



特集

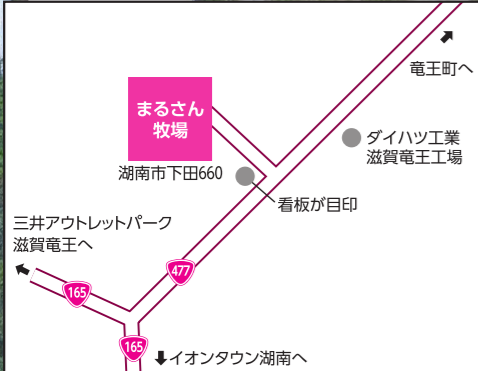
# 湖南省産の牛肉を

# もつと身近に



# まるさん牧場

MARUSAN FARM



防疫の関係上、牧場の見学や関係者以外の立入はお断わりしています。

## はじめに

湖南省には、近江牛を育てている牧場があります。市内に牧場があること自体、あまり知られていないにもかかわらず、その牧場で育った牛は、数々の大会で賞を受賞しているというから驚きです。その牧場の名は「まるさん牧場」。

これまでまるさん牧場の牛肉は、他市や他県への出荷がほとんどで、市民の皆さんが購入できる機会はあまりありませんでした。市では、地産地消の取組の一環として、まるさん牧場で大切に育てられた近江牛を市民の皆さんに味わっていただきたいという思いから、市内精肉店で販売できるように取組を進めてきました。12月17日から「かねさち」、「牛肉商徳志満」、「本場近江牛げんさんイオンタウン湖南店」、「精肉店縁meat」の市内4店舗で販売を開始する予定です。また、市内の子どもたちが湖南省産の近江牛を食べる機会をつくり、郷土愛を深めるため、学校給食でも提供できるように企画を進めています。

市民の皆さんにとって、より身近なものとなるよう、まずはまるさん牧場について知っていただきたい。そして、まるさん牧場で牛がどのように育てられているのかを伝えることができたらと思います。特集を組みました。ぜひ一読ください。



▲おがくずを敷く様子



▲毎朝のルーティンである掃除。牛舎を何度も往復する



▲数々の受賞トロフィー。賞を受賞すると従業員のやりがいになる



▲牧場の入口にある看板

## まるさん牧場について

まるさん牧場の代表取締役である北島聖二さんと兄で専務取締役の裕一さんは、若くして先代の叔父の後を継ぎ経営をはじめ、数年かけ事業を拡大。昭和40年代から続く下田の牧場で、今では敷地面積約6000坪、牛舎16舎、700頭にもおよび牛を従業員の皆さんで育てています。県内では100ほどある肉牛の飼育農場の内、飼育頭数7番目の多さを誇ります。各地で行われる牛肉の肉質を競う大会で賞を多数受賞するなど、優秀な近江牛を育てています。

## まるさん牧場の仕事

### 牛の買い付け

まるさん牧場で育てる近江牛は、主に栃木・福島などの子牛市場から買い付けています。先代から受け継いだ九州の買い付け先から大きく舵を切ったのも北島さんの経営手腕によるもの。先代から経営を受け継いだ頃は、買い付けた子牛が自分たちの思う理想の牛に仕上がらず苦労したと言います。今では、新たに開拓し

た市場から牛の血統・体型などを見て、肉質・脂質を重視するため生後8か月程度の雌牛のみを毎月数十頭買付けられています。

### 牛の管理

牛は、生まれてすぐに個体識別番号がつけられ、独立行政法人畜産改良センターに登録されます。耳についた番号がそれにあたります。番号で管理することで、どこで生まれ育ち、どこへ出荷されたのか記録として残されます。

### 今でも嫌な作業

子牛を買い付けてくるとすぐに、角を切ります。これは、伸びた角が他の牛を傷つけたり、どこかに引っかかって動けなくなるといった事故を防ぐために必ず行います。子牛も痛がるので、長年やっても気が進まないと言います。

### 毎朝のルーティン

牧場の朝は早く、7時30分には牛舎に行き、すべての牛の見回りを行います。これは、一度寝転がった牛が起き上がることができずガスが体に溜まってしまい、そのまま息を引き取ることがあるためです。見回りは、新しい寝床に戻ると、嬉しさが伝わっているかのように体を上下左右に動かしている様子が見えます。入替後は気持ちよく寝転んでいることしばしばあります。

## おいしいお肉にするための まるさん牧場のこだわり

### 研究に研究を重ねた餌

肥育にかかせない稲わらは、市内の有限会社ティアイケイ農産から提供される国産のものを使用し、牛に与えています。生育や体調に合わせて大麦、生米ぬか、とうもろこしなどを独自にブレンドした餌で育てます。これは、上質な肉質と脂にするために欠かせません。その他、ミネラルが豊富な地下水を与えるなど、餌にはこだわりが詰まっています。

また、有限会社ティアイケイ農産とは、稲わらを提供してもらう代わりに堆肥を提供することで、地域内の循環型農業に取り組み、とても良い関係ができています。

### ストレスを与えない環境で育てる

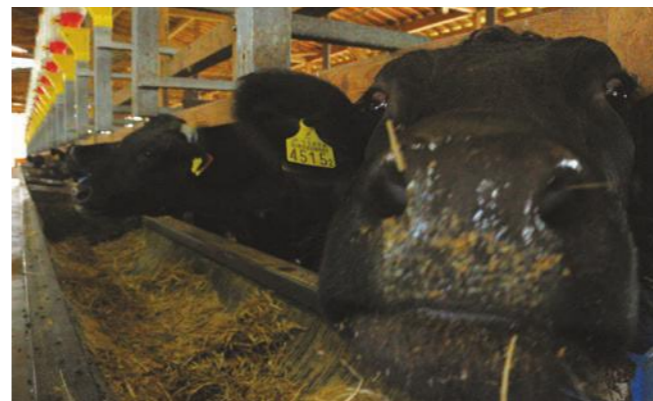
牛舎の環境は常に清潔を保つよう



▲まるさん牧場こだわりの餌



▲きれいに掃除された補水器



▲カメラに興味津々の牛たち



▲耳に付けられた個体識別番号



▲削蹄師が蹄の底を削る様子



▲出荷前の体重計測



▲出荷に向けトラックに入る牛たち

に心がけ、給餌器や補水器は、手のとどこかないところまで洗浄するなど衛生管理を徹底しています。また、優秀な牛を育てるには、道路から離れたところにある自然豊かな環境も大切です。日中に音楽を聞かせているのもおいしいお肉につながるコツです。

### 蹄を削る作業

牛の蹄は、個体差がありますが、1月で5mm程度伸びます。まるさん牧場では、子牛を導入してから1年ほどで蹄を削ります。蹄が伸びすぎると、牛の健康状態に害を及ぼし、餌を食べなくなるためです。この作業は、削蹄師という資格を持った職人に依頼します。

削蹄を見学すると、削蹄師は作業の傍ら、牛の蹄は主に内蹄と外蹄、蹄底(人間でいう足の裏)を数ミリから数センチ削る。人間と同じで土踏まずも作るんですよと丁寧に説明してくれました。数百キロもある牛の蹄を削る作業は力と技術がなければできません。1頭当たり20分程度の時間がかかる大変な作業ですが、おいしい牛肉にするために欠かせない作業としてしています。

### 丹精込めて育て上げた牛とのお別れ

#### 牛の出荷

週に2回ある牛の出荷の日に立ち合わせてもらいました。給餌作業後に出荷の準備ができている牛3頭が牛舎の外へ運び出されます。生後30か月経った大きな体をゆっくりと動かしながら運ばれる姿には圧倒されます。体についた汚れを落としきれいにすると、巨大な体重計で、出荷前の体重計測が行なわれます。720kg前後の牛が出荷されるのがほとんどだそうです。肉質を重視するため、あまり大きくしすぎず出荷することもまるさん牧場流。毎回、牛には感謝の気持ちで送り出すと従業員は言います。

### 近江牛について知ってほしい

牛の種類も様々、どのような牛が近江牛と呼ばれるのでしょうか。近江牛とそうでない牛との違いは消費者にはわかりにくいものです。

近江牛とは、黒毛和種と呼ばれる雄と雌を掛け合わせて生まれた牛のみで、他の地域よりも滋賀県で最も長く飼育されている必要があります。そして、近江牛の中でも特に品質の高い「認証近江牛」となるにはA4、B4等級以上の格付けが必要となります。ホルスタインや外国で生まれた牛でも日本で長く生育すれば、国産牛として扱われますが、黒毛和種でないため、たとえ滋賀県で育ったとしても近江牛になることはありません。

### 生産者として湖南市民にメッセージをお願いします

おいしく食べていただけるように精一杯育てた牛が屠畜され、牛肉となり精肉店や焼き肉店、家庭などに並びますが、売れ残りたり食べ残されたりするのは嫌です。そうならないよう皆さんが食べて、「おいしい」と言ってもらえる牛肉を一所懸命育てています。

湖南市で育った牛が、地元で食べられるのは嬉しいですし、おいしい近江牛をぜひ食べていただきたいです。

### マルサン

私たちの心と体をつくる大切な食材だからこそ、意識して選びたい

地産地消という言葉聞いたことありませんか。文字通り、地元の食材を地元で消費することです。実は、少し意識して地元で作られた食材を選ぶだけで、環境や地域、自分たちにとってたくさんのメリットが生まれます。この特集をきっかけに地域の食材に興味を持っていただき、湖南市産の食材が皆さんの食卓により多

湖南市地産地消応援プロジェクト

**近江牛 まるさん牧場**  
MARUSAN FARM

名店が認めた  
本物の美味しさを、  
湖南市から。

シールのロゴ

このシールが貼られている商品がまるさん牧場産の牛肉です。

く並びようになれば幸いです。今回の取材を通じて、食材にはたくさんの方がかわり、多くの時間が費やされていることを改めて学ばせていただきました。取材にご協力いただきましたまるさん牧場の皆さん、本当にありがとうございました。

#### まるさん牧場

##### 地域創生推進課

##### かねきち

##### 牛肉商徳志満

##### 本場近江牛げんさんイオンタウン湖南店

##### 精肉店縁meat

☎75・0685

☎71・2316

☎75・0022

☎74・0470

☎72・2914

☎78・0729

☎78・0729