霜降り 飼料と血統決め手

高級ブランドみついし牛（日高管内新ひだか町）

「たくさん食べて大きくなれ」。牛に稲わらを与える畑端さん親子

サラブレッド牧場に隣接する草地で、のびのび育つ黒毛和牛。日高管内新ひだか町三石地区を中心に生産されている「みついし牛」は出荷する約8割が、最高級とされる霜降り和牛だ。大半は東京方面に出荷され、市場関係者や高級料亭などから注目されている。町と生産者が、統一した飼料による肥育と徹底した血統分析による繁殖を重ね、高級ブランドを育て上げた。

（静内支局　田鍋里奈）

研究実り東京の市場で評価

「子牛の時からストレスのない環境でのびのび育っているので、よく食べる元気な牛になります」。新ひだか町三石本桐の生産農家、畑端博志さん(58)は、牛舎で牛の世話をしながら語った。繁殖から肥育、出荷までの一貫生産に、約20年前から取り組んでいる。

畑端さんが組合長を務めるみついし和牛肥育組合には現在、22戸が所属。みついし農協が昨年出荷した741頭のうち、肉質の最高ランクである「A−5」は330頭、続く「A−4」も307頭にのぼった。

畑端さんの農場も昨年は40頭を出荷し、ほとんどが両ランクだった。5年ほど前から肥育に携わる次男俊樹さん(23)は「全頭で最高ランクを目指します」と意気込む。

同地区は旧三石町時代の1980年代後半から、稲作や軽種馬生産からの転換策として町が肉牛生産を振興してきた。88年に町直営の町和牛センター（萩沢慶一センター長）を設置。同年に島根県から繁殖牛を購入し、90年から本格的な肥育研究が始まった。

同センターがブランド化を進める上で重視したのは、各生産農家が使う餌の統一。茨城県畜産農業協同組合連合会がつくる低タンパク、高カロリーの配合飼料「名人」とともに、道内産稲わらを与えている。稲わらは「牧草と違って肉に青臭さが出ない」（萩沢センター長）という。

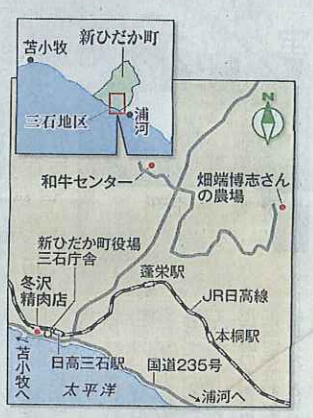
優良な親牛探しにも力を入れる。出荷のたびに、血統や評価額などを記した一覧表を作成し、組合員で共有。東京市場に集まる全国の優良な牛の情報を収集し、掛け合わせの相性の良い牛を探すほか、A−5ランクの牛の子を繁殖用に残す取り組みも進めている。

「美しい霜降りになるかは飼料はもちろん、血統によっても大きく違う。サラブレッドと同じです」と、萩沢センター長は説明する。

一方、PRにも力を注ぎ、96年からは、みついし和牛肥育組合として東京食肉市場（東京都港区）で枝肉研究会を開催。市場関係者に生産者の取り組みや品質をアピールしてきた。高い評価を受け、2005年からは毎年、同市場主催で「みついし牛枝肉共励会」が開かれている。同市場大動物事業部集荷課長の佐々木成彦さん(46)は「市場関係者やバイヤーらの知名度は高い。あっさりした味で食感も良く、肉質は全国の有名ブランド牛と遜色ない」と太鼓判を押す。

同センターは今後、出荷頭数を増やすのが目標。萩沢センター長は「これからも高い品質で勝負し、知名度を上げていきたい」と力を込めている。

「いい肉牛を作るには、血統と飼料が重要」と話す萩沢センター長



もっと北海道 2013
北海道新聞は地域を応援します