

## 平成21年度地域状況レポート

### ありのままのあか牛を届ける民宿「山の里」

(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21年(2009年)は流行語大賞にも選ばれた「政権交代」で象徴される転換の一年であった。しかし、昨年来の景気悪化は改善されず、高校、大学新卒の就職も不調で、さらに職を求める人が300万人もあり、失業率も依然として高いままである。このような不景気から国民の所得は減少傾向にあり、加えて物価下落が進展するデフレスパイラルにも陥っている。消費者の購買意欲も低下したままで、牛肉、豚肉の販売不振、価格も低調で、畜産農家にとっては経営意欲の低下につながっている。

和牛褐毛和種(通称:あか牛)の飼養戸数、頭数は、飼養者の高齢化や後継者不足により毎年減少している。若手後継者は経営的理由から、やむを得ず販売価格の高い黒毛和種への転換を進めており、高齢者はおとなしいあか牛への愛着から畜産経営そのものを廃業してしまうケースも増えている。

また最近の地球環境をみると温暖化が進んだためか、大型台風の襲来、竜巻の発生、異常な干ばつ、洪水、季節はずれの豪雨豪雪など以前ではあり得なかった地域、時期に起こるなど地球規模で気候が大きく変動してきている。それに対応すべく、平成21年12月(2009.12)にデンマークの首都コペンハーゲンで開催されたCOP15では、地球温暖化の脅威を避けるために必要な削減レベルなども世界的に協議されている。これからの我が国の畜産経営は外国に飼料を依存せず、地球環境に配慮した無駄のない飼養方法などを考慮しなければならないと思われる。

あか牛は放牧に適し、性質が温順で飼いやすく、増体能力が優れているという特性があり、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ている。

今回は、アニマルウエルフェア(家畜の快適性に配慮した飼い方)も考慮したこだわりある独特な手法も取り入れ、粗飼料をたっぷり食べて育てられた自家産牛肉を提供するレストラン・民宿を運営している阿蘇郡産山村の「山の里」について調査したのでその概要を紹介する。

#### 1. 阿蘇地域の概況

熊本県の阿蘇地域は、九州のほぼ中央部に位置し、標高400mから1,500mのなかに1市3町3村の7市町村から構成されている。阿蘇地域は白川など5本の1級河川の源で、中九州地域の水ガメとして位置づけられており、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



写真1 雲海の外輪から阿蘇五岳を望む 2009.12

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らし、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と言える。

今回報告する民宿「山の里」がある産山村は、熊本市から北東に約6.5km、車で約1時間半の阿蘇山や九重火山群に囲まれた標高500mから1,050mの高原地帯に属した高原型純農山村である。村域は、東西6km、南北10kmで総面積60.6平方キロメートル、その約83%を山林と原野が占めている。同村は環境省指定名水の一つ「池山水源」があり、熊本名水百選である「山吹水源」や、全国棚田百選に選ばれた景観のすばらしい棚田「扇田」があり、自然に恵まれた珍しい植物も多く自生している村で、中でも絶滅危惧種に指定された原の花「ヒゴタイ」が自生している、「ヒゴタイの村」である。大きな発電風車が目印の「うぶやま牧場」では産山村の農畜産物が食べられ、買うことができる。



写真2 池山水源 阿蘇郡産山村

また、「花の温泉館」やうぶやま民宿など宿泊施設等とも連繫し「グリーン・ツーリズム」として村の観光振興にも寄与している。同村の平成21年12月1日(2009.12)現在の世帯数は591戸、人口は1,700人と過疎化の進んだ村である。

この地域の農業は、放牧に適しているあか牛の品種特性を活かして「牛は草で作る」という基本理念に以前から放牧畜産を行っており、かつては褐毛和種のみであったが、最近では黒毛和種が増加してきている。平成20年12月31日(2008年)現在、産山村



写真3 棚田「扇田」 阿蘇郡産山村

の肉用牛飼養農家は53戸で、飼養頭数は1,193頭(熊本県畜産統計)となっている。

## 2. 阿蘇のあか牛

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ー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(1991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、黒毛和牛より販売価格が低くなりその結果、飼養農家戸数、飼養頭数が著しく減少してきている。

あか牛飼養戸数であるが昭和47年(1972年)には25,000戸近くの農家戸数であったが、平成20年(2008年)には2,000戸を割り込んでいる。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(2008年)には9,000頭以下に激減している。

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、飼養戸数は多いが、子牛価格が安いことから飼養頭数は最近黒毛和種が増加傾向にある。

## 3. 牛は草でつくる

阿蘇郡産山村の民宿「山の里」のオーナー井博明さんは現在、産山村の上田尻牧野組合の組合長でもある。

### 1) 上田尻牧野組合とは

上田尻牧野組合は、産山村上田尻地区の入会地280haに入会権を持つ48戸の農家を基に入会権の再編整備を図り、その入会権者のうち24戸が参加して昭和55年(1980年)の広域農業開発事業をきっかけに誕生し、生産性の高い肉用牛生産を目指し発足した。上田尻牧野組合は、入会権者で構成される共同利用牧場であり、阿蘇北外輪山上に広がる豊かな草資源を活用したあか牛生産に取り組んできた。当牧野組合は、「牛は草で作る」を基本理念として採草・放牧を行い、繁殖牛の生産を中心として、生産子牛を肥育する経営内一貫及び牧乾草生産・販売を行っている組合である。先進的な草地管理や組合運営に取り組み、地域でのモデル牧場の役割を果たすとともに、組合員の子牛生産だけに留まらず、粗飼料を多給した肥育技術を取り入れた繁殖肥育一貫生産方式を導入し、愛知県の食品会社と生産委託契約を結び産直活動を継続してきた。



写真4 上田尻牧野の放牧風景 阿蘇郡産山村

牧野組合では、子牛価格の変動にも耐えられる安定した繁殖生産経営が出来るよう、組合員や他の農家の子牛に、牧草を多給し「健康」をキーワードにあか牛の肥育に組合で取

り組んだ。肥育牛は愛知県の食品会社に契約出荷するほか、定期的に都市部の消費者を牧場に招いた交流会や、組合員が消費地に出向いて消費者との意見交換を行うなど、生産者と消費者との交流を継続して、山村や農業への理解に一役かってきた。

放牧と採草を中心にした土地利用型肉用牛生産方式とあか牛の産直に取り組み、消費者との連携や肉用牛生産を通じた草原の景観維持などの農業の持つ多面的機能を発揮させるなど、牧野組合が開設された昭和50年代から営々と実践してきた。その間の幾多の困難が発生したが、創意工夫と協調により乗り越えてきた。

放牧は、4月から12月までの期間で行っており、ASP技術(冬季に放牧する草地の草量を確保するため、2番草収穫後禁牧して牧草を立毛状態で貯蔵する技術)の活用による放牧期間の延長も取り入れ、「牛は草でつくる」を基本理念に先進的な草地管理と肉用牛生産に取り組み、組合では肉用牛子牛生産を中心に、肥育牛や牧草の生産が行われてきた。



写真6 上田尻牧野組合の牧草ロール

特に、肥育牛については、当時の農水省九州農業試験場(現：九州沖縄農業研究センター)など関係機関との連携により草地畜産技術実証研究を同牧野組合で昭和52年(1977年)より4年半ほどかけて研究がなされ、阿蘇改良牧野で普及可能な「和牛の生涯生産技術マニュアル」として昭和56年(1981年)に公表された。

その研究成果を基本として、肥育全期間に渡って粗飼料を給与する肥育方法を取っており、生後7～8ヶ月齢で肥育を開始し、17～18ヶ月の期間を肥育する「全期粗飼料多給型肥育」を確立し、産直を基本にした販売を行っている。

平成19年度(2007年度)より、草地造成・整備改良や畜舎整備を行い「安全・健康」を求める消費者の求めに応えるべく、その条件を満たすために、飼料内容や飼育方法、放牧期間など独自の生産基準を設け、「健康で安全なもの」を嗜好する消費者へ牛肉本来の基本価値とは何か「新しいブランドポジション」をD百貨店と一緒に考えていく取り組みも始められ、「草うしプロジェクト」が誕生した。以下「草うしプロジェクト」のこだわりを紹介する。

#### 「草うしプロジェクト」のこだわり

##### 生産者と家畜の安全ネットワーク

- ・ 繁殖から肥育までの全課程での生産履歴が明確で、基準を遵守する運営。

##### 飼料の安全性について

- ・ 完全自給の牧草にこだわります。
- ・ 抗菌性物質、肥育促進剤の飼料添加を行いません。
- ・ PHF(ポストハーベストフリー)と非遺伝子組換え飼料を極力使用します。

薬品の使用について

- ・ ワクチン摂取以外は、病気治療での獣医師の指示以外は使用しません（抗生物質、合成抗菌剤含む。） 放牧前、ダニ対策のため外部寄生虫駆除剤を背中線に塗布（年1回）

糞尿処理や環境に関すること

- ・ 糞尿は発酵堆肥化し、草地散布や稲わらとの交換を行うなど、環境負荷の極力少ない方法で飼育します。

資料：草うしのお話 D百貨店発行 平成20年（2008年）

## 草うしプロジェクトよりお知らせ



### 直接買付基準（抜粋）

☆放牧	3～7ヶ月期間の親子放牧した子牛。（冬生まれでも裏山放牧などを行った子牛）
☆授乳・給餌	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 母牛からの初乳、哺乳（人工乳、代用乳不可。ただし母牛不在等などの場合は例外として人工乳、代用乳を認める。）</li> <li>・ 離乳時から粗飼料飽食・配合飼料制限給餌。</li> <li>・ 上記のいずれの場合も予防目的での抗生物質・成長ホルモン剤不可。</li> <li>・ 病気治療は獣医師の指示と内容の記録保存・情報開示。</li> </ul>

### 買付基準額（毎月設定が変わります）及び内容

買付対象子牛	上記基準に適合したあか牛の去勢子牛。 1月1日時点で9～10ヵ月齢、280kg以上。
12月の買付基準額	<b>321,000円（税込）</b> ※設定根拠＝10月、11月の去勢子牛市場平均＋30,000円（350,000円を上限）
買付の手順	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 12月10日までに下記の農家等に連絡</li> <li>② 12月15日までに下記の農家が対象子牛を確認 双方の合意により売買が確定（発育状態によっては買付けしません）</li> <li>③ 1月4日に下記農家の指定する肥育牛舎に繁殖農家が搬入</li> </ol>
連絡先 （お問い合わせ先）	上田尻牧野組合 埜口牧場 池山牧場

資料：広報うぶやま 平成21年12月号より抜粋

平成21年（2009年）現在は諸般の事情により組合員は9戸減少し、現在は15戸で採草・放牧を行い、組合員の繁殖牛の放牧を中心として、その一部を約90頭肥育する村内一貫及び牧草生産・販売を行って運営されている。

井博明さんは上田尻牧野組合の一員として活動しながら、自家牧場（池山牧場）で粗飼料をたっぷり食べて育った阿蘇生まれの素牛を購入して自家肥育を行い、健康で安全な牛肉を民宿で提供している。また平成21年からは繁殖牛も導入して自家一貫も始めている。

## 2) 特徴ある牛肉生産（健康機能性成分調査）

阿蘇地方は広大な牧野を有し、草資源に恵まれており、かつてはあか牛が多数放牧されていたが、近年その肉質（特に脂肪交雑・サシ）が黒毛和種に比較して評価が低いというだけで、飼養頭数が減少したため経済的理由から放牧も減り、草資源の活用が課題になっていた。

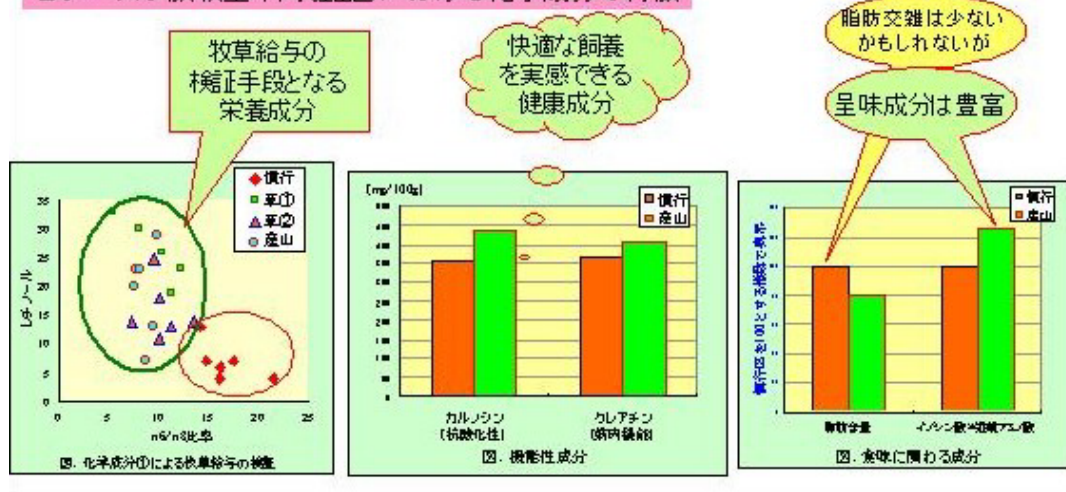


写真6 池山牧場の肥育牛（たっぷりの牧草）

しかし、最近は健康志向が進む中、放牧・草を食べた健康な牛・健全な牛肉に注目が寄せられている。井牧場（池山牧場）では放牧・草（粗飼料）多給による牛肉の特性を科学的に調査し、脂肪交雑

（サシ等）の肉質以外の面を明らかにして、消費者に情報提供し理解されることにより、あか牛の生産安定に資することを目的として褐毛和牛の放牧及び粗飼料多給による生産牛肉の健康機能性成分調査を熊本県畜産協会と平成20年度（2008年度）に実施した。さらに井牧場（池山牧場）では牛の快適な飼養条件を実現するため常時運動可能なパドック付きの牛舎を用い、褐毛和種去勢牛6頭を良質牧草多給で肥育する試みを実施した。結果分析は九州沖縄農業研究センターにお願いしたが、その結果、2シーズン放牧を想定し、粗飼料多給だけでなく運動場も確保して肥育した井牧場の牛肉は、今までの慣行肥育と比較して、機能性成分も高く、脂肪含量は若干少ないものの、脂肪の質では差がなく、呈味成分「イノシン酸×アミノ酸」の値は高いという結果になった。すなわち、井牧場の牛肉は健康的で個性ある他とは異なる特徴ある牛肉となっていたものと報告された。

### 2シーズン放牧型牛肉（産山区）における化学成分の特徴



### 放牧型牛肉の化学成分紹介のイメージ

資料：褐毛和牛の放牧および粗飼料多給による生産牛肉の健康機能性成分調査報告（2009.3）（熊本県畜産協会） 分析：九州沖縄農研センター：常石英作氏

#### 4. 産山民宿

熊本県阿蘇市一の宮と大分県別府市を結ぶ道路はやまなみハイウェイの愛称で呼ばれ、昭和39年(1964年)に一部区間が有料道路の別府阿蘇横断道路として開通した。この区間は阿蘇外輪や九重連山が間近に迫るような景観が素晴らしく、九州で一番有名なドライブコースになっており、現在は料金徴収期間満了に伴いすべて無料で通行できる。産山村は熊本から大分への道筋のほぼ中間にあり、やまなみハイウェイが近いことから昭和47年(1972年)4月には産山村民宿組合が設立され、同年9月に民宿村がオープンし営業を開始した。

高原に位置する産山村の民宿料理は山菜料理が中心であるため、どうしても訪れる年齢層が高くなってしまった。そうだった中、民宿「山の里」では2代目の博明さんが平成3年(1991年)に「客層を変えたい」と自家産牛肉を客に食べてもらおうと思いついた。当時としては、自家産の牛肉を自前の飲食店で提供するというのは、県下でも初めての試みだったが、子供を含めて若い人がやってくるようになって、一気に客層が広がった。まさに先進的な取り組みだった。



写真7 山の里入り口(牛舎を改造)

##### 1) 食事メニュー

牛舎等を改造したレストランでは自家製のあか牛ステーキをはじめ、3種類の食事が楽しめる。ただ、自家産のあか牛牛肉なので急に訪れても食べられない場合もあるので前もって電話予約していくことが賢明である。自慢のステーキは一枚300gで脂肪分が適度でこってりしていないので誰もがべろりと完食してしまう。最初「食べきれるかな?」と心配していたお客さんも直ぐに完食し、なかには3枚約1kgを一人で食べた方もいるそうである。精肉カットは博明さん自らがおこなうため、正に愛情こもった牛肉である。阿蘇で生まれてゆったりと親子放牧された子牛を粗飼料を腹一杯食べて肥育されたあか牛はかめばかむほど味が広がる。またこだわりある牛肉は「山の里」という場所で食べてこそ最高の味がでる。さらに手作りのおはぎや自家



写真8 ステーキ用コース(1枚300g)

製の野菜の煮物、豊富な食材を生かした20種類以上の手作り漬物も絶品である。

価格を紹介すると、サーロインステーキ定食が4,800円、ヒレステーキ定食5,200円、焼肉定食2,800円、焼肉定食(上)3,800円、山菜定食2,950円と少々高い感じであるが、健康に育った素性のわかる食材を使った究極の料理と阿蘇の自然を同時に満喫できると考えるとお得である。

当然、テレビなどマスコミにも取り上げられ、リビング雑誌等の取材も多く、芸能人など著名人も多数訪れている。お客さんは何回も訪れるリピーターが多く、来た人がまた人を呼んで来ている。



写真9 大きなステーキもぺろりと食べてしまう

## 2) 宿泊

宿泊は8畳タイプの和室が4部屋と6畳タイプの和室が1部屋の計5部屋があり、約14人が宿泊できる。古い屋敷を改造したもので正に究極のいなかを味わえる宿である。天井が高く天井板は竹でできている。壁も床も木目のきれいな純和風の部屋である。冬は少々寒い、夏場は最高である。最近は温泉設備も整備され、24時間に入れる露天岩風呂と内風呂の両方楽しめる。入浴のみの料金は300円であるが、宿泊客は無料で何回も温泉に入れる。また、産山酒、産山焼酎の地酒も堪能できる。

宿泊料金は一泊二食でステーキコースが11,000円、焼き肉コース9,000円、山菜コース8,000円と泊まった方がお得な感じである。温泉と健康なあか牛と自家産野菜料理と阿蘇の自然でリフレッシュできる。



写真10 朝食も豪華 うぶやま牛乳付き

## 3) おかあさん百選

民宿「山の里」の奥様は名前をゆいさんといい、料理も会話も最高のおかみさんである。財団法人 都市農山漁村交流活性化機構では、都市と農山漁村が一体となった地域活性化のため諸事業を実施しているが、その一環として農山漁村を舞台に、ゆとりと安らぎを提供している民宿について、地域の資源や人材の魅力、安全・安心な滞在の提供などに活躍している全国の民宿経営から“農林漁家民宿おかあさん”を選定している。



平成20年(2008年)にはゆいさんが全国の百人の一人に選ばれた。詳細は財団法人 都市農山漁村交流活性化機構ホームページに掲載されている。

(詳細 <http://www.ohrai.jp/okasan100/> 参照)

民宿「山の里」では平成21年(2009年)に還暦を迎えたご主人が病気で入院したが、おかみさんはこの危機的状況を持ち前の気力と根性で耐え抜いた。牛養いと民宿経営を切り盛りしてこの難局を乗り越えた。正に百戦錬磨の「おかあさん百選」に選ばれた女性である。

ゆいさんが先代のおかみさんから民宿を任されるようになったのは約20年ほど前である。おかみさんが「我が民宿は20年毎に引き継いでいる。」と言われた。平成22年には娘さんが産山村に帰ってきて、民宿経営を引き継ぐことになった。また娘婿も肥育経営に就くことになり、民宿「山の里」は平成22年(2010年)からは3代目がスタートすることになった。後継者不足が叫ばれる中で、畜産経営、民宿経営両方とも跡継ぎができて安心である。民宿「山の里」の「世代交代」は順調である。

おかみさんは「我が民宿では何もかもありのままを出している。」と言われていた。食品の産地偽装などが多く発生する時代にありのままを貫く姿勢は当たり前であるが感銘を覚えた。

おわりに

阿蘇郡産山村は過疎化が進んでいるが、阿蘇高原の農山村という立地条件を活かした順調な経営には後継者が育っている。

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、太りが早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。正に地域の産物といえる。これからの地球の「環境エコロジー」を考慮すると日本の肉用牛「政権交代」となる可能性が高い品種である。

筆者は平成21年(2009年)には3回「山の里」に泊まった。このすばらしい財産であるあか牛にこだわりをもって飼育し、我々に究極の牛肉を供給している民宿「山の里」をこれからも応援していきたいと思う。



写真 11 古民家を改造したお宿  
庭には池があり、田畑、木で囲まれる。



写真 12 竹でできた天井  
天井は高く、竹で覆われている。



写真 13 レストラン入り口  
入る前からわくわくする看板



写真 14 部屋の内部 床の間  
日本家屋で落ち着く



写真 15 山の里 露天温泉  
入浴料金は 300 円であるが、宿泊客は無料で何回も温泉に入れる。



写真 16 サーロインステーキ定食  
4,800 円 (写真: 山の里 HP より)  
宿泊コースは一泊二食で 11,000 円



写真 17 焼き肉定食 2,800 円  
焼き肉定食 (上) 3,800 円  
宿泊コースは一泊二食で 9,000 円



写真 18 山菜定食  
2,950 円 (写真: 山の里 HP より)  
宿泊コースは一泊二食で 8,000 円