

島生まれ島育ちの「隠岐牛」、 その秘めたる可能性とは

「隠岐潮風ファーム」によって繁殖・肥育された「隠岐牛」が今、高級牛として市場で注目されている。海士町の経済再興の切り札となるか。いずれは隠岐全域を産地化していくことも視野に入れている。

久しぶりの晴天に恵まれたという中ノ島は、初夏を思わせる明るい日差し
のなかにあった。風もやさしく、海も
ベタ凪である。潮風がわたる海辺の道
を走っていると、対向車線から大きな
トラックがやってきた。

「あの荷台には牛が乗っているんです
よ。来週、東京で競りが開かれるので、
これから船で運ぶんです」

と教えてくれたのは、海士町役場地
産地商課長の大江和彦さん。エンジン

音を響かせてすれ違うトラック、その
荷台には「隠岐牛」という文字がデカ
デカと書かれていた。現代版『ドナド
ナ』はトラックか、でも運ばれていく
のは仔牛ではない。立派な成牛だ。あ
のトラックに揺られている牛たちは島
生まれの島育ちである。

建設業から畜産業へ
目指すは「隠岐牛」ブランド

海を渡った「隠岐牛」が東京食肉市



港に運ばれていく隠岐牛たち。これから海を渡る。

本誌編集部

場でデビューしたのは今年三月二十七日、競りにかけられたのは黒毛和牛、三頭の雌牛である。結果は、A5」という枝肉の最高ランクに格付けされ、キ口単価は平均三三三八円。松坂牛にも負けない！」という評価を得た。

この「隠岐牛」を出荷したのは有有限会社「隠岐潮風ファーム」。初競りにも関わらず、快挙ともいえる好成績を記録したわけだが、中ノ島の畜産業のなかで潮風ファームはいわば新参者である。設立は平成一六年一月。さらに、異業種参入という側面も持つ。社長の田仲寿夫さんは建設会社「飯古建設」の経営者として島の経済の一翼を担ってきた。建設業から畜産業へ参入、その背景には公共工事が減少したことによる収入減という厳しい経営状況があった。平成一二年には一九億六〇〇〇万円の売上高があったが、平成一七年は八億五〇〇〇万円と激減。

「今でも経営は厳しいですね。でも、社員をリストラするようなことはしたくありません。彼らの暮らしを守って

いくのも、私の役割ですから」

人を切り捨てるのではなく、仕事の幅を広げていく。畜産業への参入は生き残りを賭けた打開策でもあったが、理由はそれだけではない。島への恩返し」という想いもある。

「私たちの会社がこれまで仕事を続けることができたのは、島に一次産業があったおかげでもあります。漁業や農業、畜産がなければ、私たちの仕事も成り立たないし、島も元氣にならない。一次産業が低迷している今こそ、これまでに受けてきた恩を島に返していくときだなと思っています」

田仲さんの恩返しは、実は畜産業だけではない。なんと漁業の分野にも及んでいる。定置網を維持できなくなつた漁協の借金を肩代わりし、飯古建設で定置網漁を引き継いだのだ。一一年前のことである。漁業従事者でないものが漁業権を取得するのは異例のこと。田仲さんの人柄が漁業関係者の信頼を集めたのだろう。引き継いだからの五年間は毎年赤字続きで、一度は定置網

を手放すことも考えたが、自分で決めたことだから」と網を新調して再投資。二ヶ所に網を設置し、最近やっと採算がとれるようになってきたという。

さらに今度は畜産業である。二足のわらじどころではない。おまけにやっかないな農地法という壁が立ちふさがつた。異業種から農業に参入する場合、農地の使用、資金の運用など農地法によつてかなり制約されるのだ。そこで、海士町が支援することに。町として農業特区（構造改革特区）の認定を受け、「隠岐潮風ファーム」は晴れて畜産業の仲間入りをした。

畜産業へ参入するにあたり、田仲さんにはある夢があった。それは、島生まれ島育ちの牛、「隠岐牛」ブランドを立ち上げること。離島という地理的な条件から輸送コストがかかるため、これまで中ノ島だけでなく隠岐全域の畜産では仔牛の繁殖・出荷を主に行ってきた。隠岐で産まれた仔牛たちは肥育先の産地牛として流通していたわけだが、せつかく新規参入するなら「隠岐

牛」を育ててみたい。しかし、畜産はこれまでの仕事とは全くの畑違い、肥育どころか繁殖の技術さえいちから学ばなくてはならない。

そんな田仲さんの背中をポンと押してくれたのが、中ノ島で畜産を営んでいた井上静雄さんだ。島で焼肉店も開いている井上さんは、牛の生産から販売までを一貫して行おうと、一〇年ほど前から肥育も手がけていた。島では唯一の肥育農家である。井上さんのこれまでの経験知があれば「隠岐牛」も夢じゃない。やってみよう、二人の挑戦が始まった。

田仲さんはまず、牛舎などの設備を整え、繁殖牛二八頭を購入。初期投資は約四億円、そのうち県の補助は六〇



放牧場の牛、仔牛は約4ヶ月で母牛と離され、繁殖の準備に入る。

には引けない。
島の自然な環境が
牛たちを健康に育てる

潮風ファームの事務所は牛の放牧地に隣接していた。草を食んでいる牛、寝そべっている牛、興味津々に闖入者をジトつと見つめる牛……、思い思いに和んでいる様子。なかには今春に生まれたのだらう、何頭かの仔牛たちが母牛に寄り添っていた。

「隠岐牛」の特徴はこの自然放牧にある。生後約八ヶ月までは繁殖牛と一緒に牧野に放牧し、より自然に近い環境で育てる。島の山林が放牧地になっているため、結構起伏があり、牛たちにとっては移動するだけでもかなりの運動量になるはず。

「足腰が鍛えられるので、島で育った牛は骨格がしっかりしています。普通、股の部分にはサシが入りにくいのですが、隠岐牛は股肉にもサシが入る。これも仔牛のころ、十分に運動させているからかもしれませんね」

〇〇万円、つまり大半が自己資金であり、飯古建設の社運もかかっている。社員六人のうち二人は飯古建設から優秀なスタッフを出自させた。もう、後



隠岐潮風ファームの田仲社長（中央）とスタッフのみなさん。

と田仲さん。牛も人も同じなのかも小さいころからだの基礎をつくることが大切なのだ。そして、ここは周囲を海に囲まれた島。放牧地には潮風が常に吹き渡る。この潮風が牛のからだにはまたいいと井上さん。

「潮風には豊富なミネラルが含まれていますから。その潮風を受けた牧草を牛が食べることで、生育に欠かせないミネラルを無理なくからだに取り入れることができるんです。ですから胃も

腸も丈夫になるし、食欲も旺盛です」

島の自然な環境が牛を健康に育てていく。コストも手間も少なく抑えることができる自然放牧は、まさに一石二鳥の管理方法なのだ。

島の環境に育まれ、からだの基礎をしっかりとつくった仔牛たち、放牧期間が終わると牛舎に移され肥育の段階に入る。肥育期間は二一〜二四ヶ月、つまり生後約三〇ヶ月が出荷の目安となる。この肥育の成否が牛の価値を決めるといっても過言ではない。ゆえに井上さんの腕の見せどころ。

肥育中はフスマやムギ、コーンなどを配合した栄養価の高い濃厚飼料と、牧草などの粗飼料をバランスをとりながら与えていくが、井上さんのこだわりは、粗飼料に稲ワラを一〇〇％使うということ。でも何故？

「稲ワラは乾燥牧草に比べると繊維質が多いので、牛の内臓を丈夫にします。内臓が元気でなければ食欲も落ちるでしょ。肥育中はとにかくたくさん食べてもらうことが大切ですから」

モリモリ食べて、日々大きくなっていく牛たち。この過程で肉質のランクを決める際、重要なポイントとなるサシが入る。ちなみに市場では「BMS（注）」という単位でサシの入り具合が表示され、最上級の二BMSから一

BMSまで二段階まで分けられる。二BMSはごく稀にしか登場しないが、「隠岐牛」はこれまで二回、この最上級のサシ入りを出している。

肥育の技ももちろん影響するが、もう一つのポイントは出荷の見極め。サシは毛細血管から染み出した血液の周りに脂肪がつくことで入るため、出荷の時期が遅れると牛の健康が損なわれてしまう。かといって早く出しすぎるとサシの入り具合が悪くなる。生後三〇ヶ月というのが一応目安にはなるが、最終的な決断をくだすのは井上さんの目利きだ。まさに匠の技である。

牛フンを堆肥にし
地域で循環する農業へ

肥育中に与える稲ワラの約八〇％は

島内でまかっている。その際、協力してくれるのが島の稲作農家の人たち。現在はコンバインで稲刈りをするため、通常なら稲ワラは細かく粉碎されてしまふ。そこで農家の人に協力を仰ぎ、敷ワラや粗飼料に適した長さにあえて刈ってもらっているのだ。刈った稲ワラは田んぼで乾燥させ、潮風ファームのスタッフが集めてくる。でも、ただくばかりではない。稲ワラを提供してくれた農家には牛フン堆肥をお礼として差し上げている。

この牛フン堆肥は潮風ファーム産だ。名づけて「潮風万作」。牛たちの糞尿をたつぷりと含んだ牛舎の敷ワラに、飯古建設の現場などから排出される間伐材をチップにしたものを混ぜ、一年間ほどねかせて十分発酵させている。つまり普通なら廃棄物として処理されるものを堆肥にし、島の田んぼに還元していくというわけ。その堆肥で育てた稲ワラを牛が食べ、うんこをして、また堆肥に。ささやかではあるが地域循環型の農業が営まれている。

肥育用の牛舎はとても清潔に保たれている。



牛フンと間伐材のチップを混ぜる堆肥場。



稲ワラを田んぼから集めてくるときは、飯古建設の社員も手伝う。稲刈りの時期が集中するため、人手が必要なのだ。そんな社員の姿を見て、島の人々の反応も変わってきたという。

「公共工事を請け負う建設業は町との関係があるので、潮風ファームを立ち上げたときも、補助金でやるんだらう」と思われていたようですが、実際には

支援はしてもらっても、補助は受けていません。社員たちががんばってくれているので、その誤解は解消されています」

稲作農家の協力があつてこそ、稲ワラを手にすることができるよう、大切なのは「つながり」である。どうやら潮風ファームが核となることで、島の畜産の現場が少しずつ変わってきて

いるようだ。

牛のいる風景が
戻ってきた

現在、潮風ファームで飼育している牛は三〇〇頭。繁殖牛一二〇頭、肥育牛二四〇頭という体制にし、月に一〇頭を出荷していくのが目標である。潮風ファームで出産された牛だけでは頭数が揃わないため、隠岐で定期的に開かれる市場から仔牛を購入してくるが、ここにも井上さんのこだわりがある。仔牛を購入する場合、通常なら生後九ヶ月から一〇ヶ月が目安。しかし、井上さんは六ヶ月ほどの小さい牛を手に入れるようにしている。

「できるだけ早い時期から自分流のやりかたで牛を育てたいので、市場では小さい牛を買うようにしています。小さいほうが価格が安いという利点もありますね」

肥育も手がけている潮風ファームは仔牛の繁殖農家にとっては売り先でもある。そのため、「隠岐牛」の評判が高

まり、潮風ファームが市場で買い手として参加するようにになってから、隠岐の仔牛の価格が徐々に上がってきた。現在の仔牛の平均価格は生後六ヶ月で雌三八万円、雄四五万円だが、以前に比べると三〜五万円ほど高値になっている。

買う側にとって価格の上昇はあまり歓迎できるものではないが、隠岐全体の畜産業を底上げしていくことにつながっている。

さらに、中ノ島の風景にも変化が現れてきた。牛の放牧地として使われている山林はすべて入会地である。集落その周辺の農地以外のほとんどの山林は入会地といていい。かつては島に暮らす人の大半が牛を飼っていた。数にして六〇〇軒の畜産農家があり、入会地を放牧地として共同で守ってきた歴史がある。地権者同士の関係が薄れたり、開発の対象とされやすい入会地



東京食肉市場での隠岐牛初競りの様子。
キロ単価3,767円の高値をつけた。

がこれだけ残っている地域も珍しいだろう。しかし、今の畜産農家は島全体で一五軒と減少、牛も少なくなつたことで荒廃している放牧地も少なくない。一〇年ほど前からは担い手の不足から牧草を刈り取る草地は役場で管理しているが、活用されないまま放置される遊休農地も増えてきた。

そこに参入してきたのが潮風ファームだ。放牧地が活用され、潮風ファームで管理している草地一〇ヘクタールのうち四ヘクタールはかつての遊休農地だった。牛が放たれることによつて守られてきた島の風景、その復活の兆しが見えつつある。

いつかは隠岐全域を
「隠岐牛」の産地にしたい

私たちの目の前をトラックで運ばれ

ていつた、隠岐牛」たちは、その後、屠場で枝肉に加工され、東京食肉市場で競りにかけられた。出荷されたのは雌牛四頭。結果は「A5」が三頭、ランクが一級落ちる「A4」が一頭となった。キロ単価は最高値三七六二円、底値二二〇〇円。「まあまあの結果でした」と井上さん。「A5」が三頭も出ているのに厳しい……。でも、これには理由がある。

「隠岐牛」たちは海を渡ってゆくため、本土の産地に比べると輸送コストが割高になり、キロ単価二五〇〇円以上をつけないと採算がとれないという。つまり、すべての牛が「A5」という評価を得て、はじめて採算ベースにのる。だから油断は許されない。田仲さんや井上さん、また、役場の大江さんなど関係者たちはできるだけ市場に足を運び、市場の評価、「生の声」を聞くようにしている。例えば前回の競りでは、「油の質がちよっと硬い」という指摘があり、井上さんは早速、肥育の現場でその声を活かしている。

「油が硬いということは、口どけが悪いということですよ。何が原因なのかはつきりは分かりませんが、濃厚飼料の配合率を変えたりとか、いろいろなパターンを試しています。今は試作を重ねることで理想のかたちに近づけていきたいですね」

そして田仲さんも今がふんばりどころと語る。

「隠岐牛というブランドを立ち上げたからには、品質のレベルアップを図ると同時に、産地として安定した供給も要求されてきます。まずは東京という中央の市場で認められること、信頼を得ることが大切です。私たちが成果を上げれば、後に続く人が必ず出てくるはずですから」

ブランド化の確立、その先に田仲さんが思い描くのは、中ノ島だけでなく、隠岐全域を「隠岐牛」の産地にしていくこと。実際、その萌芽は見えている。潮風ファームに触発され、島後の建設業者が畜産業にすでに参入しているという。

初出荷から数ヶ月の間に「隠岐牛」の名は各メディアにも多く登場している。先日放送されたテレビニュースでは「幻の黒毛和牛」なんて言われていた。評価が高まることはうれしいことでも、井上さんの心境としてはちょっとフクザツなものもある。

「私が肥育を手がけるようになったのは、中ノ島の牛を中ノ島の人たちに食べてもらいたかったからです。でも、隠岐牛が高級牛として評価されればされるほど、島では販売しにくくなるんですよ。もちろん、今は隠岐牛を軌道にのせるが私の夢なんですけど。思うようにはいかないというか、難しいところですね」

手塩にかけて育てた牛たちは何処へ。初競りでは銀座の高級料亭二軒が競り落とした。評判は上々で、今では「隠岐牛」の顧客になってしていると聞く。日本海の島で育まれ、大きな期待を背負って送り出されてきた「幻の黒毛和牛」ともい、隠岐牛、そのファンは確実に増えている。