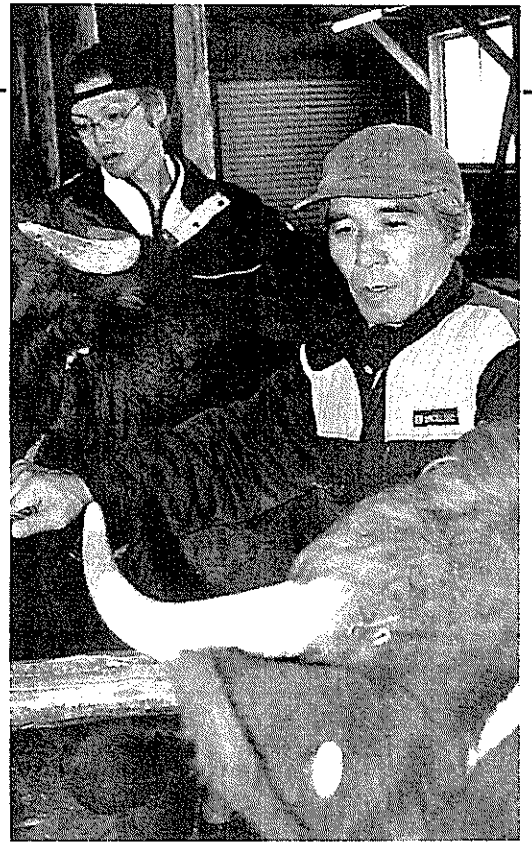


短角牛／佐藤崇さん(55) 純さん(26) =岩手・岩泉



父子で短角牛を育てる佐藤崇さん（手前）と純さん。受け持ちの牛舎を決め、それぞれの責任を明確にしている

ふるふろーど 守り人

<6>

スローフードの抱える課題の一つが、担い手不足。守るべき食材「味の箱舟（アルカ）」に選ばれた日本短角種の牛（短角牛）も、飼育農家の減少に直面している。だが岩手県岩泉町の大川肉牛生産組合長、佐藤崇さん(55)の場合、長男の純さん(26)という若き後継者が育ってきた。「経営を任せようか」とおとける父に、「たちまちもうかるよ」と志願する息子。自然との調和を重視する、親子鷹は、数千頭規模の飼育を夢に、牛に愛情を注ぎ込んで

も、褐色の短角牛は清潔な牛舎でのんびりと年を越した。「胸までの雪なら外でも大丈夫。寒くなると毛が増して体温を調節するから」と、その生命力をたたえる崇さん。五十八歳で他界した父から短角牛四頭を引き継ぎ、今は百六十頭にまで増やした。

三代目の純さんも「おやじが元気づけに引き継ぐこと思ったが、やってみたら面白くて、何でもっと早く帰ってこなかったのか」と意欲十分。盛岡市の測量会社に勤めていたが、五年前から飼育を手伝い始め、三年前に退社して畜産に専念。結婚して実家のすぐ隣に新居を構え、二人のまな娘も授かった。

短角牛の最大の特徴は、手間のかからない放牧に適した点。「食べられない草は食べないし、足りなければ牧草地以外の雑草も食べる」（崇さん）。「寒ければ風の当たらないところに自ら移る」（純さん）という利口な牛で、崇さんらも一年のうち七カ月は山に放つ。

山では牧草ばかり食べるため、不必要な脂肪がつかず、肉質は「高タンパク低カロリー

」。サシ（脂肪）の入る「霜降り」の黒毛和種とは対照的で、健康志向の高まりとともに注目を集めている。もちろん、肉本来のうまさは抜群で、純さんは「牛肉を食べられなかったウチの奥さんが食べる」と太鼓判を押す。

課題は牧草地の確保。特に放牧できない冬場は大量の干し草が必要のため、二人は「草刈りなら自分で」というスタンスを貫いてきた。百十畝ほどの荒地でひと夏放牧した結果、生い茂っていた雑草が消え、付近の人々を「国の事業でもあったの」と驚かせた経験もある。

あくまで牛と自然の共生を目指してきた父に、「スタイルを愛するつもりはない」と尊敬のまなざしを向ける息子。父親も「この前は今までで一番いい子牛を買ってきた」と、仕事ぶりを高く評価。互いに敬意を払う姿勢が相乗効果を生んでいる。

将来に向け、純さんが必要性を訴えるのが「農家同士の情報交換」。崇さんも「昔のままやっているのを、改善すべきところはあはず」と歓迎。「南部牛追い歌」で知られる南部牛がルーツの由緒正しき短角牛は、若き担い手の新鮮力を得て、二十一世紀も確かな存在感を示し続ける。

自然と共生
課題は牧草地の確保。特に放牧できない冬場は大量の干し草が必要のため、二人は「草刈りなら自分で」というスタンスを貫いてきた。

あくまで牛と自然の共生を目指してきた父に、「スタイルを愛するつもりはない」と尊敬のまなざしを向ける息子。

岩泉町の山間部にある大川地区。豪雪に見舞われた今冬

飼育農家の灯 父から子へ



赤身の味が純粹に楽しめる、岩泉町の郷土レストラン・ふるさと薬膳「縁樹」の「牛肉のたたき」（コースメニュー）

「取材後記」
短角牛に情熱を注ぐ父子の取り組みは、妻として、母として家族を支えるえつ子さん(48)の存在抜きには語れない。崇さんが畜産より林業中心の生活をしてきた当時、えつ子さんは家事や子育てに加え、牛の飼育も担当。「今も母さんの声を聞く」と、山でも牛たちが集まってくる。まるで超音波だ」と崇さん。純さんも「牛のことを一番分かっているのは母さん」と脱帽する。

「一番分かっているのは母さん」と脱帽する。えつ子さんは「牛飼いは自然の中での園児だった純さんが家に帰ると、やいなや、カバンを置き、牛

「一番分かっている母さん」
短角牛に情熱を注ぐ父子の取り組みは、妻として、母として家族を支えるえつ子さん(48)の存在抜きには語れない。崇さんが畜産より林業中心の生活をしてきた当時、えつ子さんは家事や子育てに加え、牛の飼育も担当。「今も母さんの声を聞く」と、山でも牛たちが集まってくる。まるで超音波だ」と崇さん。純さんも「牛のことを一番分かっているのは母さん」と脱帽する。

「取材後記」
短角牛に情熱を注ぐ父子の取り組みは、妻として、母として家族を支えるえつ子さん(48)の存在抜きには語れない。崇さんが畜産より林業中心の生活をしてきた当時、えつ子さんは家事や子育てに加え、牛の飼育も担当。「今も母さんの声を聞く」と、山でも牛たちが集まってくる。まるで超音波だ」と崇さん。純さんも「牛のことを一番分かっているのは母さん」と脱帽する。

「取材後記」
短角牛に情熱を注ぐ父子の取り組みは、妻として、母として家族を支えるえつ子さん(48)の存在抜きには語れない。崇さんが畜産より林業中心の生活をしてきた当時、えつ子さんは家事や子育てに加え、牛の飼育も担当。「今も母さんの声を聞く」と、山でも牛たちが集まってくる。まるで超音波だ」と崇さん。純さんも「牛のことを一番分かっているのは母さん」と脱帽する。

東北はブランド牛の宝庫

ブランド牛の宝庫でもある東北。財団法人「日本食肉消費総合センター」（東京都港区）「銘柄ハンドブック」によると、東北6県には乳用種を含めて計48銘柄があり、「津軽愛情牛」とも呼ばれる「あおもり開拓牛」（ともに青森）といったユニークな名称も見受けられる。よく知られるのは、全国枝肉用共励会のコンテストで、6回も日本一に輝いた「前沢牛」（岩手）。藩校の英国人教師がうまさに感激、横浜に1頭連れて行ったという「米沢牛」（山形）。兵庫県の名牛「茂重波号」の血をひく「仙合牛」（宮城）など。いずれも地元の良質な稲ワラ、水で育ち、高い肉質が生まれる。ただ、これらは高級品の「霜降り肉」。赤身の味では決して引けをとらない短角牛と、ぜひ食べ比べてもらいたい。

ちよと 箸休め

輝いた「前沢牛」（岩手）。藩校の英国人教師がうまさに感激、横浜に1頭連れて行ったという「米沢牛」（山形）。兵庫県の名牛「茂重波号」の血をひく「仙合牛」（宮城）など。いずれも地元の良質な稲ワラ、水で育ち、高い肉質が生まれる。ただ、これらは高級品の「霜降り肉」。赤身の味では決して引けをとらない短角牛と、ぜひ食べ比べてもらいたい。

(奥村信哉)