



# ほんものを たべよう

提出日					
3/	火	水	木	金	
	12	13	14	15	
配達日					
3/	火	水	木	金	
	19	20	21	22	
翌々週分配達日					
3/	火	水	木	金	
	26	27	28	29	

2024.3月4 週号

Alter Weekly Order Catalogue

## オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## 牛肉

# 安全性、国内最高峰の 有機牛肉（日本短角種）

高たんぱく、低脂肪、ヘルシーな赤身牛肉

## 高橋牧場

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

### グラスフェッド 80%

北海道襟裳岬にある高橋牧場 高橋 祐之・秀子ご夫妻、基弘さん(長男)は、グラスフェッド80%、有機飼料20%で、安全性においておそらく国内最高峰と評価できる有機畜産に取り組まれています。(全放牧地面積100ヘクタールのうち、有機放牧地面積約20ヘクタール)

### ミネラルたっぷりの牧草

高橋牧場のある襟裳岬は、風速10メートル以上の風が吹く日が年間290日以上もある厳しい土地です。草しか育たない不毛な土地です。しかし、この草は海風に乗って運ばれるミネラルをたっぷり含んだ牧草です。高橋牧場の短角牛は、広い牧草地でそのミネラル豊富な牧草をお腹いっぱい食べて育ちます。このミネラルたっぷりの牧草が、高橋牧場の牛肉がおいしい最大の秘密です。

高橋牧場ではこの厳しい自然条件、土地条件を生かして牛を育てています。有機の放牧地、採草地においては農薬や化学肥料は使っていません。広大な牧草地に放牧されている高橋牧場の牛たちは、この有機の牧草を制限なく、たらふく食べ、起伏に富んだ広い大地を動き回り、ストレスフリーです。

### オルターは有機牛の方を選択

高橋牧場では、有機牛とナチュラルビーフ(非遺伝子組み換え飼料使用牛)を育てています。

有機牛の採草地や放牧地は農薬や化学肥料不使用ですが、ナチュラルビーフの採草地と放牧地は農薬不使用・化学肥料は使っている草地もあります。徐々に減らしながら無肥料を目指しています。オルターでは有機牛の方を選択します。

### 高橋牧場の 有機短角牛

#### ●牛の品種

日本短角種

#### ●エサ

- 有機牧草(自家)80%
- 有機おから…(株)東京めいらく
- 有機醤油粕…弓削多醤油
- 有機ふすま…平和製粉(株)
- 有機小麦粉…平和製粉(株)

これらの有機飼料は離乳後の栄養確保、ストレス軽減、人への慣れ、冬場などの栄養確保を目的として給餌しています。まだまだグラスフェッド初心者なため、発育不良牛や虚弱牛を出さないためです。自信がつけば将来的には牧草100%を目指します。



高橋牧場の高橋家の皆さん

雪に閉ざされる冬に備えて乾草やグラスサイレージを作る有機牧草の採草地は約20ヘクタールあります。有機牛のエサは80%がこの有機牧草です。グラスフェッド率80%です。

残り20%のエサは有機飼料で、有機おから、有機醤油粕、有機ふすま、有機小麦粉です。

高橋さんは自信がつきしだい、ゆくゆくはグラスフェッド100%の牧草だけで育てることを目指しています。

### 放牧に適した短角牛

高橋牧場の牛は和牛の一種で超希少種の日本短角種です。短角牛は現在日本で2万頭以下となっています。高橋牧場には200頭がいます。

短角牛は江戸時代、東北の旧南部藩(岩手県)で飼われていた南部牛と、明治以降日本に入ってきたショートホーン種を掛け合わせてできた、寒さに強く、粗食に耐え、牧草だけでもよく育ち、母牛は泌乳量が多く、子育て上手な放牧に適した牛です。

襟裳町では厳しい自然環境でも人の手をかけずに育つことから、1895年頃導入されたといわれています。最盛期には1000頭を超える短角牛が飼育されていましたが、牛肉輸入自由化や消費者の霜降り肉信仰により、今では高橋牧場のみになっています。

### おいしく、ヘルシーな牛肉

短角牛の肉質は、高たんぱく質、低脂肪、低カロリーの赤身牛肉で、動脈硬化など生活習慣病を気にしなくてもよいので、たいへんヘルシーです。オメガ3、オメガ6のバランスも優れています。

高橋牧場の牛肉の味はたいへんよく、感動的です。これを超越する肉質は、ほかではまずお目にかかることはないと思います。

### 自然放牧、自然分娩

高橋牧場の牛たちは、昼夜放牧、自然放牧です。牧草が枯れる冬場には百人浜(折別)の放牧場に移動し、そこで夏の間に準備した牧草のサイレージと干草と有機飼料を食べて過ごします。牛舎で過ごすのは、おいしい肉に仕上げる出荷前の数ヶ月だけです。

高橋牧場は基本自家繁殖です。外部からの子牛導入は10%あります。群れの中に雄牛がいて自然交配、自然分娩で、生命をつないでいきます。



### 母乳哺育で育つ幸せな子牛

2月～4月に牛舎で生まれた短角牛の子牛は、雪が解け、草が芽生えはじめる5月中旬に放牧地へと出ます。11月下旬頃までは夏場用の広い放牧地で、12月頃からは冬場用の牛舎が隣接する放牧地で過ごします。子牛はお母さんの出すお乳を好きなだけ飲んで、牧草を好きなだけ食べて育ちます。肉牛のほとんどが小さな時に親と引き離されて、早く大きくなるように外国産の配合飼料を与えられ育てられている事を考えると、短角牛の子牛は本当に幸せです。

### 地域循環

高橋牧場では草→牛→堆肥→草とエネルギーの循環を大切にしています。化学肥料、農薬、抗生物質、窒素過多など土壌汚染に繋がる畜産はしません。

### ワクチンの使用はありません

ワクチン、ホルモン剤、予防目的での抗生物質の使用もありません。

究極のアニマルウェルフェアです。

### 年間6頭の出荷、1頭買いです

高橋牧場の有機短角牛の出荷は今のところ年間6頭しかありません。

屠場で解体されたあと、ブロックで大阪の牛長に届き、最新の清潔な有機認証工場で製品化されます。

### 昆布漁師と兼業

高橋牧場は創業1953年です。祐之さんの祖父は昆布漁師でした。父の代で昆布と短角牛との兼業を始めました。

1993年、一貫肥育生産開始。有機畜産は2018年開始、2020年有機認証を取得しました。長男の基弘さんは酪農学園大学を卒業し、1年間研修したあと実家に戻ってきました。頼もしい後継者です。