

生産者とともに、畜産業の未来へ

産直 はなゆき農場有機牛

日本の畜産業は、エサの価格の上昇や後継者不足などで、厳しさを増しています。生産者を応援し、持続可能な畜産業を目指して、コープデリでは有機牛の取り組みを進めています。

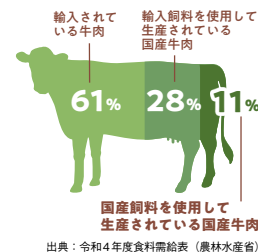


低い日本の食料自給率、
さらに低い飼料自給率、

日本の食料自給率は38%（カロリーベース）。つまり、私たちが食べるものの約6割を輸入に頼っています。

さらに牛肉の場合、自給率はもっと低くなります。飼料、つまり家畜のエサを国内で作っている割合はわずか26%。国内で育てている牛でも、エサの多くは輸入に頼っています。国内産のエサを与え、国内で生産されている牛肉はわずか11%しかありません。

ところが今、コロナ禍や円安、そしてウクライナ情勢の悪化などで、輸入するエサの価格が急激に高騰しています。エサだけでなく、燃料なども高騰しており、国内の生産者は苦境にあえいでいます。



生産者は高齢化・
後継者不足で減少

こうした厳しい状況の中で、担い手である肉牛の生産者は年々減っています。経営環境の悪化に加え、肉体労働で負担が大きいこと、新しく肉牛の経営を始める場合は専門的な技術が必要で設備投資も大きいことから、生産者は高齢化し、後継者が不足しています。

日本の畜産業は今、低い自給率と担い手不足という2つの課題に直面しているのです。生産者にとって苦しい状況がそのまま続け



北海道十勝地方の雄大な大地の力を活かして育てられる有機牛。エサの9割以上が国産で、のびのびと育てられている

ば、生産をあきらめる人がもつと増えるでしょう。一方、人口増や紛争、気候変動で、食料を輸入し続けることは難しくなっています。国内で食料やエサを生産することはとても重要です。



持続可能な
畜産業を目指す
生産者との出会い

コープデリグループでは、「未来へつなごう」をスローガンにSDGsの取り組みを進めており、国内でこれからもずっと食料を生産し続け、私たちが安心して



「なるべく地域のを牛に食べさせることで、環境負荷を減らせるし、日本の食料を安定的に消費者の皆さんに届けることにもつながります」と話す上田さん

食べていくために何が必要なのかを考えてきました。その中で出会ったのが、「北海道オーガニックビーフ振興協議会（HOBAN）」の生産者の1人、北十勝ファーム有限会社 代表取締役 上田金穂さん。

HOBANは北海道で有機牛の生産を目指し、農業や化学肥料を使用しないエサでの飼育や、牛にストレスを与えない飼育方法、循環型の畜産に取り組みむ生産者の団体です。コープデリは2018年から、宅配の商品カタログ「Vie Nature」で、上田さんをはじめとするHOBANの

生産者の牛肉を取り扱ってきました。

有機や
オーガニックは
勝手に名乗れない

こだわりの飼育方法をさらに一歩進め、まだ日本ではほとんど取り扱えない、有機牛を組合員に届けたい。こうした想いから、コープデリは上田さんと一緒に、「産直」としての有機牛生産に取

り組むことにしました。

「有機」「オーガニック」は、野菜やその加工品などで目にしたことがあるかもしれませんが、有機とは、農業や化学肥料を使用せず、自然界の力を生かし、環境の負荷をできるだけ少なくする農法のこと。日本で「有機」のマークをつけた食品を流通させるには、厳しい認証基準があります。マークを見れば、一定の基準をクリアした食品だと買い物のときに判断できるからです。肉牛の場合、主に次のような基準があります。

“有機牛”として認証を受けるための主な基準



- エサは主に有機農産物を与える。
- 牛がいつでもエサを食べたり水を飲んだりでき、密集せず、適切に野外に放牧するなどストレスを与えない。
- できるだけ薬剤に頼らず、抗生物質等を病気の予防目的で使用しない。
- 受精卵移植技術、ホルモンを用いた繁殖技術、組換えDNA技術を用いた繁殖技術等を使用しない。
- 「アニマルウェルフェア（動物福祉）」の考えに基づき、牛に不必要な苦痛を与えない。

コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs（持続可能な開発目標）」の達成を目指しています。



今回の取り組みは、目標12：

つくる責任 つかう責任

につながっています。

12 つくる責任
つかう責任



**有機牛生産を
軌道に乗せるため、
コープデリが支援**

「有機牛」の認証を取得するため、上田さんは2018年から準備を始めた。牛を放牧する土地は、開始2年前から農業や化学肥料を



有機牛専用の牛舎。有らざる機ではない備品などすべて分けて管理が必要



海辺の広々とした農場では、牛が牧草を食べ、歩き回りながら糞(ふん)をすることで土を耕す循環型生産を行っている。有機土壌は地力がありスポンジのような弾力感がある

**放牧に適し、
赤身の味わいが深い
「日本短角種」**

北十勝ファームで飼育しているのは「日本短角種」という和牛。和牛、と言うと黒毛和牛を思い浮かべますが、黒毛和牛はサシと呼ばれる脂が入っていることが価値とされ、輸入穀物中心のエサを与えあまり運動させずに育てます。一方、日本短角種は牧草だけでもよ

**若手生産者への
支援にもつながる
取り組み**

今回の有機牛の取り組みで、コープデリが支援していることがもう一つ。それは若手生産者の育成です。

上田さんはこう話します。「担当者の方という相談しながら今回の仕組みをつくり上げました。支援により、手探りしつついろいろな投資ができました。本当に良い仕組みを早い段階で整備できたことはありがたいと思っています」

く育ち、足腰が強く、上田さんによると「母子の愛情が強く子育てが上手」と放牧に適した品種。日本短角種のお肉はサシは少ないですが、味わい深い赤身が特徴です。かめばかむほど、濃いお肉の味が口の中に広がります。

牧草だけでもよく育つ日本短角種ですが、北十勝ファームでは穀物も与え、よりおいしいお肉を目指しています。近隣の耕作放棄地を借り、自ら農地を耕してエサとなる作物を育てることで、地元十勝産とあわせ90%以上が国産と、高水準の自給率を達成。輸送距離が短く、トータルで排出するCO₂が少なくなる、エコな畜産業を実践しています。



有機牛のエサとなる有機JAS認証取得トウモロコシ。総面積11haで、牛の管理と併行して育てている

北十勝ファームの有機部門である「株式会社はなゆき農場」を任せられたのが、埼玉県出身の中村梢乃さん。

大学卒業後、北十勝ファームに入社し15年目。スタッフの中心となる一人です。「スタッフ全員が将来独立して社長になるように」という上田さんの考えのもと、今回中村さんが経営面も含めて「はなゆき農場」を任せられることになりました。中村さんは「ずっと現場ばかりだったので、経理や事務作業はまだ大変」と話しますが、上田さんは「こうしたいことができるのも、コープデリと一緒に取り組みを進めてくれたからこそ」と見守っています。生産者とコープデリがともに歩む「産直」だからこそできる取り組みで



上田さんの指導のもと、経営面も考えながら有機牛の肥育に取り組む中村さん

**未来のことを考えた
有機牛をぜひ
味わってください**

環境のこと、生産者のこと、牛のこと、さまざまな面で未来のことを考えた「産直 はなゆき農場有機牛」が、2023年春、初めて出荷されました。

「正直、牛飼いとしてはまだまだ。でも3年後、5年後に組合員の皆さんに「有機の牛はおいしいね、そして環境に配慮した安全な牛肉だね」と言ってもらえるように、細く長く、買い続けて応援してもらいたいです」と上田さん。有機牛の取り組みはまだまだ始まったばかり。コープデリはこれからも、食の未来を考え、生産者への支援を続けます。

あり、生産者支援としても新たなチャレンジです。

**「夏山冬里」方式で
大切に牛を育てる**

有機牛を育てる上で大切なのが、牛にストレスをなるべく与えないということ。肉牛は多くの中飼、効率よく育てるため牛舎の中で飼い、輸入穀物を中心とした配合飼料を与えて育てます。

一方、北十勝ファームでは夏に牛を放牧し、冬に牛舎に戻す「夏山冬里方式」を取り入れています。春に母牛が牛舎で子牛を産み、子牛が1カ月半くらいになったら母牛と一緒に放牧。牛たちは広々とした農場の中で群れで行動しながら牧草を食む、子牛は母牛から乳をたっぷり飲むといった自然のサイクルに沿ったのびのびと牛本来の行動をします。11月頃に寒くなり放牧地の草がなくなると、牛舎に戻して離乳させ、母牛は次の出産に備えて体にたくさん栄養を蓄えます。放牧中も牛舎でも、農場のスタッフが丁寧に牛に向き合い、1頭ずつ健康状態をチェックしています。

今後の取り扱い予定

宅配の商品カタログ『Vie Nature』で11月4回、1月3回、2月2回、3月2回に取り扱う予定です。

※企画回によって、掲載する部位は異なります。



[Vie Nature] 2023年3月2日号



コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指しています。

やまけんさんに聞きました

産直 はなゆき農場有機牛を おいしく食べるために

「産直 はなゆき農場有機牛」は、コープデリの施設でカットやスライスした上で、一気に凍結、冷凍でお届けしています。生産者が大切に育てた牛、できるだけおいしく味わいたいですね。そこで適切な解凍・調理方法を、やまけんさんに教えてもらいました。



産直 はなゆき農場有機牛（ロースステーキ）の解凍方法

肉の解凍で問題になるのがドリップ（肉の内部から分離して出る液体）。ドリップにはうま味成分が含まれるため、できるだけドリップを出さないよう解凍・調理することが大事です。おすすめなのが**氷水での解凍**。肉をジッパー付きの袋などに入れ、水に漬けると、水圧で空気が逃げ、肉と袋が密着します。その状態をキープし、氷がなくならないよう補給しながら**1時間弱**。完全に解凍しきる一歩手前、まだ少し芯が凍っている状態で引き上げましょう。実は少し凍っている方が上手に焼けるのです。



『Vie Nature』でおなじみ
やまもとけんじ
山本 謙治さん

農畜産物流通コンサルタント&農と食のジャーナリスト。宅配の商品カタログ『Vie Nature』で毎月「やまけんのおいしい、佳いお肉をめぐる旅」を連載中。



ステーキ肉のおいしい焼き方

- ① 脂が付いている側に3カ所程度、赤身部分との境目まで切り込みを入れて筋を切ります。肉の表面に浮いた水分を、ペーパータオルでしっかり拭き取ります。
- ② フライパン（鉄製がよい）を強めの中火で熱し、油を多めに入れ、水滴を落とすとパチッと音がする位に油が温まったら、肉を入れます。焼き加減がレアの場合、**20秒焼いてひっくり返す**、を**2セット**。ミディアムレアの場合は焼き時間を30秒で返してください。焼き目をしっかりつけることが、おいしさにつながります。
- ③ 焼き上がったら**バットなどで1分休ませ**、1カ所カットして内部の焼き加減がよければ、**肉の重量の1%の塩**、お好みでこしょうを振って皿に盛り付けます。もう少し焼く場合は、さらに20～30秒ひっくり返しながらかきます。



おいしく味わうためのポイント

- 切落し肉なども同様に解凍し、まだ少し凍っている状態で調理しましょう。**冷蔵庫で解凍する場合は5時間程度**で切り上げればドリップが出ずおいしく焼けるでしょう。
- 塩はお好きな味わいのものでかまいません。重要なのはタイミング。焼く前に塩を振ると、焼いている間に油や水分とともに落ちてしまいます。**焼いて切り分けた後に塩を振る**といいでしょう。
- 「味付き塩こしょう」やステーキ用ソースは、うま味成分がブレンドされているので、お肉の味を楽しむなら**「塩だけ」**がおすすめです。
- 肉の香りやうま味成分は揮発性のものが多く、冷めると消えてしまいます。サイドディッシュなどは先に準備を終え、皿をお湯などで熱めに温めておきましょう。