

岩手からの発信！！

短角牛を通じたコミュニティの確立で、震災復興



親子で草を食む広い高原の景色を大切にしながら、短角牛を育てている「柿木畜産」、岩手県産短角牛のおいしさを最大限に活かしたイタリア料理を提供する「イタリアーノレストラン スクニッツォ！」を取材しました。

岩手県の短角牛が美味しいわけ

銘柄牛	産地市町村
◆いわてくじ山形村短角牛	久慈市(山形町)
◆いわいずみ短角牛	岩泉町
◆二戸短角牛	二戸市
◆もりおか短角牛	盛岡市



岩手県は、短角牛の生産頭数日本一です！
県北地域を中心に生産され、澄んだ空気と水、豊富な牧草に恵まれた
広大な草原でのびのびと育てられています。

短角牛は日本短角種という和牛の一種です。
江戸時代 南部藩において、内陸と沿岸の物資輸送に使われて
いた使役牛の南部牛がルーツで、明治以降輸入されたアメリカ
産のショートホーン種との交配により現在の短角牛が誕生しま
した。

遺伝的な特徴に加え、放牧
によって育てられるため、
脂肪分が少ない赤身の高タ
ンパクな肉質です。

ヘルシーで、かつ旨味のも
ととなるアミノ酸をたっぷ
り含み、噛むほどに本来の
肉の旨味が、口の中に広が
ります。

イタリアンやフレンチのシェ
フなどに高い評価を受けてお
り、赤身肉が好みの方やヘル
シー志向の方には是非試して
いただきたい美味しさです。



震災を経て～風評被害との闘い～

福島第一原子力発電所の事故により、岩手県内の牧場で基準値を超える放射性セシウムが検出され、全県で出荷を一時停止する事態に



短角牛は、赤身の美味しさだけでなく、母子放牧による子牛の育成や国産飼料による肥育方法等、その生産方式も含めて、消費者やシェフ等のファンを獲得してきました。

しかし、東日本大震災が発生し、福島第一原子力発電所の事故により放出された放射性物質によって稲わらが汚染され、それを給餌した牛の肉から暫定規制値を超える放射性セシウムが検出されたことにより、牛の移動やと畜が一時制限されてしまいました。

その後、適正な飼養管理を徹底することにより、基準値を超過する事例はなくなり、制限も解除されましたが、「自然・放牧」「赤身・健康」といった短角牛のブランドイメージには逆風となっしまい、消費者のヘルシー志向により需要が高まりつつあったところにもかかわらず、風評被害で牛肉が売れない状況が続いてしまったのです。

しかし、各生産団体等が、地道な安全性、美味しさのPR活動を行ってきた結果、徐々に信頼を回復させてきました。

取組のご紹介



旧山形村（現 久慈市）の「柿木畜産」では、豊富な牧草と広大な大地、高原の空気と水に恵まれ、のびのびと野山を駆け回りながら過ごし健康的に育った子牛に、国産のエサだけを与え、こだわりの「山形村短角牛」として皆さんにお届けしています。

「柿木畜産」代表、柿木 敏由貴（かきき・としゆき）さんの育てる短角牛は、広大な放牧地で母子一緒に5～11月頃まで山で過ごし、冬に里に下りてくる「夏山冬里」方式をとっています。

この土地で短角牛が、昔から飼育され続けてきたことを大切にしたい、多くの人に美味しさを知ってもらいたいという強い思いで、今日まで育ててきました。

当初は、脂身の少ないことや、見た目が輸入の牛肉に近いこともあって、市場で認めてもらえずに苦労してきましたが、徐々に赤身肉の人气が上がり、売り上げも上昇していきました。特に、フランスやイタリアで修行を積んできた料理人からは「こういう肉を探していた」と、注目が集まりだしたのです。

そんな矢先、東日本大震災に見舞われました。

柿木畜産は久慈市でも山間部にあり、被害も軽微でしたが、福島第一原子力発電所の事故による風評被害で、牛肉が売れない状況が続きました。

このとき柿木さんは生産者を応援するコミュニティーに参加することで難局を打開したのです。



～たゆまぬ努力から復活ロード～



CSAは「Community Supported Agriculture」の略。

「地域支援型農業」と呼ばれ、特定の消費者が、生産者と直接、農産物の種類、生産量、価格、分配方法等について、代金前払い契約を結ぶ農業のことで、地域が支える新たな農業の一形態として注目されている。

柿木さんにおかれては、CSAの“S”を本来の「サポート(=応援)」という意味に加え、「セクター(=選択者)」等のSと捉えています。消費者が、柿木さんの取組や短角牛の魅力を知った上で、柿木畜産を“選択”してCSAに参加していることから、柿木さんと参加者が同じ目線で、相互に関わりあえるコミュニティとなっています。

柿木さんが取り組んだのが、CSA。
震災を契機に東北応援のつながりが少しずつ生まれてきたことから、そのコミュニティを広げる形で、生産者と消費者を直接結ぶ取り組みを開始しました。

消費者との顔の見える関わりを持ち、信頼関係を築くことができる取り組みを開始しました。

それが、柿木畜産のCSA「短角牛大好き倶楽部」です。
年2回のお肉のお届け、現地の牧場ツアー、都内BBQミーティングを、年間行事として開催しています。

牧場ツアーでは、広大な牧場でのびのびと過ごす短角牛を実際に見て触れて、共にのんびり過ごし、夜には短角牛料理とお酒で交流会を実施。

BBQミーティングでは、前半は活動報告と課題、柿木畜産の目標、挑戦等を話し、後半は短角牛の色々な部位のBBQでコミュニケーションをはかります。

このような場を形成したことで、短角牛の理解・信頼も得られつつ、新たな取り組みとして、メディアにも取り上げられ、新たな販路拡大となっていくたのです。

柿木畜産の取組 ～特色ある短角牛の飼育～

短角牛は、標高800m以上の広大な放牧地で春から母子で放牧されます。
その間、子牛は母乳と牧草で育ち、母牛は子牛を育てながら自然交配で新たな命を宿します（約50頭の母牛に種牛が1頭の群れ）。

秋までを放牧地で過ごし、冬には母子ともに里の牛舎に帰ります。

母牛は2月～3月頃に出産し、翌春にはその子牛と放牧地に、前の年に生まれた子牛は、そのまま牛舎で肉用として肥育されます。



健康的に育った子牛に、さらに**国産の工サのみ**与え、こだわりの「山形村短角牛」として消費者の皆さまにお届けしています。



自前で育てているデントコーンと、それをサイレージ（発酵飼料）にするための施設

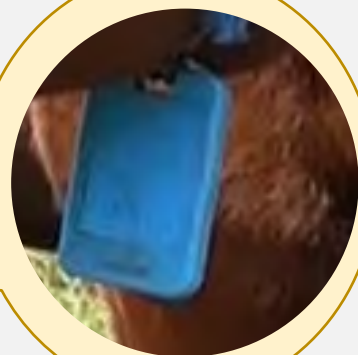


小麦、ふすま、大豆（すべて国産）の混合飼料や、同じ久慈市内で栽培された飼料用米を加水発酵させた飼料



柿木畜産の取組 ～特色ある短角牛の飼育～

放牧管理作業の効率化



タグを機械で読み取ることで、耳標を細かく目視せずとも、個体識別番号が分かるようにするなど、作業効率化を図っています。



文化の継承のために



久慈市では毎年、東北唯一の闘牛大会「平庭闘牛大会」を開催。柿木さんも勢子（手綱を操って誘導し闘牛をはやし立てる闘牛士）として参加。

メッセージ

柿木畜産 柿木 敏由貴さん



震災当時は、建物の被害などは特になかったものの、放牧地にセシウムの影響があるのではないかとことから、一時は出荷禁止、と畜もできないという状況に陥り、その後も風評被害の影響が出るなど、大変でした。

しかし、震災を契機に、「東北応援」というつながりが生まれ始めたことから、「理解してくれる人」にお肉を販売できるようにと、CSAを始めました。

今では、そういった理解者やファンの方も増え、自発的に東京都内の大学のイベントで、短角牛を使った料理を出してくださる方もいらっしゃるまでになり、大変ありがたく思っています。

柿木畜産は、短角牛専門で経営をしていますので、味や安全性をはじめ、短角牛のことなら何でも任せてください！

放牧という景観の継承や、闘牛という地元の文化の継承などにも力を入れていますが、それはまさに岩手ならではのものだと思います。短角牛の魅力を通じて、観光の面など、岩手県の盛り上がりにつなげていけたらと思っています。