

希少性の高い「壱岐牛」 こだわりの飼料で肥育

長崎県の壱岐島で生まれ、育った黒毛和種の「壱岐牛」は、年間約900頭しか出荷されない希少性が高い牛だ。和牛のオリンピックと称され、5年に1度開かれる「全国和牛能力共進会」には多くの牛を出品し、優等賞を獲得するなど、全国的に高い評価を得ている。

「**支國配合飼料**」と**ミネラル豊富な牧草で飼育**
「**コクとキレのある脂質、やわらかな肉質を生み出す**」

「壱岐牛」はJA壱岐市のブランド和牛だ。壱岐市農業協同組合肥育部会の部会員が、「JA北九州くみあい飼料㈱」で製造された「**支國配合飼料**」を使って肥育し、日本食肉格付協会の枝肉格付で肉質等級五等級、四等級、三等級のもののみ名乗ることができる。

豊富に含んだ「支國配合飼料」や、島に吹く潮風によりミネラルをたっぷり含んだ牧草を食べて育つため、肉質がやわらかく、脂質の融点が低い。口の中に入れると豊かな甘みが上品に広がり、舌の上でとろけることから、全国の食通からも人気を集めている。

今回は、そんな「壱岐牛」を飼養する3農場で働く皆さんを紹介する。

山本畜産



長崎県壱岐市郷ノ浦町柳田触759
飼養頭数/215頭

こやま牧場



長崎県壱岐市郷ノ浦町半城本村触221
飼養頭数/190頭

野元牧場（本社）



長崎県壱岐市郷ノ浦町志原南触1374
飼養頭数/800頭

壱岐島



野元牧場の皆さま



こやま牧場の皆さま



山本畜産の皆さま

山本畜産

繁殖と肥育を親子で分担 牛の性格把握に注力し、ストレス低減

父親の代から牛を飼い、繁殖経営を営んでいたという山本満年さん(61)は「牛が大好きだった」ことから、16年前に就農した。当初は吉岐市農協に勤めながら経営していた。経営力向上を目指す中で、子牛を4〜5カ月肥育して売ると収益がより高まったことから、肥育に重点を移した。農協を47歳で退職すると畜産業に専念し、妻の由紀江さん(55)とともに飼養頭数を増やししながら、一貫経営を目指していた。

2021年11月時点で、牛舎3棟で肥育牛140頭、繁殖雌牛75頭の215頭を飼養する。年間の出荷頭数は約80頭。長崎県立農業大学校を卒業した娘の愛子さん(22)に繁殖を任せ、自らは肥育に専念する。2年前に「株式会社山本畜産」として法人化し、家族3人と、

こやま牧場

出荷は26カ月齢の雌牛のみ 独自飼料を共同開発し、生産を安定化

肉質がきめ細かく、雄牛より脂が甘い雌牛のみを出荷するという、独自のスタイルで肥育する「こやま牧場」の小山久志さん(49)。長崎県立農業大学校を卒業したばかりの29年前、畜産の収入の大きさに魅力を感じ

「脱出の転機となったのが、JA北九州くみあい飼料から「一緒に飼料を作らないか」と提案があったことだ。当初、枝肉の重量は300〜400kgだったが、同じくみあい飼料と研究を重ねて作り上げた「支國配合飼料」を使うようになって枝肉重量は右肩上がりに増え続け、今では平均で500kgを優に超えている。

牛舎3棟で、常時190頭の牛を飼養する。妻の昌美さん(50)と協力しながら、牛一頭一頭に目の届く頭数にしている。牛舎での飼育期間は16カ月で、生後

野元牧場

クラウド牛群管理で大規模経営を実現 耕畜連携を推進し、地域農業を振興

「野元牧場」は繁殖牛や肥育牛、肥育素牛など計800頭を飼養する。繁殖と肥育の一貫経営で、年間約100頭を出荷する島内最大規模の畜産農家だ。

1983年、野元勝博さん(61)の父親が繁殖牛10頭で経営をスタートさせた。当時の吉岐郡農協に勤めていた勝博さんが熊本での研修で関心を持った肥育を始めるようになり、2012年に株式会社野元牧場を立ち上げた。現在は勝博さんが会長となり、人工授精師の資格を持つ次男の久志さん(31)が代表として牧場をけん引する。

島内7カ所に牛舎や事務所などの拠点を擁し、社員は15人。800頭もの牛の健康状態などを把握するために欠かせないのが、「クラウド牛群管理システム」だ。



餌の量は牛ごとに慎重に見極める



JA吉岐市の担当者と話す小山さん(左)



JA北九州くみあい飼料の担当者と飼料の相談をする小山さん(左)



餌の食いつきで健康状態を把握する由紀江さん



牛舎にいる時は牛の動向を常に観察する愛子さん

従業員とパートの2人が携わる。

肥育のこだわりは、牛にストレスを与えないことで、1区画に入れる牛は2頭。特徴的なのは牛同士の相性を見ながら、「同部屋」の牛を決めることだ。「力関係で、餌を食べられない牛がないようにする」狙いで、満年さんは牛を観察するため、一日のほとんどを牛舎で過ごし、個体の性格把握に努めている。また、胃腸の健康を保ち、食い込みが安定するよう生菌剤を使う。「人に慣れた牛は、ストレスが少なく、餌もよく食べます。それがよい肉質につながっています」と説明する。

昨年11月に福岡で開かれた「第20回吉岐牛枝肉共励会」では、山本さんの出品牛がブランドチャンピオンに選ばれた。今年は第12回全国和牛能力共進会(鹿児島全共)に挑戦する。満年さんは「吉岐牛は島にとつて地域の活性化につながる大切な存在。これからも牛の品質と発育の向上を目指して日々努力していきます」と抱負を話した。

じていたところへ、島内に入りする家畜商の後押しがあり、牛舎建設から経営を開始した。

経営は当初、順調な滑り出しを見せたが、次第に思うような牛を生産できないスランプ状態に。しかし、この困難があったからこそ、島内外の牧場を訪れてはひたすら研究を重ねる経営の原点を作り、独自のスタイルを築き上げるにつながった。同時にスラン

26カ月で出荷する。出荷頭数は毎月10頭、いずれも雌牛だ。

「26カ月を過ぎると肉のまわりに脂がつき始め、牛の体形や肉質が変化します。そのぎりぎりのところで出荷することで経験上、最も美味しい肉質の吉岐牛を提供できます」と説明する。

「吉岐牛」のブランド化に力を注いできた小山さんは、「これからも肉の品質、美味しさを追求していきます」と話し、更なる高みを目指している。

行動履歴など牛の状態をリアルタイムで社員と共有している。システムはもとも、事故を減らす狙いで導入したが、予防接種や治療歴などのデータも集めることができる。データはスマートフォンやパソコンを通じて確認でき、社員間の経験の差を埋めて、安定的な高品質生産に役立っている。

また同社は農地所有適格法人として発足しており、吉岐市内の畑を借りて、イタリアンライグラスやソルゴーなど飼料作物を自ら栽培する。JA吉岐市アスパラガス部会にも所属し、牛糞堆肥を活用する循環型農業にも取り組む。耕畜連携によるJAと二人三脚の野菜振興や後継者育成などが高く評価され、同部会は2012年に第41回「日本農業賞」の大賞を受賞した。

久志さんは「夢は社員にもうかる畜産経営を実感してもらい、地域農業の魅力をもっともっと高めていくことです」と力強く話した。