

東北食べる通信

2016

5

月号

世なおしは、食なおし。

特集

日向に薫る
隙間哲学

香草

ハーブ

宮城県蔵王町の
平間拓也さん徹也さん兄弟が育てた

東北食べる通信



5
月
4
日
15°C

日向に薫る 隙間哲学

【宮城県刈田郡蔵王町大字矢附】

文= 高橋 博之 写真= 玉利 康延

レモンバジルやローズマリー、ローマンカモミールなど、実に 100 種類以上のハーブを育てる農家が、宮城県蔵王町にある。園芸店や飲食店、個人客向けにハーブ苗やフレッシュハーブ、ハーブティーの生産卸を営む（株）ぎおうハーブだ。農場の敷地内には直売所「わいわいハウス」も併設されている。取材に訪れた 5 月連休前半のこの日、お目当てのハーブを買い求める若いカップルや家族づれなどの常連客で直売所はにぎわっていた。

特集
香草

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24

1. ジャーマンカモミール、2. ドッグローズ、3. スペアミント、4. チャービル、5. イタリアンパセリ、6. シルバーレモンタイム、7. コモンタイム、8. ステビア、9. サラダバーネット、10. ゴールドセージ、11. コリアンダー、12. ナスタチウム、13. ワイルドストロベリー、14. コモンマロウ、15. トリカワーセージ、16. ゴールデンレモンタイム、17. チェイブ、18. ゴールデンレグス、19. レモンバーム、20. ペパーミント、21. スイートフェンネル、22. ローズマリー、23. レモンバーベナ、24. スイートバジル

増量限定
蔵王牛特集

【蔵王高原牧場・川崎育成牧場】

宮城県柴田郡川崎町大字支倉

文 保田ささ子 写真 玉利康延

牛たちの気質に配慮したやり方だ。

おなかに子のいる母牛たちは、よりストレスの少ない環境で健康な母体を育むべく、日中は広大な草場に放たれている。しかしこの日、写真に取めようと見渡した小高い丘の上からは、一向にその姿が見えなかった。「なーんだ、あいつらどこまで行っちゃったんだ」と苦笑する山崎さんのまなざしからは、牛好き、生きもの好きがにじむ。

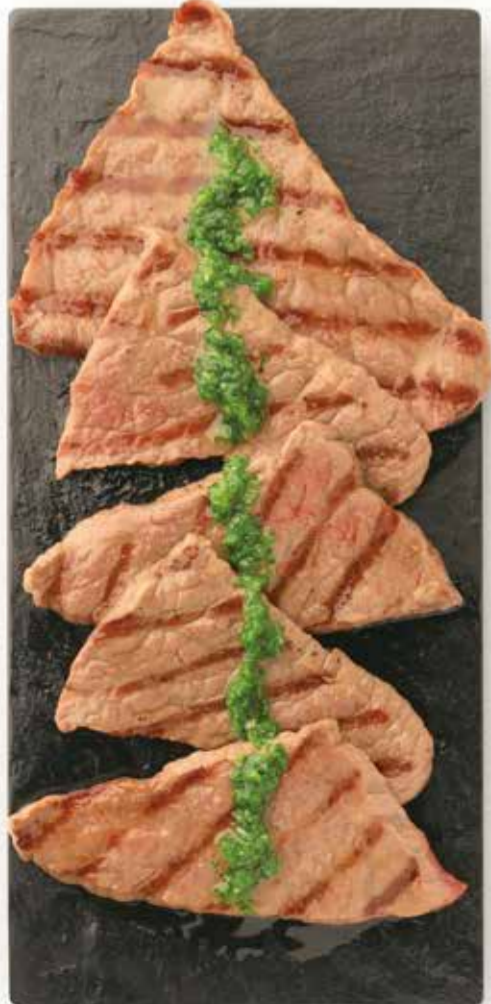
この仕事の喜びは、「そりゃ、うちの牛の肉が『うまい!』の瞬間ですよ」と山崎さんは笑う。あらゆる工程が分断されたこの業界において、お産に立ち会い、自ら育て上げた牛を、自ら口にできる環境が極めて稀なものであると、とくと自覚しているがゆえなのだろう。

「僕らは生きものを育てているけれど、その目的は、人の暮らしに役立つ『経済動物』を育てること。僕らの仕事は、人の手に届くまでの彼らに、その日できることを精いっぱいしてやることなんだと思っている。」



蔵王牛のハーブオイルソースがけ

蔵王牛のバラ肉（焼き肉用）に塩・こしょうをふり、グリルパンで両面焼き、ハーブオイルソース（左ページ参照）をかけて。蔵王牛は、黒毛和牛と乳用牛の交雑種。



1. 上記文中、姿が見えなくなっていた放牧中の母牛たち。夕方、牧草地をずいぶん下ったくぼ地のようなところで、むしゃむしゃ食事しているのが見つかった。放牧には、母牛たちの足腰を丈夫にして出産を楽にする意味もあるという。2. 川崎育成牧場敷地内に立ち並ぶ牛舎。3. 産まれたての仔牛と、その体をべろべろとなる母牛。なかには出産後興奮して仔牛に寄りつけない母牛もいるそうだ。4. 川崎育成牧場のリーダー、山崎さん。「種つけ、分べん、除角、去勢……育成牧場の仕事は多岐にわたり、複雑です」

1	
2	3
4	

の開墾を進め、「自分たちで産ませた牛を、自分たちでつくったエサで育てる」割合を少しでも高めるべく努力も続けている。

同社が繁殖を手がけ始めたのは 30 年以上前、創業者である前社長の代からだ。繁殖にはスタッフの優れた技量が求められる上、種つけから精肉まで一貫して行うということは、牛への投資期間が3年以上に及ぶことも意味する。堅実に、効率よくお金に換えていく経営スタイルにはほど遠い。

一方で、よい牛を産ませ、育て、よい肉をつくるまでの隅々に目を行き届かせることが可能であり、その情報をすべて消費者に明かせる利点は見逃せない。さらに近年では、口蹄疫問題（2010 年）、原発事故（2011 年）を経て離農者が相次ぎ、仔牛が激減して価格高騰が止まらない。自社で仔牛を生み出し、肥育できる体制は、経営上の強みともなり得るのだ。「牛も少子化の時代。そのなかで毎年 300 頭以上の仔牛が生まれ、育てていることにやりがいを感じる」と、山崎さんも自負をのぞかせる。

その日、彼らに
してあげられることを

川崎町の牧場では、山崎さんたちが日々種つけた母牛が生む子と、購入されてやって来る生後 35 日ほどの子たちが、約 6 ヶ月間育成される。親子合わせて、1,100 頭ほどを、6 人のスタッフで見る格好だ。仔牛たちは、頭数が増えるごとに牛舎から牛舎へと移されていくが、牛のグループは組み替えられない。6 ヶ月経って隣の白石町の牧場へ越すときにも、そこは変わらないという。「場所は移ってもハウスメイトは一緒ということ」（山崎さん）。よそ者に敏感な

陣痛が始まった。じき仔牛が産まれる。そう知らせを受けて向かった牛舎の囲いのなかに、のそのそと歩き回る 1 頭の母牛がいた。宮城県川崎町のこの牧場で生まれ、育てられた牛で、これが初産となるという。その胎内で 285 日間育まれた赤ちゃん牛は、すでに前足の先をわずかに外へのぞかせていたが、牧場のリーダー・山崎高寿さん（37）は、「他の牛舎も見に行きましようか」と、私たち取材陣をいったん外へ促した。母牛をひとりにしてあげたいのだという。

数十分後、その母牛は、産み落とした我が子の体を丹念になめ回していた。「こうやってちゃんとなめてあげている姿を見ると、安心する。いいお母さん牛です」と、山崎さんの顔がわずかに緩む。仔牛の体重は 24kg。人が抱きかかえて体重計に乗り、計量するのだ。ここではこうしてほぼ毎日、新しい命が誕生している。

屠畜以外の全工程を
手がける

肉牛が牛肉となるまでには、種つけから分娩、育成、肥育、屠畜、加工……と多くの工程を経る。それらは細かく分断されている上、仔牛、枝肉の 2 段階のセリも入る。だから消費者は、トレーサビリティシステムを使ってその肉のルーツを辿ることはできて、スーパーで「〇〇牧場のあの牛」の肉を探し求めることは現実的に困難だ。

対してここ高橋畜産肉株式会社（本社は山形市）では、全頭とはいかないものの、種つけから精肉の販売に至るまで、屠畜を除く全工程を自社グループ内で行っている。また、輸入飼料への依存度が極めて高いこの畜産業界にあって、自社で新たな牧草地



蔵王の麓の自然と人の手で
一から
育てる牛たち



ローズマリーの
ハッセルバックポテト

ジャガイモ 4 個はよく洗う。皮つきのまま、切り落とさないように細かく切り込みを入れる（このとき、まな板にジャガイモを挟むように箸 2 本を置いておくと、包丁の刃が止まって切り落としを防げる）。水に 10 分ほどさらす。オープンの天板に並べ、切り目のところどころにローズマリー（またはタイム）を挟み、塩をしっかりとめこむ。ニンニク（すりおろし）1 かけ分、オリーブオイル大さじ 3 を合わせたものをまんべんなくかけ、230℃に予熱したオーブンで 20～30 分加熱する（やや深さのある耐熱皿に入れてオーブントースターで焼いても）。途中、下にたまったオイルをスプーンですくって全体に回しかけると香ばしく仕上がる。こんがり色づいて火がしっかり通ったら、熱いうちにいただく。

フレッシュハーブの
ホワイトサングリア

白ワイン 500ml、1cm 角に切った好みのフルーツ（キウイ、リンゴ、パイナップル、グレープフルーツ、メロンなど）200g 分、ディル（またはタイム）とローズマリー各 2 枝、はちみつ大さじ 1 を混ぜ合わせ、冷蔵庫に 30 分～一晩おく。好みではちみつを増やしたり、炭酸水やラム酒、ジンを少量加えてもおいしい。

フレッシュハーブドレッシング

サラダ油 100ml、好みの酢 50ml、塩大さじ 1、こしょう少々、好みのハーブ（ディル、チャイブ、タイムがおすすめ）をよく混ぜ合わせる。すぐには使うときは、ハーブの葉を細かく切って小さじ 1～大さじ 1 を加える。寝かせるときは枝ごとや長いまま加えて冷蔵庫に 2 日ほどおく。

ハーブオイルソース

チャイブ、タイム、バジル、ディルのうち好みの 2～3 種類（みじん切り）大さじ 2、オリーブオイル大さじ 3、ニンニク（すりおろし）少々、塩ひとつまみをよく混ぜ合わせる。好みでシンプルなステークや焼き魚、カルパッチョ、蒸し野菜などと合わせて。冷蔵庫で 1～2 日間保存可能。

い
え
で
つ
く
る

FOOD
DESIGNERS NETWORK

ハーブのいろいろレシピ