

“短角牛”放牧で資源循環、食育交流 —有機性廃棄物分解機能—

たか はし ぼく じょう
高橋牧場



広い放牧地でのびのびと過ごす短角牛



宿泊者への放牧地見学サービス
(消費者との交流)



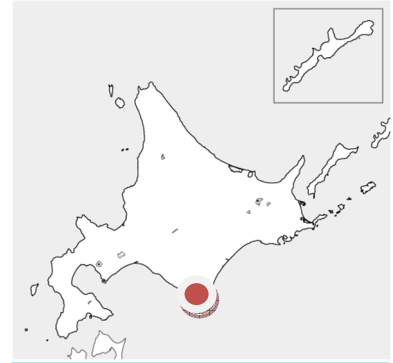
牧区の移動



「赤身肉ではあるが柔らかく大変おいしい。また、ヘルシーな肉である」との高い評価

※写真の無断転用を禁止します。

えりも町では漁業の不漁対策として、明治中期から飼われていた「短角牛（日本短角種）」の生産に力を入れ、放牧中心の飼養形態で繁殖牛 1,000 頭を超える規模にまで生産拡大が図られたが、牛肉の輸入自由化などにより飼育農家は激減した。高橋牧場では、「えりも短角牛」を町の特産品として残すため、放牧を基本とし繁殖から肥育までを一貫して行い、販売も自ら行うなどの取り組みを行っている。



北海道えりも町

〔有機性廃棄物分解〕

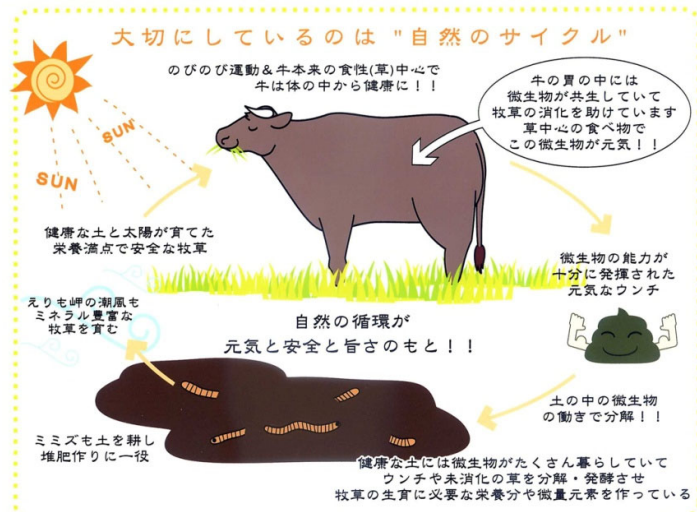
春の訪れとともに、根に蓄えた栄養で淡い緑の美味しそうな牧草が一斉に伸び、牛達は漂う緑の香りで今か今かと放牧開始を待っている。放牧することで、排泄されるふん尿が自然環境の中で循環することになり栄養満点の牧草が育ち、健康で安全な牛づくりに繋がっている。また、水産廃棄物（海草）と家畜の排泄物を混合させて良質な堆肥を作る地域循環型農業の取り組みを開始した。これらについて、毎月1回ニュースレターを通じて消費者に取り組みをPRしている。

〔体験学習と教育〕

年間約 300 人の牧場体験や小中校生の食育学習などを受け入れ、昆布干しや牛の飼育体験を通じて、えりもの海と山の良さを伝える取り組みを実施している。

〔伝統文化の継承〕

明治中期から放牧中心の飼育形態に改良された「短角牛」と、その飼育によって続いてきた歴史・文化を継承するため、「短角牛」のブランド化と普及を推進している。



放牧の有機性廃棄物分解による資源循環機能のPR