

# 石飛 修平さん

島根県雲南市  
株式会社熟豊ファーム代表取締役

## 黒毛和牛の経産牛を育て直し高収益 「日本の和牛」を世界のWAGYUに



「廃用牛」と軽んじられていた黒毛和牛の経産牛を育て直して、「一級品」の肉として出荷する経産牛肥育専門農場。海外市場では、経産牛はうまみの濃い肉として評価が高い。

その評価を国内市場に広めて国内需要も開拓する。海外では日本産でない「WAGYU」ブランドが先行しているが、その市場を本家・日本産の経産牛で取り返すのが夢。

### おいしい経産牛の肉

——子牛を何度も産んだ母牛である経産牛を、肥育していると聞きました。石飛 子どもを産んでいない若い未経産牛を肥育して市場に出すのが、一般的な和牛の肥育です。一方当社は、黒毛和牛の経産牛の肥育を専門としています。子を産み終えた経産

牛は、肉質が硬いといわれ、市場では評価されません。だから「廃用牛」などという悪い名称がついています。でも、もともと血統がいいのですから、ちゃんと育て直せば、おいしい肉になります。

——経産牛に目をつけたきっかけは。石飛 大学を卒業してから地元で警察官をしていたのですが、食肉市場で経産牛を肥育している農家さんからたまたま肉を分けてもらって食べた。おいしかったのです。肉はたしかに硬かったのですが、うまみが濃かった。その肉は繁殖農家が片手間に肥育していた経産牛でした。

片手間ではなく、本気になって育て直したら、もっとおいしい肉になるのではないか。当時、経産牛の肥育を専門とする畜産農家を知りませ

んでしたから、やっている人がいないならやってみようと思ったのがきっかけです。

資金の問題もありました。一般の肥育農家のように、子牛を買って育てると、肉牛として出荷するまで20カ月近くかかります。その期間は収入がありません。しかし、経産牛の育て直しであれば6カ月ぐらいで出荷できます。しかも、経産牛は「廃用牛」扱いですから、10万円足らずで買えました。黒毛和牛の子牛は当時でも1頭60〜70万円しましたので、十分な開業資金なしで和牛の肥育を始めるには、経産牛しかなかったという事情もあります。

### 肥育にノウハウが必要

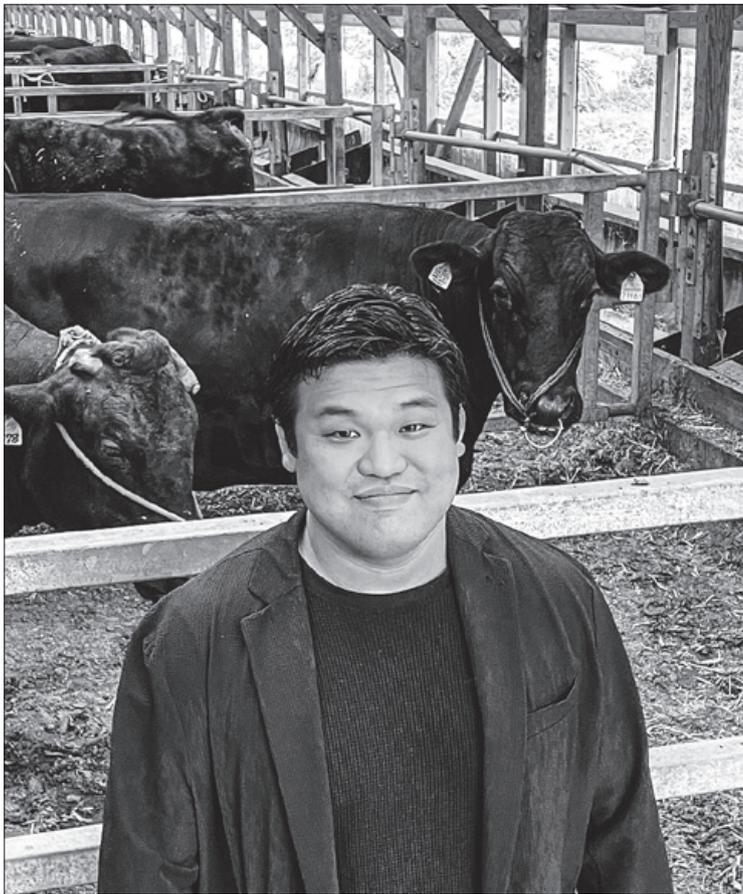
——「廃用牛」といわれるぐらいで

すから、経産牛の肥育は難しくありませんか。

石飛 繁殖農家が子牛を何回か産ませた母牛を市場に出荷するので、それを買ってきます。母牛は、子牛が産まれやすいように太らせず、やせていますから、食肉市場では価値が低いのです。

その廃用牛を、おいしい肉質になるように育て直すには、ノウハウが必要でした。市場に出てくる経産牛は、1頭ごとに育てられた環境が違い、食べてきた飼料も異なります。それを考慮せずに肥育すると、肉質が黒ずんだり、脂身が黄みがかかったりしてしまいます。見た目は悪いし、おいしい肉になりません。

当初は、売れる肉牛に育てられませんでした。経産牛の肥育は、甘く



輸出用の牛を育てる牛舎で熟豊ファーム社長の石飛修平さん＝島根県雲南市大東町で

はなかったですね。

——それで、どうしたのですか。

石飛 市場に母牛を出荷する繁殖農家を回り、どんな環境で、どんなエサを食わせているか聞き取り、血統も調べてからセリ落とすことにしました。飼育方法も、試行錯誤してマニュアル化しました。

仕入れた経産牛は最初、繁殖農家が与えていた粗飼料を食べさせ、やせていた体形の戻り具合をみながら、ビタミンや乳酸菌などを混ぜた配合飼料を与えています。1頭ごとにエ

サの配合割合を変えないといけませんから手間がかかります。しかし、データを生かした飼育で、適度なサシ(脂身)の入った肉質の和牛に育て直すことができます。

それぞれ違った環境で育った経産牛を、業界で3等級とか4等級という一定の品質以上で安定的に出荷できるようになって、経営も軌道に乗るようになりました。

——現在の飼育規模は？

石飛 本社のある島根県雲南市内の2農場で約400頭、山口県山口市

にある山口農場で約300頭。そのほか、鹿児島県にある外部の農場に100頭の飼育を委託しています。1カ月に120頭余りを出荷していますが、現在、そのうち30〜40頭が輸出市場向けです。収益性が高いので、今後は輸出を増やしていきます。

### コロナ禍が輸出に道

——黒毛和牛の経産牛を肥育し始めてわずか数年なのに、輸出比率が高いですね。

石飛 コロナ禍がきっかけです。当

**Profile**  
いしとびしゅうへい  
島根県雲南市出身。33歳。岡山商科大学卒業。島根県警察本部の警察官を5年勤め、2016年に退職。「廃用牛」として、それまで注目されていなかった黒毛和牛の経産牛を肥育し直して付加価値を高める事業を始め、17年に熟豊ファームを設立。

**Data**  
熟豊ファーム  
2017年10月設立。経産牛の育て直しを専門とする肥育業。福岡などの食肉市場に出荷していたが、京都市場で有力な肉卸商の目にとまり、20年からアジアや欧州諸国に輸出。島根農場と山口農場(山口市)、それに委託先の農場を含め約800頭飼育。3分の1が輸出市場向け。本社・島根県雲南市、資本金1500万円、従業員は事務職員を含め10人。売上高約10億円。

初はここから近い広島県の食肉市場に、2018年ごろからは、福岡市場に出荷していました。ところがコロナ禍で、和牛の枝肉相場が暴落しました。頭を抱えているとき、京都市場は肉質がよければ適切に評価してくれるという話を聞き、わらをもつかむ思いで、肉質に自信のある5頭を出荷してみました。京都で有名な肉の卸商である「銀閣寺大西」さんが、そのうち1頭を買ってくれたのです。20年6月のことでした。

良質な肉を扱う大西さんは当初、「経産牛は肉質にばらつきが多く、扱うのが難しい」と言っておられたのですが、当社が出荷した5頭全部が高品質な4等級だったので、驚かされたようです。

そのわずか1週間後に「シンガポールに輸出しませんか」と大西さんから誘われたときには、こちらが驚きました。輸出なんて、それまで1ミリも考えたことがなかったからです。数カ月後「マカオにも出したい」といわれ、また驚きました。当初3頭でしたが、次は6頭、12頭とトン拍子が増えていきました。

——欧州にも輸出していますね。

石飛 21年1月から、イタリア、オランダ、ドイツなど欧州諸国にも輸出し始めました。同じ年の10月には

スイスの日本大使館で、当社の経産牛の試食商談会を開きました。大使館のほか、農林水産省やジェットロなどに協力してもらい、スイスだけでなくドイツなど欧州各国からバイヤーさんが参加してくれました。

### 「日本に和牛はあるか」

——欧州では、経産牛の評判はどうでしたか。

石飛 海外では、未經産牛の若牛より、高齢な経産牛の肉のほうが、評価の高い国があります。海外で飼育される肉牛は、牧草を主に食べているので肉が水っぽく味が薄くなりがち。経産牛は長期間飼われているので肉にうまみがあります。

——スイスの試食会での反応は？

石飛 日本の黒毛和牛の経産牛は、適度にサシが入っているので、やわらかくておいしいと、ものすごく評判がよく、たくさん受注しました。

シヨックだったのは、欧州各国のバイヤーから「日本に和牛はあるのか」と聞かれたこと。もちろん、私は「和牛とは日本の牛のことですよ」と答えましたが、彼らは「そうなの？」と不思議そうでした。

——どういうことでしょう。

石飛 欧州のバイヤーはオーストラリア産などの「WAGYU」がおい

しいことを知っていて、日本産の黒毛和牛は「サシが多すぎて」と、敬遠するのです。スイスのレストランでは、「お客は日本産の和牛より、豪州産などのWAGYUを好む」という話を聞きました。

1990年代、日本の和牛の精子や卵子が何らかのルートでオーストラリアに渡り、現地の牛との交雑種として育てられたのが「豪州産WAGYU」で、純粋な和牛ではありません。米国や欧州でも飼育されていて、早くからWAGYUブランドが世界の市場に出回っているため、WAGYUは日本の牛だと思われていないのです。

黒毛和牛の経産牛の肉質は、おいしいだけでなく、価格も未經産牛より安いので、欧州をはじめアジア市場でも好評です。豪州産などのWAGYUに取られてしまっている市場を、黒毛和牛の経産牛で取り返したい。私はそう決心し、会社の企業理念に「日本の和牛を世界のWAGYUにする」を掲げました。

### サステナブル和牛「熟」

——日本産でないWAGYUブランドが先行しているので、本家である和牛のブランド戦略は難しいですね。

石飛 輸出するとき、当社の牛肉は

「サステナブル和牛熟」というブランドで売っています。海外での通称は「JUKU」です。

輸出市場、特に欧州では、どのような飼育環境で育てているか、持続可能な飼育方法を採用しているかなどに強い関心を寄せます。そこで、おからなどの食品残渣をエサに混ぜたり、牛のげつぶで出るメタンガスの発生を抑えるため、アマニ油の搾りかすをエサに加えたりしています。抗生物質は使いません。ブランド名は、それを意識しました。

さらに、海外輸出用の牛を飼う専用牛舎を建てました。今までなら4、5頭入れるスペースに2頭しか入れないなど、アニマル・ウェルフェア（動物福祉）に配慮した牛舎です。

——国内でも経産牛の評価を高めな

石飛 そうですね。経産牛に対する偏見をなくすため、評価を「逆輸入」する戦術を、大西さんととっているのです。

——逆輸入とは？

石飛 国内で経産牛の肉質のよさをアピールしても、「硬い肉」との先入観から、なかなか理解してもらえません。そこで、海外市場や国内有名店での高い評価をてこにして売り込もうというのが「逆輸入」作戦です。

京都でなかなか予約の取れないといわれるイタリアンや、海外のレストランガイドで高評価のステーキ店で、当社の経産牛の肉が使われてから、口コミで国内市場でも需要が増えてつあります。

### 若者があこがれる畜産

——これから、どんなことを？

石飛 私が牛を飼いだしたとき、「公務員をやめて、なんで牛なんか飼うの」とか、「経産牛なんて飼って、どうするの」と、さんざん言われました。畜産業は「きつい、きたない、稼げない」3K産業だと思われていたからです。

そんなことはありません。牛はかわいしいし、アニマル・フレンドリーな飼育方を見せることで、牛飼いは楽しい仕事だということを、若い人たちに伝えたい。

経産牛に対する偏見もただしていきたい。「廃用」といわれた経産牛のような同業者が、徐々にですが増えてきていることは、うれしい。

欧州に行くと、マンシヨンのあるような街中でも牛を飼っています。日本でも牛や畜産が、もっと身近な存在になってほしいと思っています。

(ジャーナリスト 村田泰夫)