

特集

北海道ビーフ探訪記

ご当地牛を育むテロワール

北海道の牛というと乳牛をイメージしがちだが、
肉牛も飼養頭数・生産額とも北海道は全国のトップだ。
清らかな水を飲み、質の良い牧草を食べ、酷暑を免れて成長する牛たち。
満を持して今年、北海道和牛の共有ブランドも誕生した。
ご当地牛には、生産農家の思いと風土が凝縮している。
北のテロワールが育むおいしさを訪ねた。

風の岬で放牧

襟裳岬^{さろも}は風の岬だ。平均風速十メートル以上の日が年七割以上。突端の展望台から断崖絶壁をのぞき込んだ瞬間、強風で身体が持っていられそうになった。そんな岬一帯の百餘^{たかほし}に放牧されているのが、高橋^{ひろゆき}祐之^{ひでこ}さん・秀子^{たかほし}さん一家が営むたかはし牧場の短角牛^{たんかくぎゅう}だ。

短角牛には岬の歴史が秘められている。かつてはカシワやミズナラが茂っていたが開拓で伐採されると、強風のため一気に砂漠化してしまった。赤土が海に飛んで海藻が根腐れを起こし、回遊魚も減って主産業の漁業は大打撃を受けた。凶漁への対策として、明治中期に始まったのが短角牛の繁殖であった。戦後、着手された緑化事業は苦難の連続だった。試行錯誤を重ねて海岸線がクロマツで覆われると、豊かな海が戻ってきた。一方、漁の回復と子牛価格の下落が相まって短角牛生産者は減り、今ではたかはし牧場だけとなった。

短角牛は岩手県の南部牛^{なんぶ}とイギリスのショートホーン種^{ショートホーン}をかけ合

(写真上) たかはし牧場の短角牛。1953年に子牛の生産を開始し、1990年からは肥育までの一貫生産に。2020年に有機認証も取得。「わが村は美しくー北海道」運動金賞、第8回コブさっぽろ農業大賞 北海道知事賞、第11回北海道肉専用種枝肉共励会最優秀賞など多くの受賞歴がある。写真提供＝たかはし牧場

文＝北室 かず子
写真＝田淵立幸



わせた和牛である。高橋秀子さんいわく「寒さに強く放牧に適した牛です。五月から十二月初旬までの放牧期間は母牛のおっぱいと

草だけで育ちます。肉質は低脂肪、低カロリーが特徴で、赤身肉のおいしさを追求しています。脂も胃にもたれず、旨味成分のグルタミン

1.えりも短角牛を育てるたかはし牧場のみなさん。左から、高橋秀子さん、祐之さん、基弘さん、茜さんと子どもたち。2.草が枯れる冬が近づくと、牛たちは百人浜に設けた放牧場へ移動する。そこで夏の間に刈り取った牧草と飼料を食べ、5月になると自然放牧に戻る。移動は季節の風物詩だ。以上、写真提供＝たかはし牧場



3.サーロインセット(200g)4,092円(税込)。自然放牧で育った肉はえりものテロワールを宿している。4.タン、サガリ、カルビが味わえる短角よくばり牛丼セット1,408円(税込)。



酸が多いんですよ。サーロインステーキを口にして驚いた。たしかに脂がサラリとしている。噛むほどに肉の旨味が湧き上がる。取材中、海から白い霧が這い上がってきたかと思うと、みるみるうちに視界が閉ざされた。霧の中では髪がしっとり濡れるほど。広大な牧草地に海のミネラルが降り注ぐ幻想的



ファームレストラン&イン「守人」は牧草地の中の軒家。広々とした室内に明るい陽光が降り注ぐ。2階がファームインになっている。



な光景だった。こんなふうに牧草はミネラルを吸収しているのだ。イタリアなどで六次化の事例を学び、レストラン守人を二十三年前に開いた。ファームインや焼肉小屋も次々にオープンした。放牧



実際に味わっていただける場としてレストランを開いたという高橋秀子さん。守人は岩手県の方言「べこまぶり」(放牧する牛たちを管理する人)から名づけた。

地のただなかにあるファームインの夜は、牛たちの寝息まで感じられそうだ。夏は、半漁半畜の歴史のままに高橋さん一家が日高昆布の漁師になる季節でもある。

短角牛は飼養が盛んだった東北地方でも高齢化で生産者が減り、今や肉牛全体の一割未満。日本短角牛はスローフードの思想に合致する食材として「味の箱船」に登録されている。スローフードとは、おいしく健康的で、環境に負荷を与えず、生産者が正當に評価される食文化をめざす運動だ。「味の箱船」は地域の自然や生活と深く結びつく希少な食材を選定し、食の多様性を守っているのだ。

レストラン守人の壁に貼られた地元小学生による「えりも町高橋



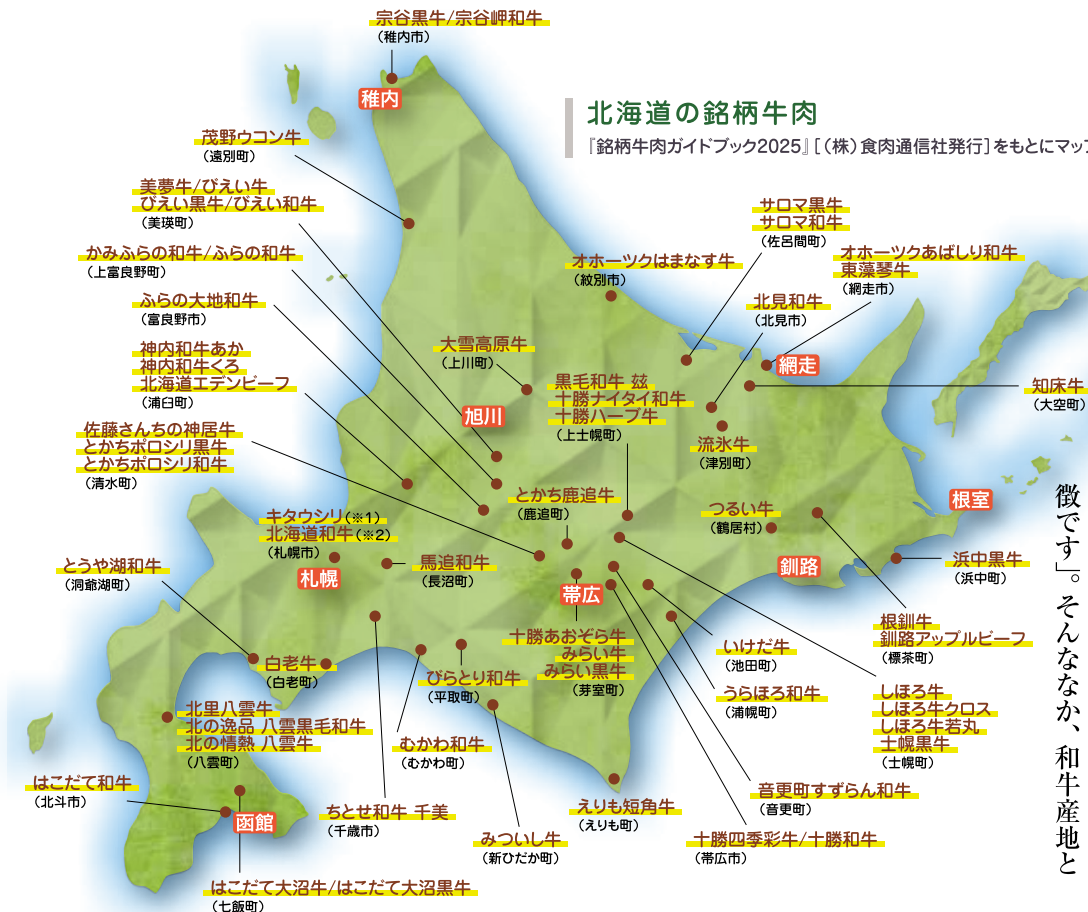
牧場新聞」(二〇一七年三月十日号)に目が釘付けになった。小学生記者が祐之さんに問う。「かわいがって育てた牛を肉にすると心が苦しくありませんか」。祐之さんはこう答えている。「たしかに最後は肉になってしまふ。それはとても悲しいことです。だから生きているうちは仲良くし、かわいがること、そして肉から内臓まですべてをおいしくいただくこと。これらを大切にしています。たくさんの人においしいと思ってもらえることが生産者の一番の望みです」。記事を読みながら、ベストセラーになった絵本『もうじきたべられるべく』を思い出した。運命を受け入れた牛のほくが、最後にお母さん牛に会いたいと汽車に乗って、懐かしい牧場を訪ねる物語だ。人は、命をいただくことで生かされている。

北海道和牛の共有ブランド誕生

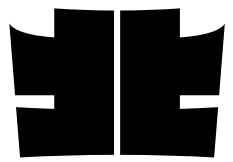
北海道は、肉牛飼養頭数、生産額とも全国一位。(二社)北海道酪農畜産協会 統括指導官の西村孝雄

北海道の銘柄牛肉

『銘柄牛肉ガイドブック2025』[(株)食肉通信社発行]をもとにマップ作製。



さんいわく「全国では和牛の大半は黒毛和種ですが、北海道の肉用牛は黒毛和種やホルスタイン、交雑種と、バラエティに富むのが特徴です」。そんななか、和牛産地と



HOKKAIDO
WAGYU

from JAPAN

共有ブランド「北海道和牛」の
ブランドロゴマーク。

しての地位を確立し、認知度を高めるために、北海道和牛の共有ブランドを作るべく北海道和牛ブランド推進協議会(生産者約百団体、関係業者約二十団体)が設立された。本協議会で定めた北海道和牛の定義は黒毛和種、去勢牛、未経産、北海道生まれ・北海道育ち。肉質は四等級以上でサシが入っていることだ。(二社)北海道酪農畜産協会改良指導課主査の巻口達也(まきぐち たつや)さんは「海外で北海道のネームバリューは強く、輸出にも有利に働きます」と言う。こうした機運が高まる背景について、北海道農政部畜産振興課課長補佐の白岩光康(しろいわ みつやす)さんは「二〇二七年(令和九)に音更町(おとふけ)と帯広市(おびひろ)で『第十三回 全国和牛能力共進会 北海道大会』が開かれるのです。優秀な成績を残せると全国、世界へ、アピールできます。一般来場者も全国の銘柄牛の試食やバーベキューができて、三十八万人もが

来場する和牛の祭典なんですよ」と教えてくれた。これは楽しみです。

生産者の間では、既に戦いは始まっている。同肉牛振興係長の井筒充宣(みつのり)さんは「黒毛和種は通常二十八カ月前後で出荷しますが、共進会では二十四カ月の肉質を競います。逆算すると今年の八月末に生まれる牛が対象です。長年築いてきた生産者の技術に加え、(地独)北海道立総合研究機構 畜産試験場と勉強会を開いて得た研究成果も生かして管理していきます」と言い、西村さんは「子牛の時期に良質な粗飼料(牧草)をしっかり食べさせて、肥育期になってから飼料を食い込める体を作ることが大切で、いかに肥育期間を約四カ月早めるかが重要だ」と闘志を燃やす。決戦の牛は、母牛のお腹の中で誕生の時を待っている。

一九五四年(昭和二十九)に黒毛和牛を導入し、北海道の高品質な肉牛生産をリードしてきたのが白老町(しろおい)だ。樽前山(たるまえ)の火山灰土からなる土地は栄養分に乏しかったため畜産業に活路を見いだし、全国有数の産地に発展した。白老町農林

水産課の中島将貴(なかしま きたか)さんはこう語る。

「牧草地の整備は不可欠です。水はけが悪いと牧草の生育に影響するので、暗渠(あんきょ)を入れ排水を進めます。長年、使った草地には追肥をして土壌を改良します。同じ所有者の土地が続くよう農地を集積して作業の効率性も高めています。牧草を食べるエゾシカの被害は深刻で、牛に感染する恐れのある病気も持っていますから防護柵は延び続けています」。良い肉には牧草地の生産性向上が欠かせないのだ。それは飼料の自給率を上げ、食料自給率の向上にもつながる。

白老町内の小中学校では生産者から肉が寄贈され、年に数回、給食ですき焼き煮などを味わえるそうだ。まさに地域産業と直結した食育である。

毎年六月に開かれる白老牛肉まつりでは、ポロトミシタラ(白老駅北観光商業ゾーン)を会場に、約二万五千人もの人々が白老牛を堪能している。

北海道和牛ブランド推進協議会会長を務める井上登(いのうえ のり)さんは「北海道で生まれた和牛の子牛はトップ



昨年、コロナ禍を経て復活した白老牛肉まつり。今年は6月7日、8日にポロトミシタラ(白老駅北観光商業ゾーン)にて開催される。写真提供=白老町

クラスの品質を誇り、全国の肥育農家で飼われてその土地の和牛になっています。和牛の子には北海道の真冬は手厚い保護が必要です、成長すれば寒さに強くなります。むしろ昨今の本州以南の酷暑がつかいので、冷涼な北海道の優位性(うゐていせい)は高いです」と説く。井上さんは佐呂間町(さろま)でトップファームグループを営み、時代の先端を切り開いてきた。食品の安全確保のための衛生管理手法である HACCP(ハサップ)認証も、制度開始の二〇二二年(平成二十四)にいち早く取得した。「当時は現場作業に追われていたのですが、農林水産省の推奨に則(したが)って HACCP に取り組むことが社員教育にもなると考えたのです。HACCPは自



井上さんは、アニマルウェルフェアを重視しながら哺育から肥育までを一貫生産。トップファームの名は所在地の「富士（とっふし）」とトップをめざす意味から命名した。写真提供＝トップファームグループ



十勝若牛®の良さを理解してくれる東京、関西、札幌などのシェフたちにも感謝する今野さん。帯広のレストラン「マリオンヌ」では十勝若牛®ならではの至高のリードヴォーが味わえる(要予約)。

一九九六年（平成八）にホルスタイン雄牛の有効活用から始まったのが十勝若牛®だ。肉用ホルスタ

ホルスタイン若牛の躍進

ら課題を抽出し改善していきます。たとえば病気の治療の際に注射針が体内に残らないようダブルチェックの仕組みを考え実践してきました。こうした取り組みで商品の質も上がります。今、八カ国へ輸出していますがHACCPは輸出の大きなアドバンテージです」。



全国の銘柄牛が発酵飼料を導入していることに着目し、サトウキビやパイナップルを使った独自開発の発酵飼料を使っている。胃腸の健康が肉質の風味に影響するという。写真提供＝トップファームグループ

インは通常二十カ月で出荷するが、十勝若牛®は十四〜十六カ月という早さ。十勝清水町農業協同組合代表理事組合長の今野典幸（のりゆき）さんは「一番の魅力は柔らかさです。赤身がジューシーで余分な脂が少なく肉本来のおいしさを味わえます。生産者は餌の使い方、仕上げの仕方を研究しつつ、飼料価格高騰の中で格闘しておられます」と語る。今年、十勝若牛®はGI（地理的表示）保護制度への登録を実現した。地域の自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた産品の名称を保護する制度で、道内では夕張メロンや十勝川西（かわにし）長いもなどに続く九品目だ。登録には概ね二十五年以上の生産実績と、消費者や流通・加工業者などからの高い評価が必要だ。だからこそGI登録は価値がある。

十勝若牛®生産組合の組合長で、株式会社代表取締役の吉田哲郎（てつろう）さんはこう語る。「十勝若牛®は二十五年以上前に親父が始めました。サシが入った柔らかさではなく、若い肉ならではの、きめこまかい柔らかさが評価され、一般的なホルスタ



吉田さん(右)と若原さん。1991年の牛肉輸入自由化を受け、清水町の肉牛生産は赤身の旨味がピークになる若齢肥育に舵を切った。今では品質的にも経済的にも最も効率的な独自の肥育技術による生産方法を確立している。

インより高値で取引されますが、草創期はJAの担当部長と親父で販路開拓に回って苦労したようです。JA十勝清水町の畜産部部長の若原幸雄さんは「辜丸の



生後3カ月の子牛たち。お腹が冷えると免疫力が下がる子牛に細心の注意を払って哺育する。(株)よしだの牛舎にて。

一つがお腹の内部に入ってしまった牛は去勢できないため肉が硬く価値が低くなりますが、十勝若牛®なら筋肉質になる前に出荷できるので、命の価値を重んじることにもつながります。十勝若牛®は『地域団体商標』にも登録されています」と語る。吉田さんは「和牛は芸術品的な価値がありますが、十勝若牛®は和牛の半分の穀物で飼養できます。地球規模の食料難が予想



(右上)十勝清水 牛玉ステーキ丼1,480円(税込)。新・ご当地グルメグランプリ北海道で3連覇した。
●中華料理 四川／清水町本通2-1-1 ☎0156・62・6377。11:30～14:00、18:00～21:00(ラストオーダーはそれぞれ30分前)、日曜・祝日定休。不定休あり。



地元では河井さんら有志で組織する十勝清水 牛玉ステーキ丼 地域活性化協議会が精力的に活動している。被災地支援の炊き出しにも駆けつけた。

されるなか、持続可能性の観点からも考えてみては」と問いかける。清水町内の飲食店には、十五年も続くご当地メニュー「十勝清水牛玉ステーキ丼」がある。十勝若牛®をコクのある味噌で甘辛く味付けし、卵でふわりと

やさしさを添える。十勝清水駅前中華料理 四川(せん)を営む河井敏彦(かわいとしひこ)さんは「試食を重ねて誕生した町内五店舗の統一レシピです。火はさっと通して中はレアがお薦め。札幌や旭川から来て食べてくださいます」。ご当地牛が町のシンボルになっているようだ。

北海道ビーフには人々の思いと風土が生きている。命のつながりをありがたく味わうことで、人生を慈しみ、輝かせていきたいものだ。



日高山脈の雄大な景観を望む清水町内では、全4戸の農家が十勝若牛®を飼養しており、高品質の肉が「牛肉サミット2012」で優勝に輝いた。中央に見えるのが(株)よしだの牛舎。