

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2回 「はこだて和牛」旨味饒舌 いぶし銀の味 —あか牛四人衆で道南の希少ブランド—

はじめに

熊本南阿蘇が一大産地といわれる和牛、あか牛。国産和牛のシェアでは黒毛和種には敵わないものの、きらりと光る、いぶし銀味でひととき存在感を

示す「あか（褐）毛和種」。その熊本から導入し、北海道新幹線木古内駅を抱える木古内町のシンボルとされる「はこだて和牛」が異彩を放つ。

あか毛和牛には熊本生まれの「熊本系」と、高知生まれの「高知系」の2種類あり、同じ「あ

か（褐）毛和種」ながら外見は異なる。高知系が鼻や角が黒いのに対し、熊本系は白く、高知系より一回り体格が大きい。熊本系は古くから飼育される牛で、ルーツを朝鮮半島に持つ阿蘇牛、矢部牛などにシンメンタール種を交配した雑種を改良したもの。

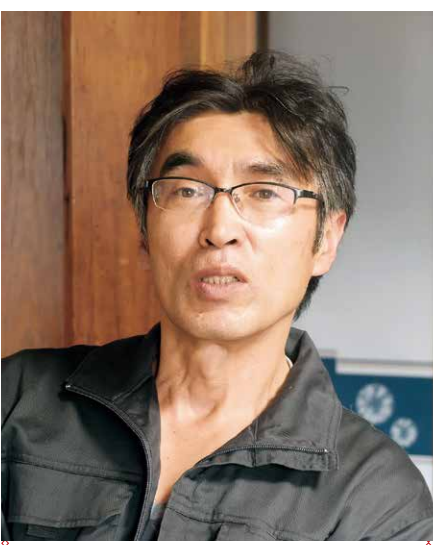
一方、高知系は明治時代に輸入された朝鮮牛とシンメンタール種の雑種を改良したものだ。熊本と高知の間に交流はな

く、別々に改良が進められ、1944（昭和19）年に「あか毛和種」として統一されている。（文中敬称略）

熊本から導入の「あか牛」

はこだて和牛がなぜ「あか牛」なのか。道南地方における酪農はホルスタイン飼育から始まるが、高い収益が見込まれる和牛に切り替えられたのが1965（昭和40）年頃から、渡島、松前でも生産され、木古内では8軒の農家が飼っていた。

木古内町であか牛を育てる岡山牧場は、町内の酪農家とともに新函館農協の合併後、2010（平成22）年に「JA新はこだてあか牛生産振興会」を立ち上げ、ブランド化を強く打ち出



▲あか牛四人衆、の岡山徹代表

を持ち、統一した手法を厳格化しています。なによりも生産者の顔が見えるはこだて和牛生産が基本です」と生産振興会の岡山会長は歯切れが良い。その岡山家

農協の飼育指導員があか牛の熊本からの導入に熱心だったことから、すそ野が広がったという。家畜市場もあり、3カ月に1度300頭ぐらい出ていたという。しかし、全国を席卷した口蹄疫の流行により牛飼いかから撤退する農家が増え、さらに牛肉輸入自由化の波に押されると、あか牛より単価の良い黒毛和牛に切り替える農家が目立った。

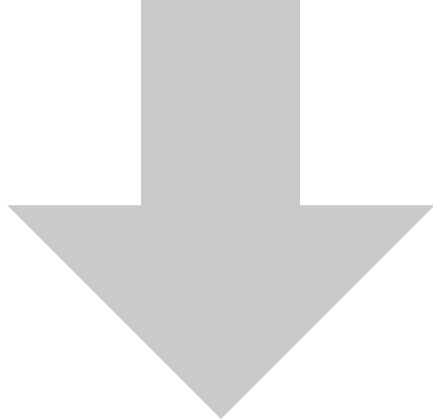


▲はこだて和牛のブランドシール

し「はこだて和牛」を銘打つ。現在、あか牛四人衆と称えられる岡山徹、川瀬雄二、多田幸広、東出雅史の飼育農家をはじめ、地域の繁殖農家とともに受精卵や雌和牛を逐次熊本から導入し、素牛の地域内取引や共同飼料を採用してブランドの統一を徹底し、品質保持と供給の安定化に努めている。平成27年に肉質を競う全国品評会で最高賞を受賞の実績もあり、現在は年間230頭を出荷する。

「4軒の農家は年齢層が同じなので、常に会合を開いて飼育や繁殖の方法についての話し合い」

2ヵ月ほどで離乳し牛舎飼養に子牛でも体つきは大きく、成長の早さが窺える。



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
<https://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)