

# 食の社会科見学

第8回

## あなたは霜降り派？ 赤身派？ 短角牛を通して考える 食の中の信仰。 そんなお話。

小西 由稀

フリーライター

広辞苑によると、信じ尊ぶことを信仰という。食の世界で根強い信仰の対象といえば、「霜降り」ではなからうか。

先日、函館市・戸井のマグロをいただく機会があった。戸井の「活き締めマグロ」といえば、今や青森県大間をしのぐといわれるブランドマグロ。漁法、船上での締め方や扱い方、運搬方法に至るまで、独自のマニュアルを構築。マグロに対する漁師の意識の高さは日本一である。

盛り合わせた刺身の中でひときわオーラを発する戸井産の中トロは、魚というよりも肉に近い。



程よく熟成されこなれた身には、これまた美しい霜降りが浮かぶ。室温に触れ、早くも表面の脂が薄っすら溶け始め、艶やかに輝いている。一同「お～」と感嘆のため息が出る。

中トロを目で十分に楽しみ、口の中へ。うわあ～とろける。一同の表情もとろけている。こつてりというより、まろやかな脂の余韻が続く。まずかろうわけがない。

霜降りを前にすると、われわれ日本人はテンションが上がる。テレビ番組で霜降りたつぷりのブランド牛がアップになると目は釘づけ。焼いた断面を見せられると、ジュルル～とパブロフの犬状態。赤と白のマジックのとりこだ。

そんな霜降り信仰に立ち向かうべく奮闘しているのが、『えりも高橋牧場』の「えりも短角牛」。耳慣れない牛だが、日本固有品種（日本短角種）である。東北地方の北部で古くから飼われてきた「南部牛」に、「ショートホーン種」という外来の品種を掛け合わせ改良されてきた。茶褐色の毛と愛らしい瞳、短く切りそろえた角がチャームポイント。カメラを向けると、興味津々の様子で牛たちがゾロゾロ集まってくる。どの牛もやさしく、幸せそうな顔をしているではないか。

高橋牧場では春から初冬にかけ、えりも短角牛を自然放牧している。摂餌も交配も出産も牛まかせ。牧場主の高橋さん夫妻が気づかないうちに子

牛が生まれていた…なんてこともあるそうだ。そのくらい自由でのびのびした環境。どうりで、みんな幸せそうな顔をしているワケだ。

えりも町に短角牛が導入されたのは、明治28年。昆布漁師の安定収入のため、半農半漁を推奨した背景がある。高橋さんも夏場は、昆布漁のため海に出る。比較的手間がかからない放牧飼育に優れ、寒さに強く丈夫な短角牛は、漁業者の暮らしを支えてきた、大切な風土の産物だ。今、この短角牛の消滅が心配されている。

広い丘陵地で十分に運動し、牧草を

主体に育つえりも短角牛は、上質な赤身が自慢。脂が少なくヘルシーな牛肉といえる。肉質も締まっている。ところが、霜降り信仰が根強い日本の市場では、短角牛の評価は残念ながら高くない。

現在、同町の兼業漁師は15戸あるが、その多くが黒毛和種、短角と黒毛の交配種の生産に転換している。短角牛の一貫生産は高橋牧場ただ一戸。

高橋さんが短角牛にこだわり続けるのは、「うちが頑張らねば、いつかは消えゆく品種」という真つすぐな思いが一つ。えりも町のほか、道内では旭川、国内では岩手県など東北で生産されているが、生産頭数が全国で2万頭を切ってしまった中、高橋さん夫妻は約200頭の短角牛を守ろうと踏ん張っている（2004年の取材時）。

もう一つは、「農業が海を育て、水産が山を育てる循環型の生産を守りたい」思いも強い。1年を通して強い風が吹きつける同町は、動植物に厳しい環境。短角牛を放牧することで糞が良質の堆肥になり、健康な土壌をつくり、緑が育つ。土の養分が海へ注ぎ、昆布の森を守る。放牧の密度が、山にも海にも影響する。海と山を見つめてきた、高橋さんならではの視点だ。

肝心のお味だが、これがおいしい。潮風が運ぶミネラルを含んだ牧草で育ったせいか、えりも短角牛の赤身は味が深い。ステーキをいただくと、霜は降っていないが、かむごとに肉本来の旨みを味わえる。しゃぶしゃぶは、軟らかくさっぱり。部位の中では脂の多いサガリは、甘みの強い脂の味と香りに驚いた。レバー刺しは切り口の角がピシッと立つほど新鮮で、ぶりっぶり。短角牛のすつきりした旨みに、はしが止まらないのだ。

高橋牧場では16年前から一般市場に出荷せず、独自に販売ルートを開拓。直売、地方発送を中心に精肉、ハンバーグなどの加工品を販売している。「気軽に食べてもらいたい」と、4年前に牧場内にファームイン兼直売所「守人（まぶりつと）」を、2年前には焼き肉小屋「短々」をオープン。最近では札幌でも短角牛を使うレストランが増えてきた。短角ファンを少しずつ増やしている。



そんな高橋さんの頑張りに、うれしい知らせが届いた。スローフード協会が、日本短角牛（岩手県・北海道）を「味の箱舟」に認定したのだ。このプロジェクトは、このままでは消えてしまうかもしれない、小さなつくり手による希少な食材を支援するため、世界共通のガイドラインにより対象食材を選定している。日本短角牛は、地域固有の歴史・文化・生活とも深くつながっている点も大きく評価された。ちなみに、北海道からは八列トウモロコシが認定され、まさかりカボチャ、タマネギの札幌黄が申請中だと聞く。

霜降りも旨い。赤身も旨い。どちらもそれぞれのおいしさを持っている。その魅力は別物で、優劣をつけられるものではない。ただ思うのは、世の中はヘルシー志向に傾いているのに、赤身の評価はそれに比例していないような気がする。それが霜降り信仰といわれる所以だろうか。いずれにせよ、機会があればぜひ短角牛をお試しいただきたい。あらたな牛肉の味わいに会えるだけでなく、北海道の食の幅広さを実感できるはずだから。

---

#### profile

小西 由稀 こにしゆき

フリーライター。

札幌の出版社を経て、今年で独立12年目。食と旅をテーマに、雑誌や新聞、ホームページなどに執筆。

<http://allabout.co.jp/travel/travelhokkaido/>

---