

# 東北食べる通信

2013

8 月号

taberu.me

世なおしは、食なおし。

特集

牛飼いの柿木敏由貴  
馬喰の父と息子が育てる「奇跡の牛」

東北食べる通信

久慈市・山形村で育った

たんかくぎゅう

# 短角牛

特集

牛飼い

柿木敏由貴

ばくろう

# 馬喰の父と息子が育てる「奇跡の牛」

た父に感謝している。「それほど儲かる仕事ではないが、短角牛の名をおとしたくない」。淡々と就農の理由を語る。父から「継げ」と言われたことは一度もない。口数こそ少ないが、父は背中でこの仕事の醍醐味を息子に伝えていた。そこには、時代に翻弄された短角牛と最後の馬喰（ばくろう）の物語があった。

## 荷を運び、闘う牛は家族の一員

短角牛はもともと日本短角種という和牛の一種で、旧南部藩の頃、沿岸と内陸を結ぶ“塩の道”として物資輸送に使われていた南部牛をルーツとする。岩手県沿岸北部の旧南部領から、遠いところでは庄内地方（山形県）まで三陸の塩を運んだ。その様子は、岩手の代表的民謡「南部牛追い唄」で、「田舎なれども南部の国は、西も東も金の山」と、今もなお歌われている。毛色が赤茶色であるところから、「赤べこ」とも言われた。

(次ページへ)

村は町に変わったが、なんとか「村」を残したいとの思いから、「いわて山形村短角牛」を商標登録し、ブランド名にした。山形町は北上山地の北端に位置し、95%が山林原野、70%が標高 400メートル以上という典型的な過疎の山村である。集落や耕地は山間の沢をなぞるように細長く点在している。夏期の平均気温は20℃前後。偏東風(やませ)がよく吹き、霜が降る期間も長い。見渡す限り、山と牧場と畑。道中、人の姿はほとんど見かけない。同級生はみな仕事を求めて町から出ていった。近所にある小国小学校の全校生徒も今や 10 人。冬場になると、トラクターで小学校のグラウンドに滑り台つきのかまくらをつくるボランティアをしている。兄は子どものころ、畜産業を営む父の仕事の手伝いをしている最中に、手を切断する大けがをした。片手でもできる仕事を求め、関東に就職。弟の敏由貴さんが家に残った。

「自分が就農したころはバブルの絶頂。都市には就職先もたくさんあった」。しかし、自らの意思で畜産業を選択した。子どものころから、牛を見て育った自分にとって、「キャリアの選択肢として魅力的だった」。そして、その魅力を一層高めたのが、父の存在だった。キャリアの選択肢として提案してくれ

柄な親子は度々、立ち話をしていた。敏由貴さんは「仲が悪い」と言うが、その光景は子弟のそれに見えた。ふたりの立ち振る舞いは、威風堂々としていた。

## 畜産業は魅力あるキャリア

敏由貴さんは、牧場から車で 40 分の九戸郡山形村小国で生まれ育った。現在は、NHK連続ドラマ「あまちゃん」で一躍全国区となった久慈市と合併し、久慈市山形町小国に住所が変わっている。ドラマでも度々登場している郷土料理「まめぶ汁」発祥の地だ。東日本大震災後、炊き出しで周辺地域に広がったこの「まめぶ汁」を敏由貴さんも食べて育った。クルミや黒砂糖を包んだ団子のことを「まめぶ」という。

「味はドラマのセリフ通り、微妙。でも、こういうもんだと思って食べていた」という敏由貴さんに対し、由蔵さんは「天然まいたけが必ずまめぶに入ったもんだ。天然は香りが違う。くるび味がする」。このあたりでは特別にうまいものを方言で「くるび味がする」と言った。最高の美味だった“くるみ”に由来する。

白く深いもやが立ちこめていた。目を凝らすと、うっすら短角牛の群れが見える。口笛を吹いてみた。一頭が鳴き始める。ほどなく、つられたように一頭、また一頭と鳴き出し、やがて大合唱が牧場にこだました。群れはいっせいに移動を始め、霧の彼方に姿を消していった。気温 18℃。8 月に入ったというのに、肌寒い。紫陽花、ネムノキの花がまだ咲いていた。

久慈市短角牛基幹牧場、通称エリート牧場。いくつもの基準をクリアした短角牛たちが、7つのエリアに区分けされ、放牧されている。私たち取材班が訪れたひとつ上のエリアに、迷彩柄の雨合羽を頭から羽織った柿木敏由貴（としゆき）さん（40）の姿があった。この日は、雄の子牛を去勢する作業が行われていた。生産者を始め、県職員、農協職員、地域住民たち総勢 20 人が手分けし、母牛が見守る中、パドックの通路に子牛たちを追い込んでいく。なぜ去勢するのか。

「簡単に言うと、おかまちゃんにすることによって、筋肉がつかないようにしてる。そうすることで、日本人が好むやわらかい肉になる」と、敏由貴さんは説明する。そのかわらに、父親の由蔵（よしぞう）さん（70）が立っていた。パドックの中でこの小

# 8

## 月 1 日 梅雨

気温 18℃

【岩手県久慈市・山形村】

文 = 高橋 博之 写真 = 玉利 康延



柿木さんが出荷の際によく依頼するのが、山形村のお肉屋さん、佐々木さん。彼がオススメするのは、普通のカレー。野菜を細かく切り、形がなくなるくらいまで煮溶かしましょう。じっくり煮込むことで短角牛ならではの味や食感が際立ちます。いつもとちょっと違う贅沢カレーを楽しんでください。

材料 (4~5人分)

- ・短角牛 250g
- ・タマネギ 1個
- ・トマト 2個
- ・ナス 2個
- ・ピーマン 2個
- ・パプリカ 1/2個
- ・ニンニク (みじん切り) 大きじ1
- ・ショウガ (みじん切り) 大きじ1
- ・カレールー 適量
- ・ガラムマサラ 大きじ1
- ・サラダ油 大きじ1
- ・ローリエ 3枚
- ・塩 少々
- ・雑穀ごはん 適量

作り方

1. 解凍した短角牛は大きめに切り、塩をふっしておく。フライパンに油をしいて中火で焼き、焼き色をつける。
2. 鍋に1の肉と油をこそげ入れ、かぶるくらいの水とローリエを加え、4時間ほどじっくりと煮込む (圧力鍋の場合は30分)。
3. 野菜はすべて1cm角に刻んでおく。タマネギはスライスしてあめ色タマネギにするとおいしい。
4. 3の野菜とニンニク、ショウガを2のフライパンでじっくり炒めたら、2の鍋に加える。フライパンの油もへらなどでこそげて入れる。
5. 沸騰したら中火にして10分ほど煮て、刻んだカレールーとガラムマサラを加えて好みの味に調味する。雑穀ごはんには添えていただく。

解凍する方法次第でぜんぜん味が変わります！

まずは届いたら冷蔵庫で解凍

24h

普通の鍋で

圧力鍋で

30min

4h



# 夏野菜が溶けた短角牛のおうちカレー

今月の一皿

一昼夜寝かすと  
さらにおいしい



つくろ

中山 晴奈



1980年千葉県生まれ。NPO 法人フードデザイナーズネットワーク代表理事。慶應義塾大学 SFC 研究所上席研究員 (訪問)。

食という社会課題へのアプローチのために、生産する現場と食べる人が総合的な関わり合いを継続的に持てるよう、良質な学びのサイクルをつなぎ、その機会により多くの人がリーチできるような社会デザインが必要不可欠です。わたしたちはフードデザイナーという食のつなぎ手の育成を行っています。 <http://fooddesigners.net>

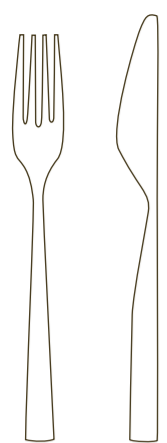


今回のお肉をカットしてくれた、山形村にある肉屋の佐々木さんのこだわり

「肉の味はカットで決まる」

牛は工業製品ではありません。だから、1頭1頭個体差を見極めてカットしなければなりません。特に繊維質が多い短角牛では、繊維の方向を見極めてカットする必要があります。カットする角度でやわらかさも決まるんです。





たべる  
そとで

# 都内で味わう短角牛 厳選4店

その価値を知った短角牛。せっかくだから外でも食べてみませんか？こだわりの料理人達が腕を振るうお店をご紹介します。東京都外の人にごめんなさい！読者限定 SNS グループで、あなたの町のお店も教えて下さい。

昨年1月にオープンしたこのお店。オーナーの伊東さんは、以前盛岡に住んでいた頃に「いろんな牛肉を食べて一番美味しかった」という短角牛をメイン食材に据えて勝負に。「肉本来の味を楽しむならステーキをお楽しみ頂きたいです」と伊東さんが胸を張る看板メニューが、「短角牛熟成肉ランプ」だ。ランプとはもも肉のやわらかい稀少部位のこと。余計な味付けなしでも、噛めば噛むほど口の中でうまさ広がる。

脂を伝って熱が入りやすいさしが入ってる肉とは違い、筋肉のかたまりである短角牛は、焼き過ぎると固くなる。焼きの技術、扱いの経験が非常に重要で、難しくて手間がかかるので敬遠するシェフも少なくないと言う。また、放牧して少量を自然交配で育てることから個体差が激しくいため、その個体差（肉の弾力）から熟成の適正期間を見極め、どう手を加えるかが腕の見せ所となるそうだ。

この店では、去勢してから22ヶ月目以降、屠畜日から40日～60日熟成させた肉を主に使っている。22ヶ月前の若い牛よりも血の味が濃く、十分に寝かせることでアミノ酸が分解され、筋肉もほどけてきてやわらかくなる。シェフの及川氏が「お客さんには、黒毛和牛とはまったく別物だと説明している。牛と豚ほどに違う」と言うのも納得の一皿を、是非味わってほしい。



## ヌッフデュパプ 六本木店

●東京都港区六本木7-17-19 FLEG 六本木 Second 2F / Tel: 03-6459-2235 / 17:30 ~ 23:00 (LO) 24:30 (CLOSE) / 日曜休  
<http://www.neufdupape.com/>



短角牛熟成肉ランプ (400g) ¥6,000 アンデスの柔らかい塩で



## 都内随一の岩手 食材レストラン

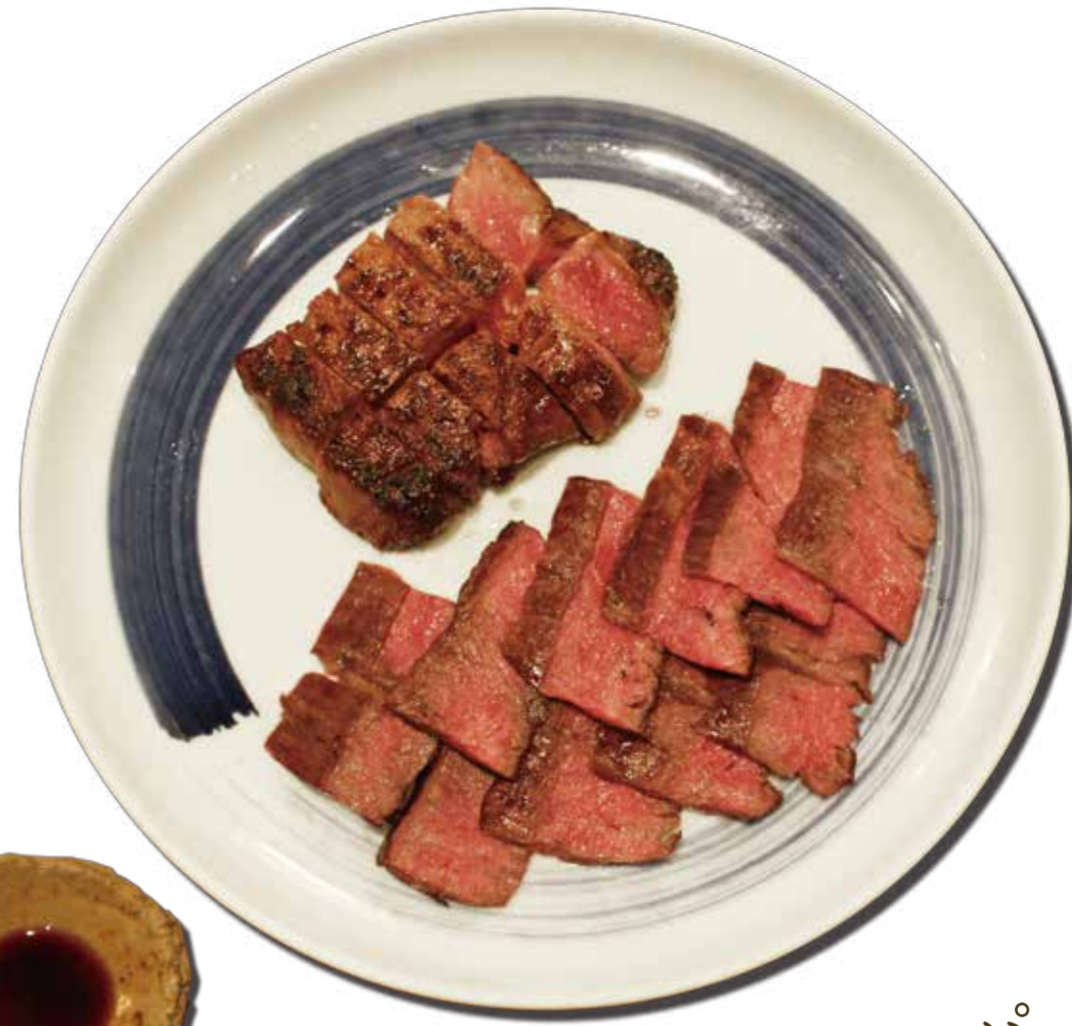
短角牛ハチノスとギアラのトマトソース ¥850 →



短角牛ハラミ・サロイン (200g) ¥4,800

30年前から山形村と都市農村交流を進めてきた、有機食材のパイオニア「大地を守る会」が直営する広尾駅近にある和食店。岩手県内だけでなく、日本中の有機食材の生産者と直接やりとりして食材を仕入れている。ここでは短角牛は炭火で焼いて醤油味

で、「食材はなるべくそのままの味で、食べてもらっています」と話す店長の新井谷さんは久慈市の出身で、なんと柿木敏由貴さんの後輩なんだとか。ここでは、あの「まめぶ汁」も食べることができる。



まめぶ汁 ¥1,050



## 山藤 広尾店

●東京都渋谷区広尾5-4-11 ベルナハイツA棟 2F / Tel: 03-5795-2683 / 昼 11:30 ~ 14:30 夜 18:00 ~ 23:00 (LO) 24:00 (CLOSE) / 日曜休 <http://www.yamafuji.net>

## パイオニア 有機食材の



岩手三昧 (左から短角牛/奥州牛/前沢牛) (150g) ¥2,700



## かるびあへの

●東京都港区新橋3-7-4 山口ビル 1F / Tel: 03-3519-2929 / 昼 11:30 ~ 13:30 / 平日 17:30 ~ 22:30 (LO) 23:00 (CLOSE) / 日祝 17:00 ~ 21:30 (LO) 22:00 (CLOSE)  
<http://ameblo.jp/birichino01/>



短角牛焼肉丼 ¥900

## ランチでも食べられる

## ぴんぴん舎 GINZA UNA

●東京都中央区銀座3-2-15 ギンザ・グラッセ 11F / Tel: 03-3535-3020 / 平日 11:00 ~ 23:00 (LO) 23:45 (CLOSE) / 日祝 11:00 ~ 22:00 (LO) 23:00 (CLOSE)  
<http://www.pyonpyonsya.co.jp>

