

## 特 集

## 牛肉と草のつながり

高橋 祐之

えりも町・肉牛農家

皆さん、こんにちは。えりも町からまいりました、高橋祐之と申します。今日はよろしくお願ひします。先ほど来て、いろいろな先生方のお話を有意義に聞かせていただいて、三友さんの哲学の話が、逆に、久しぶりに楽しい牛飼いの話を聞けたなと思って、大変うれしく思っていました。

ご覧いただいています、この真ん中にいるのが短角牛の種雄です。うちにはこの種雄が2頭いて、夏場頑張るウシと冬場頑張るお父さんがローテーションされて使用しています。ご案内のとおり、えりも町というのは漁業の町です。そこに短角牛がどうして根付いたかと言いますと、明治28年にさかのぼった話になります。そういう古いえりもの書類を見て、改めてその時代にいたのだというふうにいろいろと見させていただきました。昭和に入って戦争もあったわけで、そこで一時途絶えて、戦後になって、今度は漁業の不漁が続いて、出稼ぎで経済を補っていたという時代があったようです。山稼ぎだとか、ニシン場に行つて稼ぎに行っていたとか、そんないろいろな出稼ぎで頼っていた時代を、何とか地元において、生産を含めて経済行為が成されないかということで、漁業組合が短角牛を飼おうと。そういう、あまりほかにないスタートだったように書かれています。当然、私の家も昆布を採つてという漁業の傍らの中で短角牛を生産してきたわけです。

自分たちが子どものころは、うちだけではなく、全般にトリを飼つたり、ヒツジを飼つたり、ブタもいたり、少頭数ではあったけれども、そんなふうに飼っていた時代があって、そこから一番短角というウシと出会って、長くそれがえりもには定着してきたと思っています。そのあと、サフォークも入ってきたのですが、やがてそれもどんどん消えていきました。その間、農用馬という時代もあって、ばんえい競馬に向けた農用馬の生産、道産子のウマもいました。そんなふうには、いろいろな畜種が変わりながら今日まで来たという、えりもの農業の歴史があります。そんな歴史も、短角牛は当然、どんどん少なくなってしまうと、今では純粋種を作る農家はうちだけになってしまった

わけです。

これがうちの牧場から見える襟裳岬の朝日の様子です。よくわかりづらいのですが、実はこの辺りにウシたちがいます。これをよく見ると、目が光っています。この辺りです。ちょっと参加してくれています。ここに生活しているウシたちは、肥育、最後の仕上げの時期、普通で言いますと、肥育前期中期行くか、行かないか辺りのウシたちがここで牛舎と外を行ったり来たりして生活しています。先ほど、三友さんがおっしゃったように、ウシたちが選んでここへ行くわけです。ウシが笑うという、草も笑うという、そういう話にもあったように、ウシはそういう表情をするときがあります。アニメでフランダースの犬か何か、ヤギが飛び跳ねる漫画のシーンとかを見たことがあったと思うのですが、例えば、牛舎の中が汚れてきて、敷き料を敷き換えてきれいな寝床ができると、ウシたちは跳ねます。喜んで飛び跳ねます。本当にウシが喜ぶという、そういうことが現実にあるのです。ちょっと反れました。

これがかつての襟裳岬、『プロジェクトX』にも登場しました、砂漠化した襟裳岬の写真です。こう見ると、白黒だから、なんてことないのかな、ちょっと格好いいかなと思うのですが、こういう時代だったのです。ここが海ですから、ほとんどこんな状態で、ヒツジはそこいらいたのですけれども、こんなふうには不毛の地になっていったわけです。そういうところを砂漠化から60年かけて復活させてきたという歴史がありまして、ご縁なことに、この環境辺りというのは、先ほど見ていただいた写真と隣接する辺り。当然、砂漠化になった原因の一つには、木の伐採だとか、イナゴの発生だとか、そういうこともたくさんあったと書かれています。そういう一つの流れがあって、自分が使わせている牧場ともこういうふうに関連していくという位置にあります。

これが町営牧野です。うちの繁殖たちが放牧される牧場です。大体700~800ヘクタールあります。その中でずんずん、黒毛の生産が増えたものですから、今、短角牛を放牧して、利用しているのはうちだけになってしまいました。今で大体80ヘクタールぐらいのところには放牧されています。こういう斜面もきれいに食べ

てくれる短角牛です。このウシたち、こちら側の高台の辺りでこの写真を撮っていて、ウシとの距離は結構離れています。こんなふうに人間の様子を見ています。これなんか振り返っています。これも完全に見上げています。自分たちは人間の目線でウシたちを見るのですけれども、ウシはウシ目線で人間を見ているのです。というのは、大体一生懸命食べてくれていて、そろそろ人間がまた次の合図をくれるのだらうと思って待っているのです。それはこっただけで感じることでなく、隣の牧区などは、道路をトラックで移動しているだけでも、そろそろかなと、いつもの見慣れた車が来たなというふうにウシが逆にわかるのです。うちは区画を八つに分けて放牧地になっているのですけれども、後ろから追うということはしません。労力を使いますから、そうしないで、逆に、こっちに移動するぞという合図をします。そうすると、自然とウシたちが集まってきて、こんなふうに移動していってくれます。

うちの奥さんです。ここのゲートを開けて、ここで合図をしていると、こんなふうに。離れて見ると、ありの行列みたいに、ウシがこんなふうに移動してくれるというふうになるのです。

こんなふうに、これも一つ、自分が小さいころから、父親の時代にやってきたことのままをやっているだけで、その当時から、誰も大学で畜産学、草地理学を学んだ人というのはほとんど地域では少ない中で、逆にウシに教わってやってきたという、そんなことでした。

それから、先ほど、秦先生もおっしゃったように、どんどん自由化が始まって、肉牛の値段がどんどん下がっていくという中で、これではやっていけないという限界のところまで来たわけですが。自分はそんな中で、当時は子牛の生産販売だけで経済活動を補っていたわけですが、自由化という一つの時期を迎えた時に、一貫で、何とかこの短角牛の味を伝えることができなにかということで取り組みを始めたわけです。産直による中で、何とか販売経路を模索して築いていきたいということで、試行錯誤を始めてきました。現在、生産から飼育、販売まで一貫して行い、それがえりもの特産として短角牛を育てていこうという、短角牛のブランド化、産直、そして、ファームイン、ファームレストランも取り組みを広げてきています。

これを守人（まぶりっ）と名付けて、ここで食事ができて、泊まることもできます。始めた当時は交流を目的にこの施設を作りました。そのころも東京の生協だとか、消費者団体のグループの会社とか、そういうご縁もありまして、来た人たちとまずは交流したいねということで、こういうイメージを描いていて守人と名前を付けました。

守人って変わった名前ですが、英語ですかとか、イタリア語ですかとか言うのですけれども、古く東北で、牧柵がない、林間にウシを放牧していた時に、ウシを管

理する人をベゴマンブリと呼んでいたのです。そのマンブリからいただきました、守人、守る人という意味でこの名前を付けました。これができてちょうど10年で、こちらが焼き肉だけをする小さな小屋です。これが9年で、こちらでステーキセットとかハンバーグセットとか、そういう食事もできます。焼き肉はこちらのほうでもらう形で、2階が宿泊の部屋が二つあって、そんなふうにファームイン、ファームレストランも取り入れながら、なんとか短角牛を広げていきたいと取り組んできたわけです。

1990年代、子牛の生産のみだった形から、今度は肥育、一貫生産して、肉を、自然食を含めた、提携先がある、そういう売り先を確保した中で存続をとということで、取り組むことになってきました。しかし、ブランド化を含めて難しいところばかりで、なかなか思うようにいかないというのが現実なわけですが、町内でのイベントや、そういうことの口コミを含めて、販売を少しずつ増やしてくるようになってきました。2002年にこのように守人を建築して、さらにそこから広げていく、短角牛のおいしさをもっともっと伝えようということで、食の安全を含めてこだわった製品作りを積極的に、この場を含めて取り組んできたわけですが。

そのほか、これは岩手の短角生産者の息子さんと、当時彼は高校生で、うちの息子もそんなに年の差がなく、跡を継いでくれることになって、今日も私が出ている分の作業をしてくれています。そういう岩手の生産者の息子と北海道の息子が交流するという企画も設けて、これはこの生徒の農業高校の先生です。今、彼は大学へ行って、もうそろそろ卒業するところになっています。そういう取り組みもいろいろとしながら。

これは本州とか、北海道の人もありますが、生産地の視察とか、そういうことで来た時の写真です。荷台に乗って、放牧地を歩いて、ゴトゴト揺れると、こういうお姉さんといいますか、おばさんと言いますか、きゃあきゃあ大騒ぎで、一番これが盛り上がる牧場体験です。

そのほか、えりものは漁業の町ということもありまして、これは佐藤勝さんというえりもの漁師で、サケをブランド化させた男です。銀聖を立ち上げた人です。彼を招いて、守人の中で魚をさばく体験をして、次の日、これをいずしにしようという企画を、守人初で最初は始めました。ことしで5年目になります。今は地域おこしの一つのいろいろなメンバーの取り組み事業に移行させてもらって、役場を含めて一緒に取り組んでいて、最初の応募は100人を超える人だったのですけれども、最終的に78名で、福祉センターという広いホールいっぱいはいずし作りしたという、そういう取り組みに、今、広がってきています。

この人はたまたま東京から来た人です。普段、東京

で料理の講師などをやっている方です。この人が来た年はほかにもう2～3人、東京からも参加者が来ていました。これは大体道内の人たちがやっていたのですが、こんなふうにはサケの切り身を作っていないしをしていくということです。

短角牛の生産を含めていろいろなえりもを伝えるということと一緒に取り組んでいく。そんなことも含めて、今度は、息子同士の交流だったり、小学生の体験学習だったり、いろいろな機会を通じながら短角牛の話を伝えようと、今、取り組んでいるところです。

先ほど来、秦先生のお話にもありましたように、これから目指す課題というのはまだまだ山積しているわけで、先生の話にもあったように、リノール酸だとか、体にいい成分の牛肉というのが本当は喜ばれるべきな

のですけれども、なかなか価格的に評価されない。でも、そこであきらめることなく、それをどう伝えるかという、きっとまだ私たちが気付かない戦略や手法が隠されているのだらうと思います。そういうことを含めた取り組みが、これからは逆に、今日の研究会を含めて、私たち生産現場にどんどん届けてもらうような、そんな流れができてくると私は非常にありがたいなと思っています。

だいぶ時間もおしているようなので、私のところで時間の短縮を含めて、一通り、こんな話で終わらせていただきたいと思います。是非また何か機会がありましたら、当牧場にも、皆さん、訪れていただきたいと思っています。今日は大変どうもありがとうございました。

