

霜降りの牛肉が人気を集める中、脂の少ない赤身肉がヘルシーで肉本来の味がすると見直されている。中でも注目を集めているのが、岩手県を中心に北東北や北海道で飼育されている「日本短角種(短角牛)」だ。(大森亜紀)

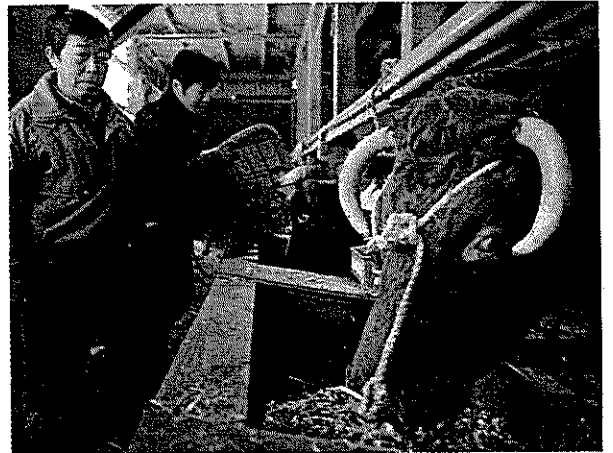


盛岡市から北東へ車で約1時間半の岩泉町は、短角牛の産地として知られる。山あいの集落にある合砂哲夫さん(54)の牛舎を訪ねると、赤茶色でがっしりとした雌の短角牛が餌を食べていた。

「体の色から『あかべこ』とも呼ばれます。短角と言いますが、角が特別に短いわけではないですよ。合砂さん。

短角牛は、日本生まれの肉専用種。物資輸送用に南部藩(岩手、青森、秋田の一部)で飼っていた南部牛と、明治以降にアメリカから輸入したショートホーン種を交配。品種改良を重ねて誕生した。

「夏山冬里」方式と呼ばれる、自然に近い飼育法が特徴だ。牛舎に居るのは10月から



● 飼料用トウモロコシを細かく切って発酵させた餌を与える合砂哲夫さん(左)と長男の哲士さん(岩手県岩泉町)。● 池谷美帆撮影 ● 短角牛のたたきは、軟らかくて味わい深い

## いわて短角和牛

# 「夏山冬里」赤身に滋味

まれ、夏に母子ともに山に放牧される。雄牛も一緒に放牧され、夏に自然交配し、春が産のピークだ。夏は山で草をはみ、冬は地元産の飼料用トウモロコシや干し草などが餌になる。

そうして育った短角牛の肉は、低脂肪でたんぱく質が多い。人工授精で計画的に交配させ、サシと呼ばれる脂が入りやすい餌を与えることが多く、黒毛和種とは違うという。「牛本来の肉のおいしさがある」と合砂さんは胸を張る。

は、サシの入り方や肉の色つやなどをみて5段階で評価される。一般的にサシが多いほど高級とされ、サシの少ない短角牛は、うまみが多くても

等級が低くなりがちだ。岩手県によると、短角牛は1985年ごろには同県に約2万頭いたが、昨年は約4000頭。扱う流通業者が少な

そのおいしさを見直す2010年11月、東京で開かれた。発起人で農産物流通コンサルタントの山本謙治さんは「イタリア・フランスで修業した料理人から本場と同じ感覚で和牛を料理す

### 脂の少なさ シェフ好み

と、脂が強すぎる」という声を聞く。日本にも赤身がおいしい肉牛がいることを知ってほしい思い企画した」と話す。当日は、一流シェフら40人が短角牛や高知の土佐あかうしなどを比べた。山本さんは「短角牛は、ステーキもいいが、すき焼きしゃぶしゃぶにしても肉本来の味を楽しめます」とすすめている。

一部精肉店などでしか手に入らないが、岩泉町の「岩泉産業開発」は一般向けに通信販売を行っている。焼き肉用バラカルビが400円で2400円など。ほかのブランド牛肉より値頃感があり、消費者の健康志向を追い風に同県は「いわて短角和牛」のブランド化を進めている。岩泉町も料理コンテストを開催する。

盛岡市の飲食店「大地」で軽くあぶった短角牛の「たたき」を食べた。さっぱりしているが、かむとギュッと味が濃い。脂で胃もたれしないのが、肉好きにはうれしい。

短角牛のおいしさを伝えるため、味わえる飲食店や機会がもっと増えればと思った。「食・産地」は、月1回