

Smile インタビュー ③
Woman!
 この人の仕事のカタチ
 どこか輝いて見える「仕事」をしているあの人にズームアップ。

畜産家のこだわりが育む 安全・安心と美味しさ

牛屋くにとみ牧場
國富

登子さん
 ●岡山県田原郡栗原町



Toshi kunitomi

黒毛和牛にも引けを取らない肉質で、価格も手頃なことから、市場でも注目を集めている交雑牛、二代雑種（F2）ともよばれ、黒毛和種の父牛とホルスタインの母牛との間に産まれた交雑牛は、赤身と脂肪のバランスがよく、やわらかで美味しいのが特徴。牛肉フンの間では、脂肪が濃厚な和牛よりむしろ好まれるケースもあるほど。中でも指定生産農場から岡山県宮食肉市場に出荷され、肉質の優れたF1牛肉は「清麻呂」と命名され、話題のブランド牛肉となっている。

奈義町にある牛屋くにとみ牧場は、清麻呂の優れた生産者として知られ、今年9月の販売会では最優秀賞・優秀賞を独占。國富登子さんは「家族とともに牧場を経営し、毎日牛の世話に追われている。」

● **仔牛の頃から責任を持って健康管理**

肉牛の生産業界では、生後約9カ月までの哺育と、育成肥育は分業で行われ、育成肥育を行う牧場は、乳離れ後の仔牛を購入するのが通例。しかし牛屋くにとみ牧場では、哺育から肥育・出荷まで一貫体制で行う。9カ月まで育った牛は値段もかさむので、ユトカットの面もありますが、何より産まれた直後からしっかりと健康管理して、責任を持って育てたい、です。」と國富さん。牛屋くにとみ牧場では常時約40頭



の仔牛を飼育。仔牛は毎日朝と晩に3リットルのミルクを飲むという。生き物が相手だけに一日たりとも休むことは許されない。

● **飼料にもこだわり健康な牛を育成**

健康的な牛を育てるために、牛屋くにとみ牧場では飼料にもこだわっている。牛の飼育では、成長に必要な濃厚飼料に加え、発酵乾草・稲わらなどの粗飼料も健康維持のために不可欠。肉の風味も粗飼料で大きく変わる。牛屋くにとみ牧場では、県内を中心とした米農家から稲わらを取集し、特製の堆肥と交換する。生産者の顔が見える安全安心な稲わらを粗飼料として使い、循環型農業にも貢献している。「稲刈り後の天候のよみ日に、1年分の稲わらを集めるので、秋はてんてき舞いです」と國富さんは笑う。

● **安全安心でより良質な清麻呂を**

毎日牧場に出て、忙しく働く國富さん。プライベートの楽しみをたずねると「孫と遊ぶのが楽しみです」と目を細める。また近隣の保育園や子ども会などに出向いて行う紙芝居の上演や絵本の朗読も、20年来的の趣味となっている。子どもとの触れ合いをこよなく愛する、國富さんの優しい心がけ。

牧場の今後に関する質問に、「5月の販売会では偶然賞が取れたので、これからは維持できるように頑張ります」と、謙遜しつつ意気込みを語る。より質の高い安全安心な牛肉を消費者へ届けるために、國富さんの牧場では今日も挑戦を続けている。