



# ほんものを たべよう

提出日	9/7	9/8	9/9	9/10
配達日	9/14	9/15	9/16	9/17
翌々週分配達日	9/21	9/22	9/23	9/24

## 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。

Alter Weekly Order Catalogue

2021.9月3週号

## 牛肉

# 穀物を与えず、自家製の粗飼料で育てた黒毛和牛

適度にサシが入ったヘルシーな赤身牛肉

## (株)さかうえ

文責 西川 榮郎(安全な食べものネットワーク オルター 代表)



さかうえの坂上 隆代表

### ストレスフリーの周年昼夜放牧

鹿児島県志布志市にある、県内屈指の農業会社、(株)さかうえ、坂上 隆代表は、2019年9月より畜産事業を開始し、現在では九州産黒毛和牛120~140頭を、志布志市の中間山地に広がる里山の、自社管理の160haの土地において約100カ所(15ha)の耕作放棄地を電気柵で囲った放牧地に、基本的に周年昼夜放牧して育てています。好きな時に食べ、好きな時に運動し、好きな時に寝るストレスの少ない飼育環境です。牛舎は1棟あり、体調を壊した牛を休ませるときに使用します。

### エサは自家製粗飼料だけ

それらの牛のエサは、その放牧地に自生してくる野草、牧草飼料(イタリアンライグラス、ローズグラス、パヒアグラス、スーダングラス)と、約600カ所(160ha)で栽培しているデントコーン(飼料用とうもろこし)をロールベアで梱包したサイレージ(嫌気状態で乳酸発酵)、「サイロール」です。一般の畜産に使用される輸入穀物主体の配合飼料やホルモン剤などの使用はありません。抗生物質は牛が病気・ケガ等で苦しんでいた、生命にかかわる状況以外は基本的に使用はありません。やむを得ず投与する場合は最少必要量で対応します。

放牧地の牧草には、農薬、除草剤の使用はありません。補助的に尿安を使用することがあります。しかし、デントコーンには積極的な使用ではありませんが、天候などによる害虫の大量発生時にはやむを得ず殺虫剤(バダン5G水和剤)、除草剤(ゲザノンゴールド、アルファード)を使用することがあります。

これらの放牧地は慣行農法の野菜作りなどとローテーションしています。残留農薬は基準値以下で、出荷基準を満たしていますが、その影響は全く0とはいえません。

デントコーンや放牧地としてローテーションする畑の慣行栽培野菜栽培地の農業使用を今後はなくしていく方向を、坂上さんと確認しています。

### 適度にサシの入った赤身牛肉

牛のエサを全て自給していますので、その安全性は国内の畜産農家の中で屈指と評価できます。また肥育時に濃厚飼料を

えず、粗飼料だけの理想的な飼育方法ですので、適度な脂肪と赤身の旨味があり、濃厚な味わいのサシ少なめ低脂肪のヘルシーな赤身牛肉です。赤身と適度なサシがバランスよく入り、食べやすく、毎日食べても食べ疲れや胃もたれはしません。

### 子牛は母乳を飲ませてもらっています

さかうえでは子牛も自家繁殖しています。その子牛のエサは国内での畜産農家ではたいへん珍しく、母牛からの母乳を与えられています。すばらしいことです。子牛には地域のTMR飼料工場の混合飼料も与えられています。混合飼料の原料は粗飼料(さつまいも、自家製デントコーンサイレージ)と濃厚飼料(大豆粕、大麦わら、フスマ)、炭酸カルシウム、食塩です。

### 精肉までの一貫生産

さかうえでは自社で育てた黒毛和牛を屠場に送ったあと、自社で精肉に加工しています。畜産、加工まで全て一貫生産です。2021年には新精肉工場も完成しました。この一貫生産は、育てた牛の肉質を直接自らで確認できますので、飼育技術の向上に役立ちます。

### 国内有数の農業会社

さかうえは坂上 隆さんのお父さんの時代から農業を営んでいます。1960年代はさつまいも、米などを栽培していました。1970年代にはピーマン栽培と牛の飼育を始めました。お父さんが1980年代には芝作りを始め、この事業は当たり、坂上芝園として有限会社化しました。坂上 隆さんは志布志を離れていた大学時代、自然を相手にする農業で生きていきたいと痛切に思うことがありました。卒業後、父の事業を手伝いましたが、やがて父親の反対を押し切りながら、自ら一番幸せと思う農業に本格的に取り組むことにしました。そして大手コンビニのおでん用の大根や大手ポテトチップメーカーのじゃがいも、大手青汁メーカーのケールの契約栽培なども引き受けるまでになりました。

### 向学心が溢れています

坂上 隆さんは1968年生まれ、今年53歳ですが、向学心に溢れ、42歳で新たに大学に入学し、農業経済、哲学、宗教を学び、修士号を取得、博士課程を修了し、50歳で卒業したくらいです。これまで慣行栽培を行っていましたが、今、有機農業に注目するようになったのは、有機ケールを食べてご自身の花粉症を克服できたこと、子どもが有機ケールを畑でそのまま食べて幸せそうな顔を浮かべたのを見たことがきっかけです。

### 農村を守るために

近年、周辺の農村風景が後継者難などで変化し、耕作放棄地が増えてきました。獣害や景観破壊が問題となってきました。このままでは農村が崩壊すると危機感を抱き、その耕作放棄地をなんとか活用できないかと考えました。そこで思いついたのが牛でした。地元には鹿児島産の黒毛和牛の伝統がある、休耕地に放すと草を食べてくれる、雑草を除去し獣害を招く藪をなくすることができる、牛が耕した土地は豊かな畑として活用できる、余った堆肥は周辺の農業にも有機肥料として活用でき、田畑を再生できる、豊かな農業を守れば若者も定住し過疎からも免れる、飼料作物を自社生産することで輸入飼料に頼らない安全で持続的な環境型農業ができる、と考えたのです。

2003年にサイレージの研究開発に着手し、デントコーンの栽培を開始しました。

2005年には牧草飼料事業を確立、2006年にはロールサイレージでの販売開始、2007年には大容量可変型バンカーサイロを整備。

2009年には有限会社さかうえに、さらに2010年には株式会社さかうえに社名変更をしました。

### 日本農業の新しいモデル

さかうえで働く社員は80名です。その中心メンバーは農業にあこがれた全国各地の都会からやってきた若者たちです。元はIT産業などに携わってきたPCスキルの高い人達もいます。和牛部門はエサやり3名、牧草管理に2名の少数精鋭です。

さかうえの活動は確実に日本の農業の新しい突破口のひとつになると思います。

2013年には毎日新聞主催「第62回全国農業コンクール」グランプリを受賞するなど農業関係の賞を4度受賞し、農業関係の視察が年2000~3000人もやってくるぐらいです。

### もう少しで有機畜産

これまで、地元農業の発展というテーマが主で素晴らしい活動に取り組みされてきました。より完璧な「安全性」については今少し課題が残っています。しかし、100%自家製の草やデントコーンだけでこの規模で牛を育てている畜産農家は国内のほかのどこにもありません。目の届くエサだけで育てていますので、その改善は比較的容易です。もう少しで「有機畜産」に手が届くところにあります。さかうえとオルターとの提携はこれからの日本の畜産に大きな良い影響を与えるはずで。

### 国内屈指の安全性

オルターへの紹介は、オルターの和歌山の会員からで、鹿児島に「グラスフェッドの牛肉」があるので調べてもらえないのかという質問からでした。「グラスフェッド」の定義は本来「農業と無縁の牧草だけ」で育てることですので、デントコーンのような飼料作物を与えているため、残念ながら厳密な意味では「グラスフェッド」とは呼べないものです。しかし、現状のままでも国内屈指の安全レベルの高い牛肉といえます。またさかうえが見える農業像、地域貢献は、私も大いに共感するものです。

## さかうえの 里山牛 ND

●品種	黒毛和牛 自家繁殖した子牛、他所からの母牛
●飼育方	元耕作放棄地を電柵で囲った放牧地に基本的に周年昼夜放牧 肥育期間は120日以上です。放牧地はデントコーン畑などとローテーションしています。
●飼料	放牧地に自生する草 デントコーン(飼料用とうもろこし)サイレージ

●牧草飼料	イタリアンライグラス、ローズグラス、パヒアグラス、スーダングラス、水道水
●精肉加工	自社加工場で実施
●解凍方法	「冷蔵庫内」での自然解凍がおすすめ
●牛肉の色	真空パックの肉の色は沈んだ色に見えることがありますが、開封後空気に触れることで赤色に発色します。部位によって変化が鈍いことがありますが、品質には問題ありません。