

まいどさん

足寄町商工会青年部
H30.1.1 No.175
経営研修委員会 庄司

☆青年部インタビューリレー☆

第4回は上田七加さんです。



プロフィール

上田七加（うえだ ななか）

1986 年 足寄町出身

2006 年 帯広畜産大学別科(草地畜産専修)にて農業全般を学ぶ

2008 年 榊内 AI センターで家畜人工授精師として牛の繁殖に携わる

2014 年 北十勝ファーム(有)にて総務・営業・繁殖技術を担当

ー北十勝ファームで扱っている短角牛とはどんな牛ですか。

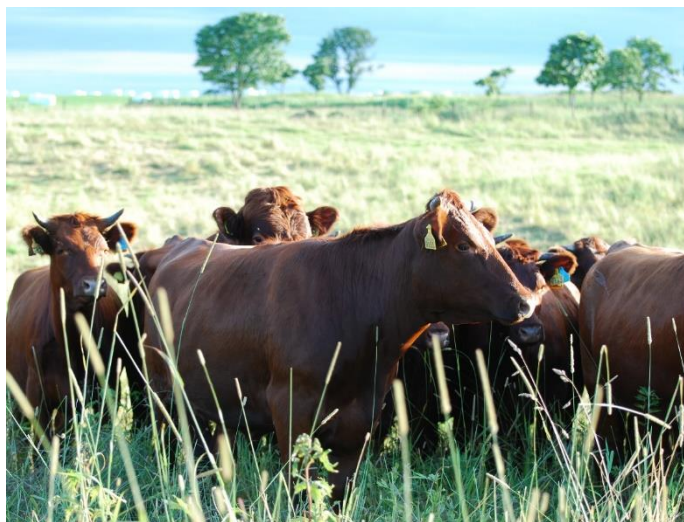
日本短角種といって、四大和牛の一種です。和牛と言えば黒毛和種が有名で、全国で約160万頭飼育されています。それと比べ日本短角種は、主に岩手・青森・秋田・北海道で飼養され、全国に約8,000頭しかいません。「夏山冬里」という、草が伸びてきた夏に山に放牧し、草地が雪に覆われる冬に里に下げてきて牛舎で飼うといった北国の風土にあった飼養方法で飼われています。肉質はサシ(脂肪交雑)が入り易い黒毛とは違い、赤身のお肉になります。

ここ数年、赤肉ブームという言葉が専門雑誌に取り上げられ、需要が高まりつつあった短角牛ですが、30年前には2万頭強いた短角牛がその数を減らしてきたのは、輸入牛肉自由化が大きなきっかけだったようです。1990年頃から安価な外国産牛肉が輸入されるようになり、危機感を持った国内の畜産関係者は、輸入牛肉との差別化のため、脂肪交雑に特化し産肉能力を高めようと黒毛和種の改良を進めてきました。現在では黒毛は和牛の98%を占め、その改良の歴史を含め日本の文化であると言えます。

一方で輸入牛肉と肉質が似ていた短角牛肉は価格的に圧迫されました。黒毛の方が経営

安定するからと短角から黒毛に切り替えた生産者も多く、短角牛の数は減少する一方でした。それでも、「山さ放しておいたら子っこは親の乳のんで大きくなって、親もまた次の子を宿してくる。その間畑仕事もできる、漁もできる」と、飼い方としてもエコな短角を愛し育てて来た方々がいます。そんな生産者さん達がいるから、今日もこうして私達も飼うことができ、赤身のお肉を気に入って食べてくださる方がいます。

今や国内で流通している牛肉量のうちの 0.2% でしかない短角牛肉ですが、そんな日本の畜産の歴史を感じながら、黒毛も短角も他の品種もそれぞれに必要とされるところで愛されるように、紡がれてきた短角牛を育てています。



(放牧中の短角牛)

—お肉の評判はいかがですか。

お陰様でミシュランガイドに掲載されるような星をもつ都内の飲食店や、本州のこだわりスーパーなどに定期的にお使いいただきしており、料理専門誌に定期的に載るような料理人の方々にも「臭みがなく、抜群に美味しい」というお声をいただいております。

弊社代表である父が平成 4 年頃から、生協さんの求めるような安全な牛肉を生産しているという構想を持ち、市場相場に左右されない生産方法、経営を目指し現在の短角牛一貫生産になりました。当初は交雑種を生産していましたが、12 年前に JA から離れ、関連



(フレンチ料理メインの肉料理に使用される北十勝短角牛のロース)

会社と一緒に短角牛の生産に切り替えてきて、今日では“こだわった安全な牛肉と言えば上田さんの牛肉だ”と問合せを頂いたり、ご紹介していただいたりしています。「これも、人に恵まれ応援、協力してくださった方々がいたからだ」と父が良く言いますが、私が 3 年前に U ターンしてきたときは、いつの間にこんな雑誌やテレビに出るような方々と父が

仲良くしているんだろう…と不思議に思いました。今となっては、牛肉生産における父の「美味しくて安全な牛肉」のぶれない信念に共感してくださった方々が、それを必要とされる場所へと引っ張ってくださったということなんだな、と思います。

一牛の飼い方にもこだわりがあり、有機(オーガニック)に向けての取組もあるとききました。

はい。もともと弊社が短角牛を飼い始めたのも、父が遺伝子組み換え飼料を使わないなど、こだわりの飼養管理をしており、その取り組みを関連会社と取引のあったらでいっしょぼーやという自然派食品宅配会社に認めて頂き、「上田さんの育てた短角牛を扱いたい」というお話がきっかけでした。

「人の口に入るものを生産している以上、食べて安全な牛肉生産をしなくては」という考えのもと、牛に与える飼料や、牛が生きている間の快適性(アニマルウェルフェア)にも気を配っています。国内で有機認証を受けている牛肉は、ある大学の生産している 1 件のみですが、弊社にも需要があり、現在有機認証取得に向けて動いています。元々父が有機に準ずる考え方で牛を飼ってきましたので、改めて認証を受けずとも基本的な考え方や取り組みに変わりはありません。ただ、種子法が改正になり食品の表示法が変わってしまうと、安全なものを求める消費者さんが何を信用していいか区別がつかなくなってしまうので、有機認証に向け動かざるを得ないのは世の中の流れなのかもしれないと父は考えています。今の牧場の規模全てを有機では難しいですが、年内に関係者と共に欧州オーガニック視察も企画しており、少しずつ行動しています。

一牧場では普段どのような仕事をしているのですか。

牛の世話をする生産現場は、母と女性従業員 2 名が繁殖雌牛と子牛の管理全般をし、弟が大きな機械を使つての給餌作業や衛生管理などを主にしています。父は夏場の粗飼料刈り取り作業や、牧場でのその他の作業全般と経営に関する業務、私はそれまで父がしていたお肉の営業・販売全般や経理などをさせていただいています。このように大まかに担当は決まっていますが「牛をよくみて元気に育て、お肉になってもらってお客さんに届ける」ことを牧場の皆で力を合わせてしているだけなので、その時々で手が必要なところを皆でサポートしながら仕事をしています。



(牧場視察に来てくださった料理人の皆さんと牧場従業員で記念撮影

—今後経営にかかわっていく予定はありますか。その場合、結婚や出産のことなど、男性と比べると考えることが多いかと思いますが自身の人生観としていかがですか。

牧場を継承していくという意味では弟が(株)上田農場として会社を立ち上げ、既にグループ会社として生産部門を引き継いでいます。ご先祖様が滋賀県より北海道に渡ってきて、この地に入植して今年で 100 年になります。代々農業に携わってきて、私も小さな頃から牧場を遊び場に育ち、ずっと農業にかかわっていきたくて考えてきました。北十勝ファームでは、グループで生産したものの販売をしていくという構想ですが、そこに私がどう貢献できるか、今まさに父が見定めている最中だと思います。もし認めてもらうことができたら、未来の旦那様の理解のもとでこの会社に関わっていきたくて考えています。

お嫁さんになり、お母さんになることは自身の夢の一つです。私が牧場で働いていても、旦那様には好きな職業についていてももらっても構わないと個人的には考えています。もし子供を授かることが出来たら、自分がそうだったように、牧場で暗くなるまで動物に囲まれて外で遊ぶような体験をさせてあげたいです。場内には大人たちがいますから、理解と協力を仰ぎ、子供は牛の世話を手伝いのつもりで半分遊んでいるような、そんな自由な子育てを夢見ています。笑

農家経営となると、家族を巻き込み、休みもなく働かなければならないというイメージがあるかもしれません。しかし、仕事の仕方によっては時間の自由もきくし、同じ志を持った家族や仲間たちと一緒に、自然の中で“百姓”という言葉どおり様々な知識・技術をもって働くのは、とてもやりがいがあり魅力的な仕事です。大変なことや辛いことは、どんな職業でもあると思います。経営となると、想像もつかないほどの重圧かもしれません。それでも、私が好きなこの牧場を自身の家族もきっと好きになって協力してくれると信じて、育ててくれたこの足寄町で家を守り、未来へ繋げていきたいです。

事業概要

名称 農業生産法人 北十勝ファーム有限会社

代表 上田 金穂

住所 足寄本社：〒089-3735

北海道足寄郡足寄町美盛 3 番地の 19

音別農場：〒088-0118

北海道釧路市音別町中音別 227 番 2

電話番号 0156-28-0021

事業内容 日本短角種一貫生産事業、
食肉販売業、肉用牛流通事業

設立 平成 17 年 3 月 25 日

