

アニマルウェルフェア



▲牧場主の小野寺祐友氏

生きている間は
どんな高値の牛よりも健康に

小野寺ファーム

小野寺祐友氏は宮城県気仙沼市にて酪農を営んでいる。冬以外の期間は牛を放牧し、飼料はできる限り、輸入に頼らず自家産の牧草と地元豆腐屋の産業廃棄物であるおからかすを与える。餌にこだわっているだけでなく、外的要因に影響されづらい餌を供給するためだ。世界情勢の影響で輸入飼料が高騰しているが、地域で持続的な供給が可能な飼料を確保できれば、そのような問題に頭を悩まされることもなくなる。

小野寺ファームでは30頭ほどの乳牛を飼育しており、約5年前から肉牛の飼育を開始。「きたろう」

と名付けられたブラウンスイスと黒毛和牛の交雑種を独自の方法で大切に育てあげた。本来高い価値がつかないとされる交雑種だが、「愛情を持って育てたら、美味しくなるかもしれないと思いました」と小野寺氏は語る。よく運動し、人と牛がコミュニケーションをとり牛が幸せな環境で育つことによって産まれる美味しさもあるのではないかと小野寺氏はそうあって欲しいと願っている。

幸せに育ったHappy Beefの味

ブラウンスイスは乳肉兼用種であり、牛乳も搾れるがお肉も美味しい。黒毛和牛は脂肪がのって霜降りが入るが、交雑種はブラウンスイスの赤身が多い肉と混ぜることで双方の良いところを合わせ持つ。赤身肉のしつかりとした食感と程よい脂肪が特徴。小野寺氏は「うまみ成分がとても強いと思います。口に入れた瞬間にしつかりとお肉の味があり、そこに程よく脂がのります」と話す。

和牛が好まれる一方で、和牛×ブラウンスイスの交雑種が新たな牛肉のカテゴリーとして位置付けられているのではないかと考えている。現在牛肉の販売はして

らず、販売準備を進めている。

「幸せな牛の時代」とは？

日本では「サシ」信仰が長く続いてきた。霜降りの肉は高級とされ、実際に愛好者も多い。一方、そのために牛舎で運動を制限して育てられるケースもある。

小野寺氏は飼い方によっては牛が幸せになると考え「幸せな牛の

時代」を提唱する。「生きている間はどんな高値の肉牛よりも健康に育てる」という信念を貫く。「幸せな牛の時代」というスローガンにはそんな飼い方を広く提案する意味も込められている。小野寺氏は幸せに生きた牛のお肉が評価され、命の尊さを感じながらお肉を食べるといふ考えが広まることで、幸せな牛が増えると信じている。



▲黒毛和牛×ブラウンスイスの交雑種「きたろう」



▲放牧地を歩く牛



▲黒毛和牛×ブラウンスイスのお肉