

牛の健康に常に気を配り ブランド牛へと育て上げる

株式会社湘南ファームでは、「横濱ビーフ」をはじめとしたブランド牛を手がけている。だが、かつては事故率の高さに悩んだ時期もあった。同ファームがどんな工夫をしながら事故を減らし、質の高い牛づくりを実現していったのか、その歩みを見ていきたい。

旨味成分を追求した 牛肉生産を目指して

株式会社湘南ファームは、神奈川県湘南地方に位置する藤沢市や茅ヶ崎市などに、7つの農場を有する県内随一の肉牛農家だ。現在、黒毛和牛約900頭、F1（交雑種）約1000頭、ホルスタイン約50頭を肥育している。また繁殖も手がけており、繁殖用母牛の頭数は約40頭にのぼる。

同ファーム代表取締役の桜井堯浩さんの甥にあたる取締役の桜井義輝さんは、7つある農場のうち、遠藤農場の経営を任されている。遠藤農場には約300頭の肉牛がおり、そのうち約20頭のF1を除けば、残りは全て和牛だ。義輝さんは「F1と比べて、和牛は手間暇をかけて育てないといけないので大変ですが、そのぶん市場で高い評価を受

けた時の喜びは大きいですね」と話す。

同ファームでは、和牛を「横濱ビーフ」や「湘南和牛」「生粋かながわ牛」といったブランド牛として育てている。神奈川県では同ファームを含めた多くの肉牛農家が、おからやビール粕などを混ぜた自家配合飼料を牛に給餌している。横濱ビーフの条件も、「おからなどが含まれる餌で育てた神奈川県産の和牛の中で、肉質等級がA5、A4、B5、B4以上」というものだ。

「おからやビール粕を牛に食べさせると、旨味成分が豊富となり、口溶けが良い肉になるといわれます。実際にほかの牛肉と食べ比べても、横濱ビーフは味がしっかりしていると感じます」

一方、残り2つのブランドのうち湘南和牛は、同ファームが横濱ビーフと同じ条件で育てた和牛のうち、グループ会社で食肉卸・小売業の株式会社櫻井商店で扱っている肉のブランドの名前だ。また生粋かながわ牛は、神奈川県内の農場で生まれ、肥育も県内の農場で行われた和牛である事を条件としているブランドである。

同ファームでは、和牛のうち約7割を横濱ビーフとして出荷している。横濱ビーフは品質の良さから近年市場でも認知度が上がってきており、人気ブランドとなっている。同ファームも高い上物率を維持する事で、横濱ビーフのブランド力の向上と、安定的な商品供給に寄与している。義輝さんは、「ほかの生産者と一緒に横濱ビーフを盛り上げていきたい」と話す。



株式会社湘南ファーム



神奈川県藤沢市遠藤276番地
従業員/20人
飼養頭数/2,100頭



株式会社湘南ファームの代表を務める桜井堯浩さん(右から3番目)と、遠藤農場の経営を任されている取締役の桜井義輝さん(右から2番目)、各農場の代表者の皆さんと、関係者の皆さん

血液検査と見回りで 事故率の大幅削減を実現

このように同ファームの和牛肥育は順風満帆のように見えるが、義輝さんは「4〜5年前までは、事故率の高さに頭を悩ませていた」という。

「事故率が高いのは、牛の健康状態に問題があるからではないか」と考えた義輝さんは、JA東日本くみあい飼料株式会社神奈川営業所に相談して、血液検査を行ってもらった。その結果分かったのは、血中ビタミンA濃度が推奨値を大幅に下回っていた事と、血中総コレステロールが平均を上回っている事だった。

「原因は餌のあげ方にあったと思います。うちの農場では肥育前期から、濃厚飼料と自家配合飼料を中心に与えていましたが、それがビタミンA不足と高コレステロールにつながっていた。そこで肥育前期の牛については濃厚飼料や自家配合飼料の量を抑えたうえで、粗飼料を大幅に増やす事にしました。また餌の中にビタミン剤を添加するようにしました」

すると、血中ビタミンA濃度、血中総コレステロールともに大きく改善した。ただしそれで気を抜く事はなく、現在でも14カ月齢、18カ月齢、22カ月齢の和牛の中からそれぞれ6頭ずつを抽出して、年3回血液検査を実施する事で、健康状態を常に把握するようにしている。

義輝さんが事故率を減らすためにもう1つ大切な

がけている生産者の中でも『優等生』になったといえます。その理由は、子牛を購入する際に血統をより重視するようになった事と、購入した牛の健康に気をつけ、大切に育てるようになった事。その結果だと考えています」

3〜4カ月齢の子牛を導入し じっくりと仕上げていく

同ファームでは、前述したように繁殖も手がけてはいるが、肥育している牛の大部分は市場で購入している。ただし素牛市場での購入頭数は決して多くない。最も多く導入しているのは、スモール市場で競りに出される3〜4カ月齢の子牛だ。素牛市場であれば100万円はするであろう血統の子牛が、スモール市場なら60万円程度で購入できる事もある。「そこが魅力だ」と義輝さんは語る。

だがスモール子牛の場合、9〜10カ月齢で売りに出される素牛と比べて、肥育期間が長くなるぶんだけコストもかさみ、事故のリスクも高くなる。「けれど元々うちは繁殖も行ってきましたから、子牛の扱いは慣れていますし、3、4カ月齢のうちからじっくり育てれば、そのぶん質の高い牛に仕上げることが可能になります。そして今では事故率も大きく下げることができています。差し引きすれば、スモール子牛を導入したほうがプラスになると考えています」

同ファームでは、義輝さんが管理する遠藤農場



「地域の生産者と一緒に
横濱ビーフを盛り上げていきたい」

株式会社湘南ファーム 取締役 横井義輝さん

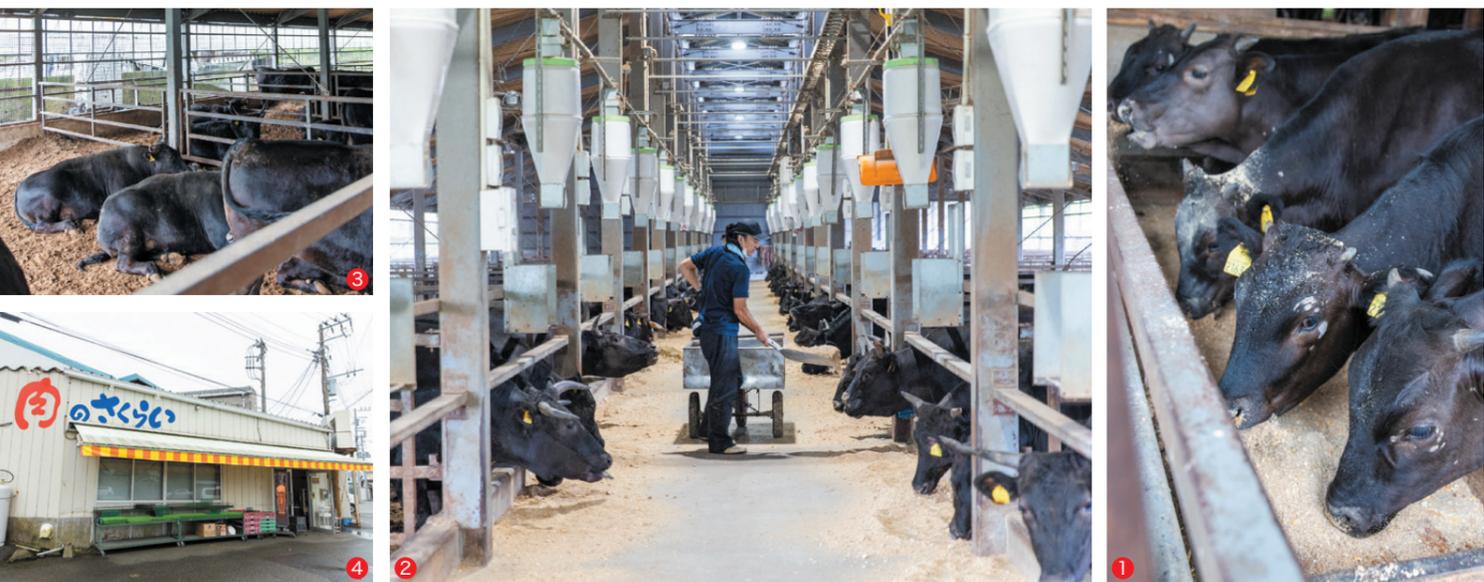
にしているのが、牛の観察を怠らない事だ。義輝さんは毎朝5時半、早い時には4時頃に遠藤農場にやってきて、起立困難になっている牛がいなくてもうかをチェックしている。夜間は毎晩21時から22時の間に、義輝さんの弟の真一さんが見回りを担当している。同様に和牛を肥育している遠藤農場以外の農場でも、従業員が朝と夜の見回りをしている。更に義輝さんは従業員に対して、「餌をあげる時には、様子がおかしな牛がいらないか、よく見るようにしなさい」といつも注意しているという。

その結果、4〜5年前までは遠藤農場だけでも事故のために年間5〜6頭の和牛を処分していたが、現在は年間1頭程度にまで減少した。また近年は事故率が減っただけでなく、上物率も上昇しているという。

「かつてはA3止まりに終わり、横濱ビーフとして出荷できないケースも多くありました。購買者の方からも『湘南ファームさんには、もう少し頑張ってもらいたいね』といわれたものです(笑)。けれども今では、湘南ファームは、横濱ビーフを手



JA東日本くみあい飼料の担当者と、採血した牛の血中ビタミンA濃度、血中総コレステロールの数値を確認している



をはじめ、他農場に繋ぎ牛舎があるが、順次フリーストール化を進める方向だ。フリーストールだと飼育できる頭数は減るが、自由に動き回れる事によって健康な牛が育ち、枝肉重量についても「フリーストールと繋ぎ牛舎では、100kgぐらいは違ってくる」との事だ。

今、義輝さんの悩みの1つは糞尿の処理。糞尿を堆肥化しても、最近堆肥を購入してくれる農家が減少しているという。「本当は肥育頭数をもっと増やしたい気持ちもあるのですが、糞尿の問題を考えると、難しいかもしれません」と義輝さんは話す。

「ですからまずは、今の成績をしつかりと維持する事。神奈川県内、そして全国の消費者に横濱ビーフの知名度を高めていく事が今後の目標ですね」

義輝さんはその目標に向けて、丁寧に牛を育てていく事をいつも大切にしている。



①②牛にはまず自家配合飼料を与え、30分〜60分後に濃厚飼料を与える ③ストレスなくつるぐ牛 ④⑤直営の精肉店である「肉のさくら」の外観と店内のショーケース