

親子2代で育てる奇跡の和牛

たんかくぎゅう  
「短角牛」



国産飼料にこだわった、  
絶品ヘルシーな赤身肉

岩手県久慈市山形町は、北上山地の北端に位置する町。山の合間に広がる美しい牧場では、牛たちが自然の中でのびのびと暮らしています。柿木さん親子は、この山深い牧場で、ブランド牛「短角牛」を育てています。江戸時代から続く南部牛をルーツに持つ短角牛は、和牛全体の1%にも満たない希少種。脂が少ない赤身肉は、ヘルシーで肉本来のうま味が楽しめる好評です。餌と飼育法にこだわった、安心・安全な牛肉を消費者へ！ 限りなく純粋な国産牛を育てる、柿木さんのこだわりをご紹介します。



岩手県久慈市  
かききとしゆき  
柿木敏由貴  
さん

牛舎で暮らし、  
輸入飼料で育つ日本の牛たち

国内の肉牛生産の95%を占める、黒毛和牛。霜降りといわれるサシ(脂肪)が多い事が特徴です。しかし、サシと肉の柔らかさを求める結果、狭い牛舎に押し込められ、抗生物質を加えた濃厚飼料で育てられる牛がほとんどです。一方、柿木さんの短角牛の育てかたは昔ながらの「夏山冬里」方式。春から秋は、広々とした牧場で無農薬の牧草を食べ、冬は、トウモロコシなど国産100%の飼料を食べ牛舎で育ちます。自然に近い環境でストレスなく育つ短角牛。お肉だけでなく、育ち方も健康的なのです。

家族同様、  
大切にされた南部藩の牛

かつてこの地方では、物資輸送の手段として牛が重宝されていました。その姿は、民謡「南部牛追い唄」にも歌われています。また牛は、農業に必要な堆肥をつくり、田畑を耕す動力にもなりました。南部藩の伝統的な建築である「南部曲り家」。その作りは、母屋と牛舎がL字型に一体化し、冬でも牛が温かく過ごせるよう工夫されています。古くから家族同様、大切にされてきた牛たち。柿木さんの父もまた、「馬喰」(牛や馬を売り買いするディーラー)や「牛飼い」として牛と共に暮らしてきました。そして、父を尊敬する柿木さんもまた、畜産業に進んだのでした。



馬喰として活躍した、  
柿木さんの父

こだわりの国産飼料100%。  
安心、安全を消費者へ！

「牛は本来、草を食べて育つ動物。抗生物質などは一切与えない。」柿木さんの短角牛は、放牧中は無農薬の牧草、牛舎では国産飼料を餌に育ちます。牛に国産100%の飼料を与え育てる事は大変珍しく、柿木さんの短角牛は「奇跡の牛」とも称されます。「安心・安全な食べ物を消費者へ。」そう強く願う柿木さんは、原発事故の後は風評被害を恐れず、放射能測定にいち早く踏み切りました。自分が胸を張って、良いと思えるものを届けたい。その信念を胸に、柿木さんは今日も、熱い眼差しで短角牛を見つめます。



牛肉の健康情報

近年、健康志向の人々の間でブームになっている赤身肉。体に嬉しい牛肉の栄養をご紹介します。

生きる源になるアミノ酸

人の体を形成するのに不可欠であるアミノ酸。牛肉には筋肉や臓器を作る材料になるアミノ酸が豊富に含まれています。

豊富な鉄分で貧血防止

赤身肉は吸収率が高いヘム鉄を豊富に含み、鉄分を効果的に補う事ができると言われています。

(出典:農林水産省のWEBサイト、東北食べる通信)



「今月の絶品」

「短角牛カレー」

- ①短角牛を大きめに切り、塩をして焼き色をつける
- ②①に水とローリエを加え圧力鍋で30分煮込む
- ③好みの野菜を1cm角に切リスパイスと合わせて煮込む
- ④②と③を合わせ、カレールーを加えて味を整える



「食」つうしん。

いつも弊社の商品をご利用いただき、誠にありがとうございます。

「食」つうしんは、東北で活躍している漁師さんや農家さんを集集し、東北復興を応援しております。また、あなた様の健康を「食」からもサポートしたく、東北の漁師さんや農家さんと協力して旬の健康食材を集集します。ぜひ、健康な毎日をお過ごしいただくためにお役立ていただければ幸いです。「食」つうしん。編集部一同