

風と共に明るいう声が響く
慈しみ育てた牛を
姉妹でつなぐ
命の尊さを胸に刻み
おいしさを伝えよう



前田 智恵子 さん
齋藤 順子 さん

栃木県大田原市
株式会社前田牧場 取締役

家族で循環型農業を実践。さまざまな工夫により環境に優しく、健康な牛を育てる。多くの人に国産牛を食べてほしいと願う父と共に、姉妹で役割分担をしながら、ホルスタイン牛の魅力伝える。





P19:ホルスタイン牛舎の前で、前田智恵子さん(左)と齋藤順子さん。牛たちの目の表情がなんともいえず愛くるしい
 P20:交雑牛たちの牛舎。父が和牛、母がホルスタイン種の乳牛との間に生まれる交雑種は黒毛が多い。牛舎には杉樹皮を砕いてふわふわにした特製パークを敷いている。牛の耳の黄色いタグは個体識別番号で、出生から生産者、消費者に供給される流通経路のトレーサビリティがたどれる(右上) 牧場から近距離にあるホルスタイン牛肉直営店「ミートショップ前田牧場」の前で。「熟成もおこなっています。お肉のいろいろな楽しみ方をお客さまに伝えたい」と智恵子さん(左) 配合飼料の横には、乾燥稲わらがどっさり。牛たちは自分の腹具合で食べるものを選ぶ(右下)

畜産と耕種の兼業農家に

栃木県大田原市は、名称が「大俵」に由来するほど米作りが盛んだった土地柄。幹線道路の周辺は、ずっと田んぼが広がっている。那須岳を見晴らす地にある前田牧場は、田が40畝。畑が10畝。東京ドーム10個分以上の田畑を耕作している。元々は稲作農家だった前田家だが、1970年頃から始まった減反政策を機に、国の補助金を活用して牛の肥育頭数を一挙に増大した。

「父は、畜産だけやりたかったんです。でも畜産の相場は不安定だし、当時はお米さえ作っていれば困ることはない時代でしたから、母がお米も続けていこうと説得したんです」と長女の前田智恵子さん(54歳)。以来、畜産農業と耕種農業を兼業してきた。

父の昭さん(77歳)が、ホルスタイン素牛もとうし(肥育開始前の子牛)からの肥育に踏み切ったのは、北海道の育成農家と信頼関係が築けたからだ。そもそもホルスタインは乳牛だ。肉牛としての魅力はどこにあるのだろうか。

「ホルスタインは、乳をとるため子どもを産ませますが、雄はいらななんです。うちでは、6〜8カ月ぐらいの雄の子牛を育てて20カ月ぐらいで出荷します。和牛は肉にサシ(脂肪交雑)を入れるため、飼料のビタミンAを制限します。でも、うちはホルスタインも交雑も赤身志向でビタミン制限しないので牛の体調も崩れず、とにかく健康」と語る齋藤順子さん(51歳)は、智恵子さんの妹だ。



大粒な栃木の「スカイベリー」を高設栽培するイチゴハウスでベテランスタッフと(上) 専用冷蔵庫で熟成させたドライエイジングビーフ(右下) 稲わらは牛たちのごちそう。牧場にはロールが積んである(中下) 牛舎の敷料パルクは牛ふんと良質の堆肥に。研究熱心な父は堆肥のパレット化にも成功した(左下)

「父に、『和牛をやらないの?』と聞いたら、『みんな和牛ばかり食べるわけじゃない』って言うんです。それなりのおいしさがあって、手の届きやすい価格で国産牛を提供して、多くの人に食べてもらいたいと考えたんです。』と父を代弁する智恵子さんだ。

「うちの牛は、元気に健康に育っている。だからおいしいのではないかと、思います」

口々に語る2人は、前田牧場の取締役だ。

「生きている牛の管理は妹(順子さん)で、私は、肉を切る担当です(笑)」

循環型農業に取り組み

順子さんは、東京で医薬品開発の研究職に就いていたが、「小さい頃から牛と戯れながら育ってきたので、そんな日々が忘れ難く」大学へ入り直し、獣医師免許を取得して故郷へ戻ってきた。

近年、ホルスタインの素牛数が減少してきた。雌雄産み分け技術の向上により、雄が生まれなくなったからだ。前田牧場では、和牛との交雑種を増やし、隣町の市場から子牛を求めて育成することに着手。子牛小屋では、あどけない子牛たちが10頭ほどくつろいでいた。「子牛は、3カ月までミルクで育てます。人間の子どものと同じで、風邪ひいたり、お腹をこわしたり。病氣もします」獣医師としての出番が増えることになったと笑う。

数年前から、肉牛のふん尿や牛の胃で発生するげつぷに、メタンや一酸化二窒素(N₂O)の温室効果が生じることが判明した。メ



ミートショップ隣のファーマーズカフェでは、ハンバーグや牛丼、焼き肉などが味わえる(上) 赤身肉が大人気のレトルトビーフカレーは、甘口、中辛、辛口がある(下)

タンは二酸化炭素の25倍、N₂Oは300倍
あると問題視され、地元の農研機構や栃木
県畜産酪農研究センターでは、排せつ物由来
N₂Oを削減できるアミノ酸バランス改善飼
料を開発。依頼を受けて、前田牧場で飼料の
効果を試したところ、牛の嗜好性や肉質に
も影響がないという結果が出て、現在は、約
120頭をこの飼料で肥育している。

「げっぶが環境に悪いと、大好きな牛たち

がたたかれるようになってつらい」と順子さ
ん。「牛は二酸化炭素を取り入れた草を食べ、
人間にとって素晴らしいたんぱく質をつくっ
てくれている。いたずらに排除するのではな
く、少しでも環境に優しい飼いや方をして、牛
と人が共存できる農業をしたいと思います」
現在、前田牧場で飼養している牛は、およ
そ2300頭だ。ホルスタイン牛は、白と黒
のブチ柄が主で牛舎をのぞきながら、「この

子、やきもち焼きなんです。あの子だけ触る
など言っている」と言いながら見守る。

ガラガラと音がして自動給餌によるご飯
の時間がやってきた。一齐にエサ箱へ頭を突
き出す。真つ先に食べるのは気が強い牛で、
気弱なのは押しやられている。配合飼料の横
には稲わらがどさつと入れている。「並べて
置くと、ちゃんと調節しながら両方食べま
す。食べすぎれば具合が悪くなると、自分の
体調をきちんとわかっているんです」

うわあ、賢いこと。人間より偉い！

稲わらは、田んぼで収穫された人間用のお
米のわらで、ぐるぐる巻いたロールが牧場に
積んである。ちよつと長いままの乾燥稲わら
だ。「牛たちはよくかんで食べるし、胃を刺激
する効果もあると思います」

2300頭もいるのに、牛舎は不思議と思
うほど臭い匂いがしない。杉樹皮(バーク)を
砕いたものと、おがくずを牛のベッド(敷料)
として使用しているからだ。廃材の杉樹皮を
細かく砕いて、ふわつとさせるためのバーク
粉碎機は父が調達した。杉の香も漂って、さ
ぞ心地よいベッドだろう。

バークは牛ふんと一緒に発酵させて堆肥
化。田畑にまくとふわふわした土壌ができる。
牛の牧草、稲の栽培、ホウレンソウ、サツマ
イモ、ニンジン、アスパラ、イチゴなどの農産
物にと用いられ、まさに循環型農業である。

ホルスタイン牛の味を伝えたい

前田牧場のホルスタイン牛は、2019年

に「前田牧場赤身牛」として、大田原市のプ
ランド認定を受けた。

販売担当の智恵子さんは、肉が苦手だっ
たが、20年前に初めて口にして、和牛とは別
の旨味に気付いた。ところが父は「だけどこ
れ、市場価値は低いんだよ」と言う。

価値ってなんのことだろう。おいしいかお
いしくないか。食べる人にとって市場価値な
んで関係ないはずだ、と一念発起。

「うちの肉の味を知ってもらいたい、とい
う一心だけで販売を始めました。絶対赤身の
時代がくると信じていました」

ホルスタイン牛は、肉に脂肪がつきにくい
ため、赤身肉はかむほどに旨味が出てくるの
が特徴。智恵子さんは、熟成肉にも早くから
着目し、静岡県の熟成肉の先駆者に、ドライ
エイジングの教えを請うた。熟成肉は、やわ
らかみがあり香りも豊かでひと味濃い味わ
いだ。

牧場から10分ほどの距離に直営店を構え、
自社産の赤身肉や熟成肉、レトルトカレーな
どを販売。隣にはファーマーズカフェを開い
て、焼き肉やハンバーグなど気軽に肉を味わ
ってもらえるような工夫をしている。

アミノ酸バランス改善飼料で育てた牛は、
「地球にやさしいお肉」と名付けて販売され
ている。「私たちは牛が真ん中にいて、牛と一
緒にやってきている農業なので、牛を悪者には
したくない」順子さんが語る言葉から、牛
たちを慈しむ深さが伝わってきた。

(片柳草生/文 網野文絵/撮影)