

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

10

2020

特集 **スマート農業の扉が開く**

An aerial photograph of a vibrant agricultural landscape. The scene is dominated by various shades of green, from bright lime green to deep forest green. A winding road or path cuts through the fields, and there are patches of brown soil, likely recently tilled. The overall impression is one of a healthy, productive farming environment.

単身、現金持参で牛を購入
行動的な母の背中を見て
二人の姉妹も、同じ道へ
祖父母と両親と姉妹の
にぎやかな家族農業



鈴木 佐江子 さん
希巳江 さん

静岡県森町
森静畜産

高齢化や後継者不足から大規模な経営体に集積が進む畜産業。北海道の大自然で動物たちと交流する畑正憲の「ムツゴロウ王国」に憧れをいだいて、母は牛飼いになり、その母の後ろを娘二人が追いかける。





P19:育成牛の牛舎で、発酵させた牧草を与える佐江子さん。この牧草は牛たちが大好き。育成は体づくりと胃づくり。肥育のときに沢山食べられるお腹をつくる P20:餌を与えた後、子牛たちの食欲の状態などを希巴江さんと観察して記録。「食欲がないと、風邪を引いたのかな」と識別番号を記し、状態を注意する(右) 来たばかりの生後2カ月の子牛に補液を与える(左下左)



3世代の家族農業を営む

森町は、三方を小高い山々に囲まれた町で、清冽な太田川が町を貫くように走る山紫水明の地。豊かな自然に包まれた地で、400頭の肉牛を育てている森静畜産は、鈴木直希・留美夫妻(ともに50歳)と2人の娘、留美さんの両親の一家6人の家族経営だ。

肥育する牛は、ホルスタイン(乳用種)のメス牛に、肉用和種のオス牛をかけ合わせた雑種で、F1と呼ばれる肉用牛だ。この牛肉に「森の姫牛」とブランド名が付けられたのは3年前。その味はレストランの料理人の間で一目置かれるようになり、森町のふるさと納税の品目にも選ばれた。

きっかけは、2017年に第6回全国肉牛事業協同組合枝肉共励会(交雑種)で、一日当たりの収益単価が最も高い牛を選ぶ経済肥育賞を受賞したことだった。「食肉メーカーの担当者が食べて、『うまい。知らずに食べても鈴木さんの肉だとわかる』と言ってくれたんです」と妻の留美さん。

プロ達から太鼓判をもらった肉は、メス限定で飼料米による早期育成が特徴。通常、F1の牛肉は、27カ月ほどかけて肥育。たっぷり脂が乗って、霜降りのサシが入ったところが出荷される。

鈴木さんの姫牛は、21〜22カ月の早期肥育出荷だ。サシは、肥育の最後に入るの、体躯が小柄な姫牛には入らない。ところが、「サシは見えないが、切ると手がベタベタになる

ほど脂がのっている」と、ローストビーフをつくるシェフが絶賛してくれた。脂の融点温度が低いので、口に入れればとろとろまみと甘みが広がっていく。

大金持って牛を買いに

森静畜産のスタートは、なんと留美さんの高校2年生のときというから驚く。両親に融通してもらった750万円の大金をリュックサックに詰めて、牛を30頭購入したいと山形県まで行ったのだ。

世はムツゴロウがブームで「人と違うことに憧れ」農業高校に進学した。牛の飼育は未経験だったが、牛舎を設け、夢だった子牛の育成に没頭した。桁外れの行動力だ。

21歳で直希さんと結婚した。ラッキーなことに、彼は肉牛農家の長男だったが鈴木家に入籍してくれた。直希さんの尽力で、30頭が120頭に、今から10年前には200頭まで増やすことができた。

肥育法を変えて増頭したいと悩んでいた直希さんに、「自分も就農するから増やそう」と声を掛けたのは、長女の佐江子さん(24歳)だ。その一言に力を得て、6年前、新しい牛舎を建て400頭の短期肥育に踏み切った。

佐江子さんは、静岡県立農林大学校畜産科へ進学。2年間学んで家業に入った。自分が入って、みんなが助かるといいな、という気持ちでした」とさりとらう。就農して半年目、意を決して父に切り出した。「なにか責任ある仕事を受け持たたい」と。父から子牛



森静畜産の総勢6人。左から、直希さん、希巴江さん、佐江子さん、留美さん。手前は、祖父母の静馬さんと則子さん。みんな明るい家族だ

の世話を一任された。子牛は生後2カ月で購入、75^{キログラム}ほどある体重を1年かけて300^{キログラム}に育成。肥育牛舎へ移して、出荷までに800^{キログラム}に太らせていく。

育成中の子牛たち200頭が佐江子さんに委ねられた。やる気満々で祖父の静馬さん(81歳)から引き継いだがいざとなるとわか

らないことだらけだった。「やるしかない」と、責任感がぐっと芽生えました。父や祖父に聞きながら、がむしゃらでした」
生後間もない子牛には、栄養と感染予防のために、まず補液を哺乳瓶で与える。「ここにありますが、つて指を吸わせながら教えてやるんです」

補液から栄養価が高くて硬めのものへと餌をだんだん切り替えていく。日々、牛の状態をつぶさに観察しながら慣れさせていく。

生来弱い体質の子もいるし、温度の変化やお腹の調子も敏感。様子がおかしいと思えば、手早く熱を測ったり薬を与えたりしないと事故につながる。細心の心配りをしながら、子牛たちの面倒を見ている。

「以前は200頭のうち7〜8頭死なせてしまったこともあるけど、娘が面倒を見てくれるようになって、ゼロになった。凄いことなんです」と直希さんも舌を巻く。

商業高校を出た妹の希巴江さん(21歳)は、学校で習ったことを活かし、少しずつ経理の手伝いをしている。

農林大学校を卒業し、2年前に就農した。「『参考にして』と姉がノートを手渡してくれたんです。姉が仕事を覚えたメモがぎっしり。それを見て感激しました」

ノートには、父や祖父に教わったこと、病気の子牛や風邪を引いたときの手当てや、佐江子さんの工夫などが、細大もらさず記してあった。貴重な手引き書である。

深い愛情と細やかな心配り

飼料米を導入した肥育の要は、餌やりだ。牛舎を大きくした際に、餌が自動で流れる自動給餌器を導入したが、森静畜産では餌にもう一手間かける。より良質な肉質にするための餌のこだわりがある。給餌器の配合飼料に飼料米やふすま、大豆カス、トウモロコ

シなどを混ぜてやるのだ。

お米はおいしいので牛も大好き。「混ぜご飯にしてあげないとお米ばかり食べてお腹の調子が悪くなるんです」と佐江子さん。「ふりかけだよ。おいしいから食べて」と言いながら、大きなスコップで混ぜて回る。いいフンが出ることも必須だから、草や藁も欠かせないし、日に5回、牛舎の34部屋を回るのは「めちゃくちゃ、大変。最初は筋肉痛になりました(笑)」。フンを出す作業もある。「ウンコって、結構重いです(笑)」定期的に木くずを敷きかえてきれいな牛舎にしてやるが、子牛は、とくに病気にかかりやすいから手間を惜しまない。「赤ちゃんのおむつを替えるようなものですね」

そんな牛たちはそれぞれ個性的だ。「いいめっ子もいれば、ウオーンってすり寄るめっちゃん人懐こいのもお調子者もいる。一頭一頭、みんな性格が違います」

牛への愛情がにじむ言葉を聞いて、「出荷のときは寂しいでしょう?」と尋ねると、「この子たちの使命は、おいしいお肉だね、と言われること。立派に育ったね、と送り出せるようお世話をします」と、二人が口々に語る。

短期肥育に切り替えてわずか2年で経済肥育賞を受賞した。飼料米は、地元と自家生産のもの。鶏や豚と違って、飼料米による牛の肥育は難しいとされているが、家族が丸となって工夫を重ね、牛一頭一頭に心を通わせて育てている証にほかならない。

(片柳草生／文 河野千年／撮影)