

平成20年度地域状況レポート

褐毛和牛専門レストラン「あか牛の館」が地域を結ぶ

(社)熊本県畜産協会

総括畜産コンサルタント 川崎広通

はじめに

平成20年は北京オリンピック終了後、米国発の金融機関の崩壊を発端に始まった世界的な経済不況により、我が国でも年末にかけて、派遣切りや期間従業員の雇い止めなどによる失業で象徴された100年に1度といわれる世界経済低迷の中に至り、未だにその渦中から抜け出せないでいる。このような不況から国民の所得は減少し、消費者の購買意欲の低下にもつながり、このことにより肉用牛肥育農家にとっては枝肉価格の下落に、繁殖農家にとっては子牛価格の下降につながっている。

一方我々が毎日食する食品であるが、平成19年と同様に様々な偽装事件が発生し、なかには生産者の写真を偽る巧妙な手法まで飛び出してきている。いつ回復するか分からない全世界的経済不況という環境のなかで消費者は安全で安心なものはもちろんであるが、さらに安価なものを望む傾向が強くなってきている。

また、畜産農家にとっては昨年以来、飼料用穀物の高騰や諸材料費の値上げなどによるコスト高から農業所得の減少が続いており、経営の継続を断念し廃業した農家も少なくない。畜産農家にとっては景気後退による消費低迷と生産コスト高というダブルパンチの中の農業経営継続を余儀なくされている。

熊本県の肉用牛を代表する褐毛和種（通称：あか牛）の置かれている立場は、非常に厳しいものがあり、飼養者の高齢化や後継者不足による戸数、頭数の減少が著しく進んでいる。若手後継者は販売価格の高い黒毛和種への転換を進めており、また高齢者は、おとなしいあか牛への愛着から肉用牛経営そのものを断念してしまうケースも増えている。

また平成13年のBSEの発生以来、食品の安全をめぐる消費者の関心の高まりなど、畜産経営者も今までの飼養形態とは違った食を意識した新しい飼養管理が要求されてきている。牛肉の場合はBSE発生以降、生産から流通までの透明性を確保し履歴を証明する『トレサビリティシステム』が確立された。いまや、牛肉のみならず、食品の生産から消費までの「安全」を確定し、「安心」を得ることは消費者の信頼を得るために必要不可欠となってきている。その中、熊本で生まれて熊本で育ったと確実に分かるあか牛牛肉に高い評価を寄せている事例も出てきている。今回は国民の食に対する考えが大きく変化しているなかで、食の安心・安全を追い風として、地球に優しく近未来に最も消費者のニーズに合った牛肉となり得る資質を備えた、このあか牛を後世へ継承していくべく活動を続けているあか牛牛肉レストランの事例について調査したのでその概要を報告する。

1. 地域の概況

熊本県の阿蘇地域は、中央部に根子岳、高岳、中岳、烏帽子岳、杵島岳からなる阿蘇五岳がそびえている全国的に知られた70年の歴史を持つ国立公園である。また周囲には外輪山をめぐるし、東西18km、南北25km、周囲128kmに及ぶ世界最大級のカルデラ地形の上に広大な草原が広がっている。草原は千年の昔から、そこに住む人々が牛馬を飼

い、草を利用するために手を加え、野焼き、干し草刈り、草小積みなど独自の草文化を生み出して自然環境を維持してきた。阿蘇地域の年間平均気温は13℃、降水量は約2,600mmで、熊本平野に比べて霜の降りる期間が40日も長く、夏が涼しく冬が寒い地域である。阿蘇全体の牧野面積は約22,000haにのぼり、農家で組織された約160の牧野組合が草原の維持管理を行っている。

また阿蘇には、年間1,900万人を超える観光客が、のどかな風景を楽しみに訪れ、県内外から訪れる多くの人たちに愛される放牧風景は阿蘇の大きな価値といえる。その中の草原は牛の放牧地として、安全な肉用牛を生産するだけでなく日本の畜産を支えている



写真1 阿蘇の放牧風景 阿蘇郡南阿蘇村

ると言える。また草原に降りそそぐ多量の雨は、広大な大地にしみこみ、白川などの一級河川の水源となり、約230万人に水を供給する九州の水がめとなっている。

今回報告する「あか牛の館」がある南阿蘇村は、平成17年2月13日に長陽村、久木野村と白水村の3村が合併して誕生した。同村は阿蘇くじゅう国立公園内阿蘇カルデラの南に位置し、雄大な南阿蘇の山と緑、そして、環境庁の「日本名水百選」に選定されている白川水源に象徴される豊かな自然環境に恵まれ、また、数多くの歴史ある温泉を擁した村で、熊本市から北東へ約40km、車で約50分程度の距離にある阿蘇山と外輪山に囲まれた大自然豊かな地域である。同村の平成20年1月20日現在の世帯数は4,380戸、人口12,195人、面積13,730haとなっている。

この地域の農業は、古くから稲作と和牛褐色和種（あか牛）の複合経営を中心に放牧畜産を行っており、平成19年12月31日現在、南阿蘇村の肉用牛飼養農家は245戸で、飼養頭数は2,991頭となっている。

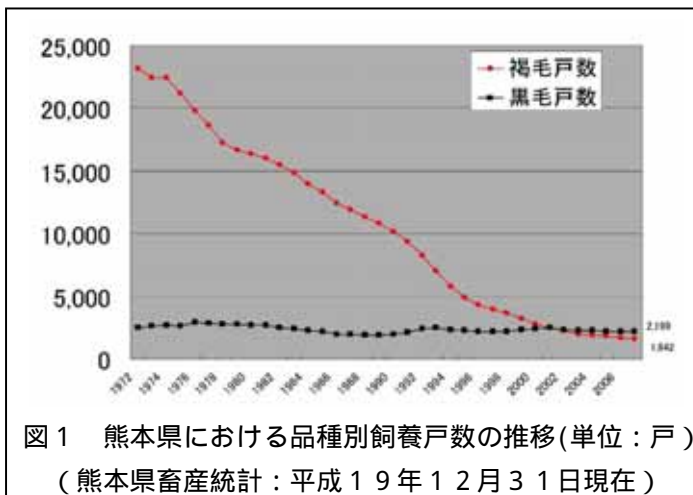


図1 熊本県における品種別飼養戸数の推移(単位：戸)
(熊本県畜産統計：平成19年12月31日現在)

2. 阿蘇のあか牛

かつてあか牛は「肥後のあか牛」と呼ばれ、明治時代にスイス産のシンメンタル種等との交配で誕生した。粗食に耐え、草の利用性が高く、阿蘇の環境に最も適した肉用牛として改良されてきた。しかし、平成3年の牛肉輸入自由化を境に、子牛市場価格の低迷や枝肉流通が肉質特に脂肪交雑（サシ）による評価主体になったためか、黒毛和牛より価格

が低くなりその結果、あか牛飼養農家戸数、飼養頭数が著しく減少してきている。

まず、あか牛飼養戸数であるが昭和47年には25,000戸近くの農家戸数であったが、平成20年には2,000戸を割り込んでいる。(図1)また飼養頭数も同様にピーク時に55,000頭いたものが、平成20年には10,000頭以下に激減している。(図2)

一方、阿蘇郡内における飼養戸数をみるとあか牛の放牧適応能力が高いことから、飼養戸数は約80%となっている。(図3)しかし、飼養頭数はあか牛が62%と黒毛和種が増加傾向にある。(図4)



図2 熊本県における品種別飼養頭数の推移 (18ヶ月以上子取り用雌牛) (単位:頭)
(熊本県畜産統計:平成19年12月31日現在)

南阿蘇村を管轄にしている南阿蘇畜産農協では、「このままでは阿蘇からあか牛が消え広大な原野も草地も荒れてしまう」という危機感から、南阿蘇ならではのあか牛ブランド確立に向けた産地再興の取り組みを開始した。

3. 南阿蘇畜産農協の取り組み

阿蘇郡の南部に位置する地域は南郷谷と称し、阿蘇郡高森町、南阿蘇村、西原村、旧蘇陽町、大津町の一部を管轄にする南阿蘇畜産農協がある。

我が国の畜産農家においては、濃厚飼料のみでなく粗飼料についても外国からの輸入する傾向がある。同農協では広大な阿蘇の草資源を利用した地域資源循環型の低コスト生産を目指し、粗飼料の完全自給と濃厚飼料節約型の飼養による、草資源を最大限利用した完全粗飼料自給体制を整備してきた。

以下その取り組みを紹介する。

1) 牧野を活かした周年放牧、夏山冬里方式による粗飼料の確保

あか牛は放牧適性が高く、粗飼料の利用や採食性に大変優れているため、管内の草地や原野を活かした周年放牧や夏山冬里方式の放牧方式を確立し低コスト畜産経営の確立を図ってきた。

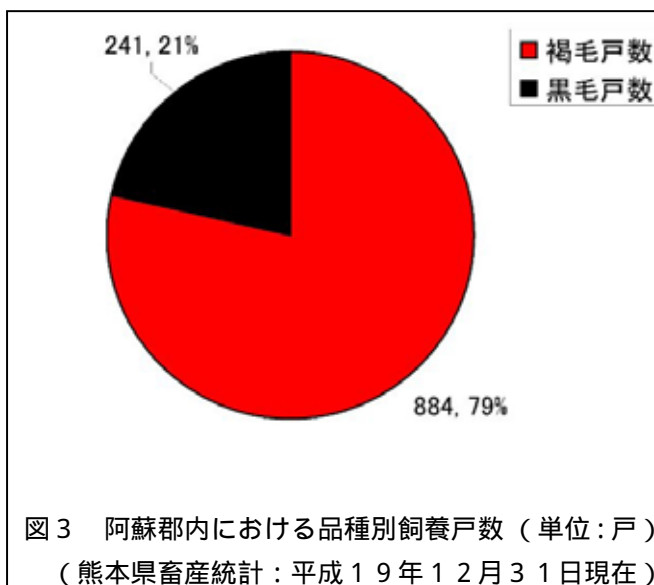


図3 阿蘇郡内における品種別飼養戸数 (単位:戸)
(熊本県畜産統計:平成19年12月31日現在)

2) 水田や畑利用による自給飼料の増産

転作水田等を活用した周年放牧、転作水田でのトウモロコシやイネ科牧草による粗飼料増産さらには、地域内稲作農家との堆肥と稲ワラ交換等により国産粗飼料の完全自給を図ってきた。

3) 地域内一貫経営の取り組み

平成2年には管内の肥育部会員からの要望により、地域内で優良雌牛の確保に努め、地域内で育成された子牛「阿蘇生まれ阿蘇育ちの牛」のみ肥育用素牛として導入することを決定した。その結果、地域内一貫経営、産地銘柄を確立し、粗飼料多給型の健康牛肉として差別化を図ることができ、「あか牛」のブランド化に取り組むことができた。

具体的には、農家別の「母牛台帳」を整備し、牛の誕生から出荷にいたるまで経過を市場開設と合わせて整理するとともに、地元肥育農家に地元産優良肥育素牛の情報提供を逐次行った。

このような地域内一貫経営により次のようなメリットが生まれた。

生産農家がわかることにより、肥育用素牛の系統から子牛の飼育方法・内容まで具体的に把握ができ、それに応じた肥育方法が検討できるようになった。

組合管内の子牛飼養は放牧を基本として健康な手づくりに努めており、この結果肥育農家における病気や死廃等の事故率が低下した。

管内の肥育素牛のみを利用することで肉質が均一化し、粗飼料多給型の肥育技術により、消費者嗜好にあった安全・安心なヘルシー牛肉生産につながった。

地域内一貫経営を行うことにより、繁殖農家においても良い子牛を供給しなければと改良意識の機運が高まった。

4) 生産履歴システムと産直の取り組み

南阿蘇畜産農協では牛肉販売においても消費者と顔の見える関係作りが大切ということで、九州や中国地方をエリアとするグリーンコープ連合（本部・福岡市）と、平成11年から産直を続けている。また安心を届ける産直システムとして、平成14年4月には独自の牛肉生産履歴を導入した。今でこそ定着している牛肉の『トレサビリティシステム』であるが、当時、全国に先駆けて導入できたのは、出荷牛すべてが南阿蘇の地元生まれで地元で肥育できたという強みがあったからである。

このような地域全体の取り組みが認められた南阿蘇畜産農協は、平成14年度日本農業賞の組織部門で大賞を受賞し、平成15年度農林水産祭で内閣総理大臣賞に輝いた。

4. 地域レストランの設立

南阿蘇地域は元来当地域管内の生産者のほとんどが繁殖農家で、肥育農家は一貫経営農

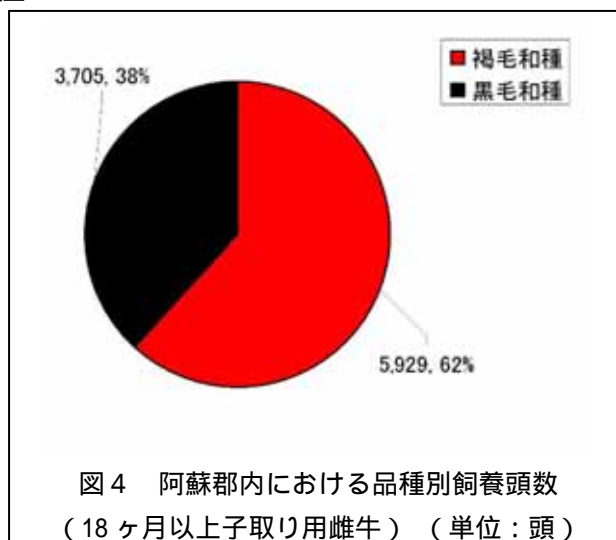


図4 阿蘇郡内における品種別飼養頭数
(18ヶ月以上子取り用雌牛) (単位:頭)

家を含めて約10戸の繁殖地域である。前述した通り当地域では産地のイメージを高めるため、管内の肥育農家に「地元南阿蘇生まれで南阿蘇育ちの牛」だけ牛を飼育する「地域内一貫経営」という形態をとって「あか牛」のブランド化に地域一丸で取り組んできた。

しかし、年間に何万人も訪れる観光地であるにもかかわらず、管内には常時「あか牛牛肉」を販売する食肉店舗、「あか牛牛肉」を食べられるレストラン等が皆無の状況であった。どうにか地元で販売し、食べたい、食べてもらいたいというのが関係者の願いであった。



図5 「あそ望の郷くぎの」の場所 南阿蘇村

1) 次なるステップへ

南阿蘇畜産農協では地域内一貫経営に続く次の段階へのステップとしてあか牛の直販店を作ろうと検討していた。また久木野村でも村内に建設する物産館であか牛牛肉を販売できればという希望があった。久木野村としては今まで精肉を扱ったことがないため、そのノウハウを南阿蘇畜産農協に相談に行った。このようなあか牛関係者の思いが管内全体で連携協力することによって「あか牛の館」が生まれることになった。平成18年5月に関係者が切望していた、あか牛牛肉の食べられる、買える施設「あか牛の館」が、長陽村、久木野村と白水村が合併して誕生した南阿蘇村の旧阿蘇郡久木野村内にオープンした。

2) 「あそ望の郷くぎの」と「あか牛の館」

あか牛の館はもともとおふくろ館というそば打ち体験と食事のできる施設を改装してできたものである。旧久木野村では村内に大規模な物産館を作ろうという構想がもちあがり、そのため、平成13年10月に第三セクター有限会社くぎのむらが設立された。当会社の運営している施設としては、「そば道場」、「体験交流センター四季の森」、「木の香湯温泉」、「パークゴルフ」、「あそ望の郷くぎの」及び「あか牛の館」となっている。



写真2 あそ望の郷くぎのと阿蘇山 南阿蘇村

それぞれの施設を紹介すると、「そば道場」は実際にそば打ちを体験して自分で作ったそばを食べられる施設である。「あそ望の郷くぎの」には南阿蘇で育った新鮮な季節の野菜や食材を使った小鉢料理が味わえる食事処「あじわい館」と地元で栽培されている野菜、自家製の豆腐、あげ、こんにゃく、味噌など阿蘇地域の名産品を販売する物産館などがあり、その横に地元で生まれ、地元の粗飼料をたっぷり食べて肥育されたあか牛牛肉が食

べられ、精肉も買える「あか牛の館」がある。

3) 1頭を売り切るために

平成18年5月のオープン当初は月1頭を全て売り切ることが目標であった。しかし、牛肉はバラ、ロース、すね肉など場所によって売れる部位とそうでない部位があり、売れ残ることも多かったため、残った肉を職員が購入せざるを得ないことも多かった。南阿蘇管内は観光地ということでペンションや温泉旅館、またレストランなども多く存在する。今までは阿蘇の特産であるあか牛牛肉を宿泊者に提供したくても安定的に手に入れることができないた



写真3 「あか牛の館入り口」2009 五年

め、諦めていた施設も多かったが、「あか牛の館」という直営店ができたために管内の施設から引き合いが出てきた。あるペンションはサーロインを必要とし、ある旅館はもも肉を欲しい、あるレストランはミンチ肉を希望などとそれぞれの部位によって利用する施設が分かれてきた。その結果、当初懸念していた1頭売り切れるか？という心配も払拭され2年目、3年目と販売頭数が伸びてきた。平成20年の「あか牛の館」レストラン、食肉直売店は年間60頭、月平均5頭という販売に至っている。その結果、平成20年は平成19年と比較して全ての月において、対前年同期より販売高が伸びることとなった。

4) 普及宣伝活動

普及宣伝はほとんど行っていない。インターネットのホームページで紹介はしているが、地元のテレビやリビング誌はもちろんのこと県外メディアの取材も多く、宣伝経費はゼロに近いということである。人から人への口コミで多くの人を訪れている。阿蘇というロケーションが人を呼んでいるとも言える。

5) メニューの紹介

メニューを紹介すると、定食セットはモモ定食の1,080円から特選ロースセットの2,180円までである。開店当初はあまり高いとお客が来ないのではという心配があった。しかし、もう少し高級なものが食べたいという要望があり、特別定食セットのサーロインステーキセット定食とヒレスステーキ定食の3,180円が追加された。その他希少部位の内臓、レバーや地元産の生あげなども食べられる。(写真12、写真13 後掲)

ご飯は施設内の水車でゆっくりと時間をかけて精米した米で炊かれており、正に自然たっぷりのメニューである。

6) あか牛の館資料館

あか牛の館に入ると左側に資料館が併設されており、ここにはあか牛の歴史や飼育方法、料理などの紹介や、また給与された飼料も展示されている。食事の前後にじっくりと勉強

できるスペースである。右側には精肉店があり、ヒレ肉から細切れまで購入できる。営業時間は11:00～17:00までで、予約すれば夜も18:00から21:00まで利用できるようになっている。ちなみに定休日は第二水曜日のみである。レストラン内に入ると目の前に阿蘇風景の大パノラマが広がり、店内には牛に関する絵画が展示され屋外の風景と絵を楽しみながらの食事ができる。(写真9、写真10 後掲)

7) アンケート調査の結果の概要(平成18年9月～平成19年4月に実施)

「あか牛の館」では平成18年5月にオープンした後、平成18年9月～平成19年4月にかけて来館者にアンケートを実施している。その概要をまとめたので紹介する。回答者数は68人と少なかったが、その要因としては夫婦や家族などで訪れており、その代表として回答したことと関係すると思われる。

回答者の性別としては男性が44%、女性が56%となっており、食に対しては女性の関心が高いことがわかる。年齢別構成をみると、10歳代16%、20歳代6%、30歳代10%、40歳代19%、50歳代26%、60歳代10%、70歳代9%、80歳代4%となっている。あらゆる年代が訪れているが、50歳代が一番多くこれは子育てを終えた時間的に余裕がある世代と言える。(図6)

来館者の地域別構成をみると県内72%、県外28%となっており、2/3が県内でまたそのうち熊本市からの来訪が81%と圧倒的に多い。残念ながら南阿蘇村内の人は少ないとのことである。今後は地域内の来訪者を増やす手法も検討すべきである。県外では九州内の県が多く、最多は福岡県となっている。(図7)

来館回数を訪ねたところ、アンケート実施時期がオープン後4ヶ月経過したばかりだったので初めて来た人が85%と圧倒的に多かった。なお毎月という人もいたことが注目される。その後リピーターとして再来する人が多いとのことである。(図8)

次は食事の内容について、まず肉のかたさを尋ねたところ46%がやわらかい、37%が普通、7%がかたいと回答している。この種のアンケートとして、牛肉の評価で一番はやわらかいものが好まれることが多

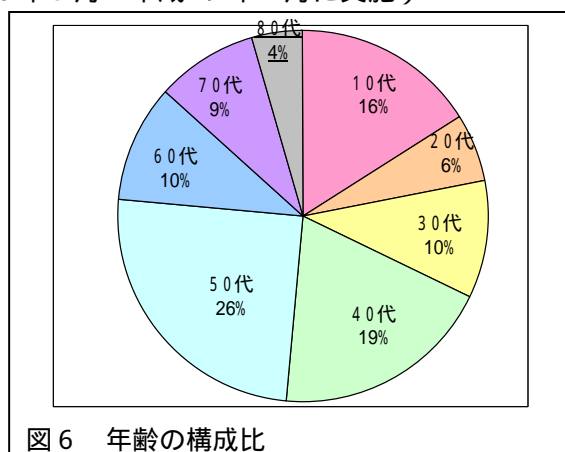


図6 年齢の構成比

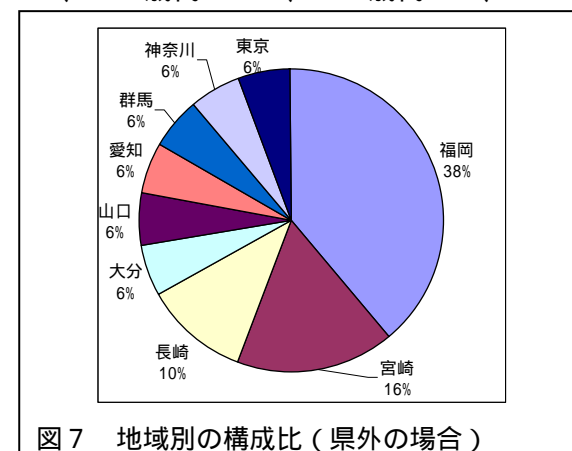


図7 地域別の構成比(県外の場合)

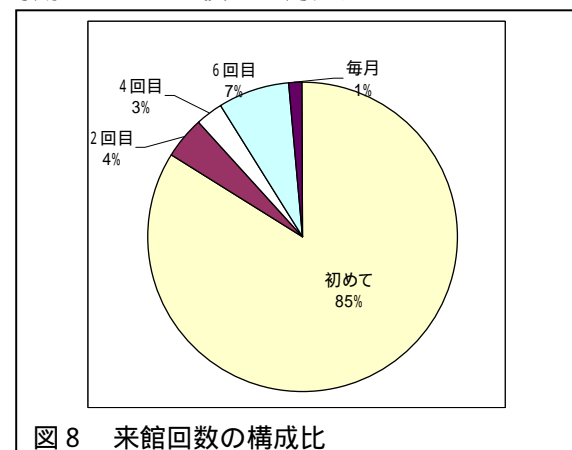
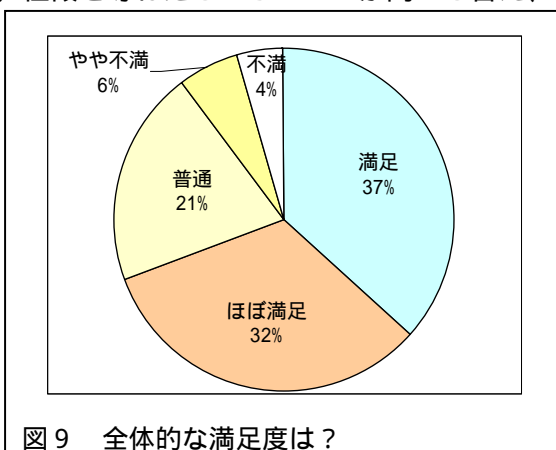


図8 来館回数の構成比

いが、今回もその結果になったことがわかる。値段を尋ねたところ24%が高いと答え、普通が63%、安いと13%と回答している。

次に接客態度を尋ねたところ良かったと回答したものが53%、普通が46%で、悪いも1%いた。全体的な満足度については満足、ほぼ満足が全体の69%を占めており、普通が21%となっているが、やや不満、不満が合わせて10%もいた。(図9)



アンケート時に寄せられたお褒めの意見

として「肉もやわらかくとてもおいしい。接客態度は感じが良かった。」「料理も景色もすばらしい」「風景もごちそう。3種類のソースが良かった。ご飯もうまい。」「風景がすばらしい。今度は夫と来る」「肉も旨い。景色もよい」など特に阿蘇山の風景との組み合わせを喜んでいて。逆に「ホルモンやレバーが欲しい。」「何でも一度にもってこず、少しずつ出して欲しい。」「待ち時間がながく、名前を書く用紙がほしい。立って待ってきつい。」「肉の量はちょうどいいが野菜が少ない」「ごはんが堅い。高菜がほしい。」などと改善を要する意見もあった。2年目、3年目と売り上げが伸びてきた要因にこのようなアンケート結果に寄せられた要望などを取り組み、改善していった経緯があると思われる。

5. 今後の課題

1) 冬場の対策

平成20年は年間を通して、対前年同期より販売高が伸びる結果になっているが、阿蘇地域の冬は寒く、12月～3月までの冬場と雨の多い梅雨時期の集客率アップが今後の課題となっている。その対策として様々なイベント等を企画してきた。最近の事例として、平成21年は丑年ということで1月1日から「今年はうし年！新春めでたい、めでたい！あか牛食イズ」なるものも行っている。また、もっと地元南阿蘇管内の集客を増やすことが目標とも答えていた。今後もさらなる普及活動やイベントなどを南阿蘇地域全体の活動として開催していく必要があると思われる。

2) あか牛の振興のために

南阿蘇地域では、肉用牛農家の地域内一貫経営から始まり、管内であか牛牛肉の食べられる、買える施設である「あか牛の館」が設立された。あか牛は体が頑丈で、性質がおとなしく、飼いやすく、牧草などの粗飼料をよく食べ、太りがはやいために短期間に牛肉に仕上がるなどすばらしい特徴がある。まさに、地球にやさしい、人にやさしい牛といえる。

このすばらしい財産であるあか牛の飼養頭数減少を阻止し、さらに振興していくためには、これからも南阿蘇地域内の関係機関及び関係者が連携を図りながら、あか牛牛肉の消費拡大と地域の活性化に取り組んでいく必要がある。



図10 あそ望の郷(あそぼうのさと)パノラマ絵図



写真4 駐車場入り口にある牛像
阿蘇山を背景に設置してある。後方左側には精米用の水車が見える。



写真5 あか牛の館 資料館
入り口に入ると左側に設置してある。あか牛の歴史や飼育方法が勉強できる。



写真6 農林水産祭 内閣総理大臣賞
資料館内に展示してある。南阿蘇畜産農協が平成15年に受賞。



写真7 給与飼料の展示
資料館にはあか牛に与えられる濃厚飼料と粗飼料が展示してある。



写真8 精肉販売店舗
 入り口に入ると右側に設置してある。あか牛の様々な部位が購入できる。



写真9 レストラン内部
 レストランに入ると阿蘇の大パノラマが目飛び込んでくる。



写真10 レストランの絵画
 牛に関する絵画が展示してある。このギャラリーは定期的に変わる。



写真11 阿蘇あか牛の認証証明
 熊本県阿蘇地域農業振興協議会から阿蘇あか牛の取扱店として認証されている。



写真12 あか牛の館 メニュー
 もも定食が1,080円で食べられる。



写真13 あか牛の館 特別メニュー
 ヒレステーキ定食が3,180円で食べられる。