

新『和牛王国』の素顔

極上旨味の真髓を究めて

連載ルポルタージュ

ノンフィクション作家



川嶋 康男

第1回 魅せられて「白老牛」タケダ牧場

はじめに

「和牛」のブランド名を耳にして高級肉と捉える人は結構な和牛通である。日頃スーパーマーケットの肉売り場を仕入れ先とする消費者の目からすれば、なかなか手が届かない存在と映るだろう。100グラム1000

円前後の和牛と豚肉等と比較されても日常の食卓感覚では勝負にならない。比較する舞台が違う。あくまでも極上の旨いものを食べたい時や、ハレの日のご褒美ブランドとしてブランド和牛の高級肉の在り方を知っていただきたい。夢を食べるつもりで胸をときめかせていただく。お金を使う価値をその上質感と

満足感に求めてみる。それが和牛の持ち味だろう。世評日本の三大ブランドといわれる「神戸牛」「松阪牛」「近江牛」。高級焼肉店では目の玉が飛び出るほどの値段だろうが、どっこい、勝るとも劣らないブランドが北海道の各ブランド和牛である。なぜ劣らないのかといえば、その全国ブランド和牛



は、圧倒的な数の北海道生まれの子牛が出荷されている。成長期の餌の違いでその後の肉の価値が決まるという仕組みだが、牛の血統は変わらない。

もちろん北海道の和牛農家の数も、今や和牛王国といわれるほど全国的にトップレベルにある。それぞれに地名を冠してブランド化を図っている。

和牛といえば黒毛和種が代表的な牛であり、九割ほどが市場を占める。ほかに「三大和牛種」に分類される「褐毛和種」や「短角牛」もしっかりと地歩を築き、道内にも根付いて育てられる。ただし、黒毛和牛の場合はブランドでも味は一律とはならない。牛の血統もさることなが

白老牛「タケダ牧場」

道内でいち早く和牛と取り組んだのが白老町。和牛飼養の歴史は、全国的には浅いが道内では先駆的存在。

ら成長期の餌の設計で味が決まるからだ。高級焼肉店には足を運ばなくとも、スーパーや精肉店、或いはネット販売で手に入れて家庭で贅沢を試みてはいかがだろう。新型コロナ禍のストレスを発散する意味を込めてちよいとしたり贅沢を味わい、掛値なしの本物の味を堪能してもらいたい。

そのために道内各地のブランド和牛の素顔の一端を覗いてもらうのが本企画の狙いである。しかも今年は丑年であり、「和牛のオリンピック」と言われる「全国和牛能力共進会」が2027年に、道内で初めて開催される予定。せめて露払いになればと願う。
(文中敬称略)

導に当たったパイオニアである。1954(昭和29)年当時の浅利村長とともに島根県に出張・視察研究して同年10月に1回目も開設しながら和牛2頭預かり、6頭預かりと、村の畜産方針に従い本格的な飼養と生産に乗り出した。

1960(同35)年同職を辞すと、島根ほか鳥取、岡山から黒毛和牛を仕入れるとともに、養豚も加えての精肉販売店を起業。4年後の1986(同59)年にはレストラン「牛の里」を開業して、生産者自ら消費者の口に届くまでの一貫した体制を構築した。

畜産業を村の基幹産業とすべく汗を流すとともに、同業者36人で「白老町黒毛和牛改良同志会」を結成して結束を強め、兵庫、島根、岡山から種牝牛を導入

し和牛の生態改良を進めてブランド化を図った。自らの研究成果は、1977(同52)年の第3回全国和牛能力共進会出場・繁殖雌牛群にて優等賞を受賞。1982(同57)年第4回全国和牛能力共進会出場・繁殖雌牛3頭群にて優等賞・黒毛和種雌牛種牛部にて優等賞を受賞と高い水準を誇っている。



▲厩舎での黒毛和牛の親子



続きは『**月刊クオリティ**』本誌を
ご覧ください。

▼ ご購読のお申し込みは ▼

○インターネットでのお申し込みはこちらから
<http://qualitynet.co.jp/koudoku/>

○お電話でのお申し込みはこちらから

TEL 011-644-0101

(9:00 ~ 17:30 土日・祝日をのぞく)