018 年 11 月に設立された。

「杵崎の里」で生産された子牛や経産牛を「つなぐファーム」がバトンを引き継いで、杵崎の里と同一区域の放牧地で肥育し、生産された肉は「つなぐファーム」の焼肉店「焼肉つなぐファーム(広島市と山口市に 2 店舗)」で消費者に提供する、という仕組になっている。

平重社長に畜産業の経験はないが、社員の皆さんを山口県立農業大学校に研修に行かせ、杵崎の里の野島さんを顧問に加え、山口県畜産試験場の技術指導を仰ぐなどして、令和元年 5 月から「山口放牧牛」の出荷にこぎつけた。とはいえ、全国でも珍しい放牧主体の肥育牛生産であり、いろいろと課題にぶつかりつつ、試行錯誤をしながらの船出になったようだ。

放牧地は 34 ㌶ほどあり、ほぼ真っ平らな水田放牧なので、牛の管理には適している。肥育牛の牧区、育成牛舎、分娩牛舎(パイプハウス牛舎)と繁殖雌牛と子牛の牧区と区域を分けている。今回の訪問の前は長雨だったので一部に裸地ができているが、放牧地はイタリアン、クローバーグリーンミレットを主体で周年放牧が可能となっている。もう少し牧養力を高めるためニュージーランド産の飼料用

ケールなども導入したそうだが、うまく行かなかったとのことだ。

肥育の仕上げは 28 か月齢、生体重 650kg を目安としているが、放牧地の草だけではうまく仕上がらないので配合飼料も併せて給与しているとのこと。それでも自給飼料の割合を高めるために、近隣の農事組合法人と連携して「子実用とうもろこし」の生産にも着手している。子実とうもろこしなどの利用によって、放牧だけではなく「国産飼料 100%の牛肉」という切り口への挑戦も視野に入れているとのことだ。

(2) 精肉販売部・飲食店部門

牧場から車で約 30 分にある「焼肉つなぐファーム湯田店」で、「山口放牧牛」を焼肉素材として提供している。部位ごとに、お客さんの求めに応じて提供しており、山口放牧牛のサーロインとシンタマを試食した。写真のようにサシはほとんどなく脂も黄色い、まさにグラスフェッドの肉。「焼肉つなぐファーム」では「杵崎の里」で肥育した黒毛和牛の経産牛や交雑牛、高知系あか牛などを提供しているが、まだ生産が追いついていないので、この日はスポット的に育てたジャー黒(ジャージー×黒毛和種)も提供されていた。今後、生産部門の採算等を考慮すると、黒毛和種や褐毛和種を一産取りし、子牛は家畜市場で販売(雌牛は一部自家保留)、経産牛を肥育するというスタイルで経営を軌道に乗せたいとのことだ。

SDGs の理念は分かるけが、実際に何ができるのか、畜産セクターの悩みは尽きることがない。「つなぐファーム」のチャレンジは、耕作放棄地解消、肉用牛振興、消費者のヘルシー志向への対応という理念の一気解決ということもできるが、放牧地の生産性の限界、採算のとれる牛肉生産、赤身は欲しいけど堅い牛肉はいやという消費者心理との戦いが待っていると言える。

8 年前の杵崎の里。持っている写真はもとの耕作放棄地の状況

右手の丘の上に建つのが二島中学校
手前は繁殖雌牛と子牛の放牧地

平重代表(右)と野島顧問。杵崎の里は
野島顧問が手塩にかけた放牧地

杵崎の里の肥育用放牧地
手前は褐毛和種(高知系)

杵崎の里
見えている牛舎は育成用の牛舎

直前の大雨の影響もあり、えさ場、
水飲み場周辺は裸地ができている

近隣の農事組合法人と連携して、子実用とうもろこしの栽培に着手
小さい圃場なので、トラクタの旋回用の空き地がめだつが、実入りは良いようだ

直営の「焼肉つなぐファーム」で、
放牧肥育牛のサーロインと平重社長

この日は「ジャー黒」も提供していたが、
レギュラー商品ではない

平重代表、野崎顧問を挟んだ
事業推進委員の皆さん

放牧牛の精肉を店舗販売している。
「ミスジ」「トモサンカク」など

2 萩見蘭牧場（萩市）

(1) みどりや（販売部門）

「株式会社みどりや」は山口県萩市で食肉加工・販売業を展開している。みどりやの特徴は、「天然記念物」と言われる「見島牛」及び、見島牛とホルスタインの交雑種である「見蘭牛」を販売していることだ。

「見島牛は天然記念物」と言われるが、正確には「見島ウシ産地」が天然記念物であり、見島にいる見島牛は天然記念物だが、見島から出た見島牛は天然記念物ではない、つまり食することが可能、というややこしい関係にある。

見島牛産地が天然記念物に指定されたのは昭和 3 年（1928 年）。現在までの間に、見島牛の保存には大変な苦労が伴った。もともと小さい見島の田んぼに適した小回りのきく農耕用の牛として、最も多い時期で 570 頭以上いたそうだが、耕耘機の普及等により昭和 50 年代には 30 数頭まで減少したとのこと。その後、「見島牛保存会」の努力で 80 頭程度にまでに回復している。

見島牛が「天然記念物」となったことで、見島内での取引は制限され、かつ、生産者は天然記念物としての助成を受けることができるため、「経済動物」としての役割を見い出せないまま、宙ぶらりんな位置づけになってしまったことが問題なのだ。

また、見島牛は「外国種の血が入っていない在来種」として「口之島牛」と並ぶ位置づけにあるが、見島から出て肉用牛として流通させる場合でも「和牛」の定義に当てはまらないことから（黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種の 4 品種のみが「和牛」と表記できる）、外国種と同様「肉専用種」という表記しかできないため、販売上、極めて不利益になる、という流通面での課題を抱えている。

こうした課題を抱える見島牛を、肉牛として経済的に維持する努力をされているのが、みしまや代表の藤井輝雄さんだ。

見島牛の去勢牛は 10 か月齢程度で島外に移出され（肉用として去勢することが義務づけられている）、みどりやが引き取る。雌牛は繁殖している限り、島から出すことはできず（その間、天然記念物の位置づけ）、繁殖ができなくなると、島外に移出され、これもみどりやが引き取る。

こうしてみどりやが引き取った去勢牛と雌の廃用牛は、みどりや直営牧場の「萩見蘭牧場」で飼育され、肉として販売される。見島牛は、肉牛としての改良がなされていないにもかかわらず、牛肉としての赤身と脂肪のバランスの良さ、サシの入り具合、融点の低いとろけるような脂肪といった美点は、どのブランド肉にも負けない、どころか唯一無二と言ってもおかしくない牛肉なのだ。藤井代表によると、山口県農林技術センターで調査した見島牛のオレイン酸含有率は、最高値 63%、平均 50%以上だったという。

しかし、もともと小さい見島牛は、黒毛和牛と比べて飼料効率が低く、目標の生体重 600kg まで飼育するのに 4 年近くもかかってしまうことがある。また、出荷頭数もごくわずかなため、事業としてというより、見島での見島牛生産を維持するためのボランティア活動のような、ものである。このため、みどりやの肥育事業・精肉販売の主体は、見島牛とホルスタインの交雑種である「見蘭牛」が担っており、萩見蘭牧場が、その生産・肥育の場となっている。

(2) 萩見蘭牧場

萩見蘭牧場は、萩市のはずれの自然豊かな山の中、萩木間畜産団地内にある。この団地内に大型の酪農経営があるので、後述する「見蘭牛」は、酪農家のホルスタイン雌牛に見島牛の精液を人工授精して見島牛とホルスタインの交雑牛を生産することが可能なのだ。

萩見蘭牧場では、見島牛の廃用牛、去勢、見蘭牛を肥育しているが、稀に見島牛の種雄牛の廃用牛も肥育することがある(調査日も 2 頭の廃用種雄牛が飼育されていたが、県が管理する精液採取用の種雄牛が廃用後に搬入されるもので、肉は固すぎて加工用に使用するだけ)。つまり、見島牛については、萩見蘭牧場が見島から出たあとの最終管理施設、ということになる。

見島牛の年間出荷頭数は 5～6 頭、見蘭牛は 24 か月齢出荷で月 10～15 頭で、北九州ミートセンターでと畜され、全量が「みどりや」で販売される。

牛舎は 3 棟あり、新しい 200 頭牛舎には見蘭牛が収容されている。

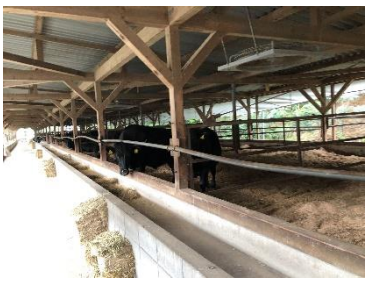
前述したように、見蘭牛の子牛は、畜産団地内の酪農家から生後 1 週間で引き取られ、2 か月程度のほ乳期間を経て離乳／育成期に入る一貫生産システムとなっている。このため、移動に伴うストレスがなく、自然に囲まれた静かな環境であるため、良質の牛肉生産が可能になっている。

千葉委員と藤井社長(右)、藤井専務

6歳の見島牛・経産牛のサーロイン

見蘭牛の焼肉セット

この牛舎は最初のもので見島牛が飼育されている
敷料もたっぷりでアンモニア臭とかほとんどない。写真は去勢



見島牛の牛房
去勢と雌との差はない

廃用･種雄牛
種雄とはいえ、見島牛なので、小さい

見島牛の廃用雌牛
かなり気を遣う状態の牛が多いとのこと

カーフハッチの見蘭牛。ほ乳中の子牛

見蘭牛の去勢･肥育牛
足先などに白い班が出る

萩見蘭牧場の新牛舎前で。藤井代表を囲んで