神戸から牛とある暮らし

# うしぼく通信

牛

2019

USHIBOKU TSUSHIN

RE NEWAL

VOL. 5

牛を想う、お肉を考える。

神戸牛牧場

## 神戸から、牛とある暮らし

家族、そして地元を守ってゆきたいという想いで、
1968年に、神戸市西区の6農家が集まり生まれた神戸牛牧場。
おかげさまで関西NO.1の規模に育ち、
六甲牛をはじめとした肉牛を食卓にお届けしています。
51年目を迎えたこれからは、
お腹を満たすだけではない存在として、
神戸のみなさまのお役に立てないか、と考えています。
たくさんの人が暮らす神戸というまちなかにある牧場だからこそ、
おいしいお肉を届ける以外に、できることがあると思うのです。
ときに命をいただくことを学ぶ場となったり、
ときに農作物を豊かに実らせる肥料で自然へ恩返しをしたり、
ときに郷土の味を守る発信基地となったり。
大切に育てた牛とともに、
その恵みに感謝して、食卓以外にもその恩恵を。

うしぼく通信vol.5

## 目　次

牛は、お腹を満たすだけでなく、心を満たし、生活を満たし、好奇心を満たす生き物であると考えます。これからのうしぼく通信は、それらの3つを特集のテーマにおいて、あらゆる牛たちの学びをお届けします。


特集1 心を満たす
アニマルウェルフェアの観点から見た神戸牛牧場

特集2 生活を満たす
うしぼく、肉トーク
シェフがうしぼくを選ぶワケ

特集3 好奇心を満たす
うしのうんちく、
うしんちく

# アニマルウェルフェアの観点から見た神戸牛牧場

お腹を満たすだけでなく、心を満たす

## 野菜から牛へ
## はじまりは、六戸の農家の次代を思う気持ち

一九六八（昭和四十三）年、神戸市西区櫨谷（はせたに）に神戸牛牧場は誕生しました。神戸の中心地から車で約三十分。全国的に珍しく消費地からほど近い場所に位置しています。

子どもたちが継いでいける、また神戸になくてはならない産業を地元につくろうと、六戸の農家が共同出資で立ち上げた牧場。第一号牛舎は、小学校で使われなくなった校舎をいただいて、瓦屋根を社員みんなで張ってつくりあげたそうです。

いまでは、敷地面積約十一ヘクタール（甲子園球場の約三個分）におよぶ広大な山あいの敷地のなかで、六甲牛（肉専用種）、六甲和牛（黒毛和種）、但馬牛、六甲姫牛（交雑種）の四種、約四五〇〇頭を飼育しています。

設立当初は、まだ牛肉は高価で一般的ではありませんでした。三代目社長であり現在は相談役を務める牛飼いの藤本昭宏さんは、中学二年生だった当時から、牧場とともに歩んできました。

新しい“おが”に喜び、飛びはねる牛の姿も。

「初代のおやじたちは、まず地元・神戸のひとに安心して肉を食べてもらいたかったんです。当初から、毎日の健康の支えとなるような牛肉を目指していました。輸入牛への挑戦や過度なサシを追い求めず、日常的に食べてもらえる肉牛を育てようと。いろいろと大変だった時期もありますが、一歩一歩、地元とともに歩んできました。少しは貢献できているかな」と柔らかな笑顔で話してくれました。

## 牛に礼を尽くす それが、うしぼく流

牛は、本来人間が食べられない草などの繊維質をエサとして食べ、大きくなり、人間が食べられるものを生み出し、あるいは食べられるものになってくれ、一生を終えます。「牛の経済動物としての価値がここにあると思います。だから牛はすごいんです」と、飼育員の保苅真種（ほかりまさたね）さんは話します。福井県出身の保苅さんは、中学三年生のときに自宅近くで牛を飼っているおうちがあることを知りました。「どういう流れでそうなったのか覚えてませんが、一週間ほど手伝いに行って、そこから、ずっと牛にはまっています。牛って、かわいいじゃないですか」と、目を細めます。

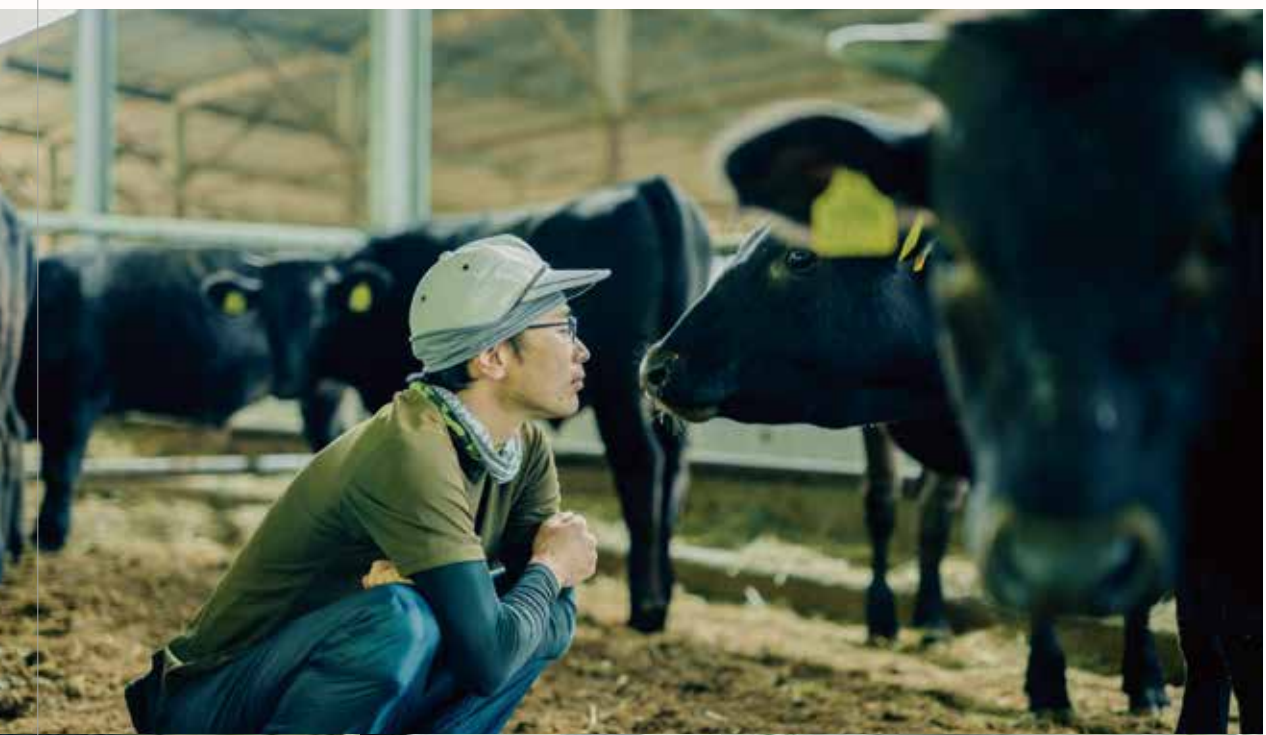
ところで、アニマルウェルフェア（Animal Welfare）という言葉を聞いたことはありますか？家畜をできるだけストレスや病気から遠ざけ、快適な環境下で育てようという世界で主流になってきている欧州発の考え方です。結果として、生産性の向上や安全な生産につながるとして、昨今、日本政府もその重要性を説き、指針を出しています。

保苅さんは、呟くように、こう話します。「われわれ生産者としては、牛にできるだけストレスをかけないように育てることが、使命なんです。静かできれいな部屋を用意し、いつも牛のお腹が満たされている状態、ゆっくり眠れる環境をつくり、維持します。棒でたたいたり、大声を出したり、牛を怖がらせたりすることは決してありません。小さな声で話すようにしていますし、牛に嫌われないように、牛と良い関係をどう築いていけるかを常に考えています」。そう、これこそがまさに、アニマルウェルフェア。神戸牛牧場のスタッフ一人ひとりが、牛に尊敬の念を持ち、一頭一頭を大切に、日々接しているのです。

## それぞれの牛を、みる
## それぞれの牛に、合わせる

牛って、どんなイメージがありますか？大きい体につぶらな瞳、ゆったりと歩き、食べては寝る…。これくらいかもしれません。しかし、喜怒哀楽もありますし、お茶目な生き物なのです。仔牛のときに後ろ足で首をかくしぐさは、まるで犬のよう。人が近づくと、ペロッと舌で背中をなめたり鼻をこすらせてきたり。牛舎の床に真新しい〝おが〟を入れてもらうと、ぴょんぴょん飛びはね、喜びの舞を見せてくれます。品種や個体によって、性格も顔つきも違います。育った環境で性格が異なるので、神戸牛牧場の飼育員たちは、それぞれの性格に合った方法でストレスを少なくしてあげることに力を注いでいます。

また牛は、上下関係をつくる動物です。力の弱い牛は、放っておくとエサを食べる機会が少なくなったりしがちなので、一頭一頭こまめに様子を見て、そおっと、それとなく、列に入れるように誘導しています。飼育員の袴田紗也香



上から写真時計まわりに、飼育員の保苅さん、袴田さん、前山さん、斉藤さん、相談役の藤本さん、代表取締役の池内さん。

さんは、「牛たちがここにいる間は、病気をしないよう細やかなケアをして、愛情を持って接すること。ストレスなく育てることが、私たちにできる役目なんです」と力強く話します。

## より一層、地元とともにこれからの〝うしぼく〟

神戸牛牧場は、創業当時からアニマルウェルフェアの観点で、牛を育てています。「特にそうだと意識することなく、牛のことを考えたら自然にそういう育て方になりました」と、代表取締役の池内洋三さん。六甲山系のおいしい水、牧草や穀類、豆乳粕などを独自配合したエサ、そして神戸の温暖な気候のなかで、ストレスなくゆったりと育てられた牛は、結果的に肉質がよく、おいしくなります。おいしいから、お肉を食べる人に喜んでもらえる、きっと残さず食べてもらえる。また、牛たちの糞からつくる発酵たい肥は、農作物を育てる良質な肥料として地元の近隣農家などへ提供しています。それらはおいしい作物を育みます。そういった好循環も「おいしい」だけではない牛の価値。今後より一層牛たちの素晴らしい側面をみせてくれることでしょう。

うしぼくスタッフによる

# 第一回 NIKU TALK 肉トーク

うしぼくの社長、広報、そしてマチマルシェ御影店店長のお三方に、
うしぼくの主力『六甲牛』への想いを語っていただきました。マニアックトークのはじまり、はじまり〜。

illustration : Koki Kimura

## Q.1

**さて皆さん。早速ですが、〝六甲牛の魅力〟をそれぞれの立場で教えてください。**

**池内社長**（以下、池）　牛飼いの立場で言うと、ずばり〝飼いやすい〟。30頭、40頭の群で飼えて、病気になりにくいし、食欲旺盛で好き嫌いなく食べてくれる。

**藤本さん**（以下、藤）　やっぱり濃厚な赤身じゃないっすかね。アンガスビーフの赤身に和牛の血が混じっているので、適度にサシも入ってイイとこどり。広報の立場としても、PRしやすい。

**柿本さん**（以下、柿）　肉切りとしては、お客様に提案の幅が広い牛やわ。「さぁ、この肉をおいしいと言ってもらうためにどうしたろか」と気合いが入る。和牛やったらこの辺まで切ってもおいしいステーキになるけど、六甲牛で同じ切り方をしては、良さが伝わらんから。提案のしがいがあるね。

　人って、「この肉は柔らかいからおいしいわぁ、かたいからおいしない」っていう軸があると思うねん。実はおいしいねんけど、〝かたい〟っていう印象を最初に与えてしまうと、ほんまの価値が伝われへん。食感って大事よね。

## Q.2

**うしぼくにとって、なくてはならないパートナーですね。では、好きな部位とおすすめの食べ方は？**

**池**　イチボが好き。お尻のほうね。サーロインとかよりも野性味があるというか、味、コクがあるよ。

**柿**　イチボって1頭のなかから少ししか取れへん。同じイチボでも、かたい部位、柔らかい部位があるから見極めが難しい。

**藤**　僕はロースとヘレかなぁ。六甲牛は特に、すきやきがいいっすね。和牛のロースはサシが多いから2、3枚くらいで「ごちそうさま」ってなるけど、六甲牛のロースは、サシの入り方がちょうどよくて、何枚でもいける！

**柿**　同じ品種でも、個体差によって違いは出る。もうこれは職人にしか分かれへん領域やけど。お客さまには、とにかくその日のうちに食べてほしい。それが絶対的においしい。2、3日後に食べるんやったら、ラップで密封してチルドで保存。どうしても冷凍せなあかんのやったら、さらに密封袋に入れて。解凍は冷蔵室に戻してな。再冷凍は絶対だめよ。

## Q.3

**六甲牛にまつわる思い出の食卓について教えてください。**

**池**　イチボのローストビーフ。奥さんが月に2回ほど作ってくれるんだけど、にんにくがきいておいしいわ。

**藤**　洋三さんちのオリジナルローストビーフですね。うちはやっぱりすきやきかな。妹の旦那が六甲店の副店長なんで、3歳の姪っ子に「これはパパが切ったお肉やで」って話しながら、家族が集まる時は六甲牛のロースのすきやきをよく食べてますね。

**柿**　息子が孫連れて帰ってくるたびに焼き肉ですね。それから友達が集まったときに、あぶり寿司作るのが好き。どの部位でもおいしいねんけど、パフォーマンスでしゃりの上に肉置いて、バーナーで〝バァー〟って。わさび乗せて、ポン酢つけて。

**池＆藤**　あぁ、それ、いい！

**締め**　話は尽きませんが、社長夫人直伝のレシピで六甲牛のローストビーフをまずは作ってみたいと思います。皆さん、マニアックな肉トーク、ありがとうございました。

### おうちで作ろう

## YOZOさんちのローストビーフ

洋三さんも大好き、社長のご夫人ゆかさんに
『六甲牛のローストビーフ』の作り方を教えていただきました。

**材料**

- 六甲牛ランプ or イチボブロック500〜600g
- にんにく　1〜2片
- 岩塩　小さじ1
- ブラックペッパー　適量

**作り方**

1. ブロック肉は室温に戻しておく
2. 1にすりおろしたにんにくと岩塩、ブラックペッパーを全体にぬりこむ
3. フライパンで全面に焼き色を付ける（1面あたり1分半ほど焼く）
4. 3を200度に予熱したオーブンで20分ほど焼き、アルミに包んで15分ほど余熱に置く
5. 翌日以降に食べる場合は、冷蔵庫で保存し、4〜5日くらいで食べきる

株式会社 神戸牛牧場
《代表取締役 / 牛飼い》

**池内洋三さん**

帯広畜産大学卒業後神戸市職員を経て、家業である神戸牛牧場に入り、2019年6月四代目社長に就任。牧場では牛の健康状態のチェックに余念がない。肉はうしぼくのものしか食べない、自宅リビングに焼肉用の消臭フィルター付き照明を導入するなど、うしぼく愛は社内イチ!?

神戸牛牧場 直営店
マチマルシェ御影店
《店長 / 肉職人》

**柿本義史さん**

高校卒業から約30年、肉職人。JA勤務などを経て、神戸牛牧場『マルシェ六甲店』にて1代目店長を務め、御影店オープン時に店長に着任。品種ごとの一番おいしい切り方を知る、肉を触っただけで調子が分かるなど、さすがの目利き力を持つ。

株式会社 神戸牛牧場
《マネージャー / 広報》

**藤本雄紀さん**

東京でロゴデザイナーとして活躍したのち、社長から引き抜かれて入社。主に広報や社内マネジメントを担当。祖父は立ち上げ6農家の1人で、幼い頃に牧場で遊んだり、迷子になったりした思い出も。牧場の次代を担う若きエース。

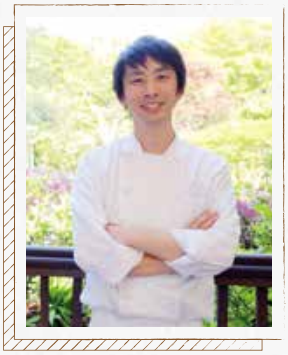
# シェフがうしぼくを選ぶワケ

Interview

## 六甲牛こそ、いまの時代が求める肉

うしぼくの肉に惚れ、
名料理に仕立てるシェフたちの声を紹介するコーナー。
選んだ理由や家庭で食べる際の
ヒントなどを語っていただきます。
今回は、『ザ・ガーデン・プレイス蘇州園』の
シェフ白井勇士（しらい はやと）さんに『六甲牛』の魅力についてうかがいました。

◆ 今日のシェフ ◆



ザ・ガーデン・プレイス蘇州園
白井勇士 シェフ

### 三方良しの赤身肉

六甲牛は、いまの時代にとてもマッチした肉だと思います。黒毛和牛やアンガス牛が流行った時代もありました。また土地柄、神戸牛が求められることも。いまは健康志向もあって、食べやすい赤身肉を求める声が多い。そんななか、赤身で柔らかく、価格の見合った肉を探していたところ、六甲牛がぴったりはまったんです。ディナーコースの選べるメイン6種のひとつが六甲牛のロースですが、予想以上の人気で、見込み量の2倍ほど仕入れを増やしている状況です。

店ではシンプルにグリルに。それが一番おいしいんです。季節感と地域性も大事にしているので、兵庫県産の食材、地の果物や六甲シャンピニオンなどとよく合わせます。脂肪分が少なく、どんどんいけちゃうので、レモンジャムや生黒胡椒、マスタードなど数種類のコンディメントを添えています。味の組み合わせを楽しんでもらえたら。

### 最終的には生産者さんのお人柄

六甲牛のようにアンガス種と和牛のいいところどりした品種って、そんなに見かけません。それに、どこで育てられた肉なのか、というのがはっきりしていますよね。国内産とか九州産とか、ひとくくりにされていない。神戸で育った牛ですから。それに、自社で育てた牛の肉を自ら販売するというのは、すごいと思います。それだけ流通ルートがしっかりしているということ。信頼できます。また、どんなにおいしい肉でも、最終的にはやっぱりどんな人が育てているのか、ですね。あと、衛生管理もきちんとしていることも重要。そういった意味でも毎年必ず生産地を訪問します。考え方をお聞きしながら、生産者さんの想いや牧場で感じたことをお皿に乗せていくのがわたしの仕事なので。池内社長って、いい意味で商売っ気がないなぁと思います。品質のいいものを長く、何十年、何百年と続けていこうという真っ直ぐな考え方を持っていて。すごく共感しますし、自社商品に誇りを持って商売されていることが、伝わります。

### Chef's point

**おすすめ料理** 牛ロースカツレツ

店では塊肉を揚げて、休ませて…の工程を繰り返すことで、ほどよいロゼに焼き上げています。家庭では、ステーキ状の肉を低温からじっくり揚げて、レアに仕上げるとおいしい。火を通し過ぎると硬くなるので気を付けてください。
セルバチコやルッコラといった少し苦みのある葉物を付け合わせに。
ソースは、バルサミコ酢やフレッシュトマトのソース、レモンをぎゅっと絞るだけでもいいと思います。

### ザ・ガーデン・プレイス蘇州園 東灘区

神戸市東灘区住吉山手4-7-28 ☎レストラン予約 078-851-3182

築80年以上の和風建築の邸宅レストラン。1,600坪もの広大な敷地には、500種を超える季節の木々や花々が彩られ、美しい芝の日本庭園が広がる。信頼のおける生産者から素材を仕入れ、シンプルかつ洗練された料理に定評がある。

# うしんちく

うしのことが
気になって
ねむれない君へ

イラスト：makomo

## うしんちく まとめ

うしは草食動物。ライオンなどの肉食動物に狙われる可能性があるので、ゆっくり寝ていると食べられてしまう。とてもキケン！だから、うしの睡眠時間はとっても短いのだそう。ちなみに、有名な漫画家の手塚治虫さんの睡眠時間も、約3時間だったと言われているよ。

# INFORMATION

## 牛牧場便り

株式会社 神戸牛牧場
**マネージャー / 広報**
**藤本雄紀さん**

事務所でスタッフと談笑する藤本さん（写真右）

父親が牧場で働いてたんで、牛を出荷するトラックに乗せてもらったり、牧場内を三輪車で遊んで迷子になったりしてました。小さい頃の牧場は、広すぎてどこまで行っても牛がいて恐怖さえを感じてましたね。まさかここで働くことになるとは思ってもいませんでしたし、絵を描く仕事をしたいと思ってたんです。大学卒業後は東京で7年間デザイナーとして働いてました。神戸牛牧場が直営店を立ち上げるタイミングで、今の社長の洋三さんに戻ってこいって言われて。牧場以外に広がっていくなら、自分のスキルが活かせて、楽しそうだと思い、今ここにいます。大規模でありながら消費地に近い立地にある神戸ならではの特徴を生かして、ブランディングをしていきたいですね。

## NEWS

### WEBサイトもリニューアル！

https://www.kobe-ushi.jp

51年目を迎え、神戸牛牧場コーポレートサイトがリニューアル。〝神戸から、牛とある暮らし〟を掲げ、牛たちとともにお腹を満たす以外の発信をしていきます。イベント開催情報やレポートなども随時更新していきますので、ぜひチェックしてみてください。

▼WEBサイト

SNS
https://www.facebook.com/ushiboku/
https://www.instagram.com/ushiboku/

### 一年の感謝を贈ろう 神戸牛牧場のお歳暮

二〇一九年の感謝を伝える冬のギフトや年末年始のごちそうシーンにぴったりのお肉たちが勢ぞろい。オリジナルブランド『六甲和牛』『六甲牛』『神戸ビーフ』の各種精肉が購入できます。オンラインショップでも販売中。ぜひご覧ください。

うしぼく で検索!

## 近日公開

うしぼく牧場ツアー
Ushiboku Farm Tours

日頃から牛たちの世話をしている牧場スタッフを先生に招き、お話を聞きながら牛について学ぶ『うしぼく牧場ツアー』を開催。今回のテーマは〝アニマルウェルフェア〟。これからの時代にきっと必要なもの。普段意外にも学ぶことができない、牛についてのあれこれを都心に近い神戸牛牧場で学び、普段食べているお肉について、改めて考えよう。

▼Facebookはこちら

●2020年3月開催予定。
開催情報はうしぼくSNSやWEBサイトにて。

## EVENT

### うしぼく學校

神戸牛牧場に関わる、牛飼いや肉屋、料理人など様々な肉のプロを先生に牛や肉の学びを深めながら肉料理を味わう『うしぼく學校』。今回は、六甲牛で作るローストビーフを学び味わいます。プロから、牛のあり方、お肉の活かし方を学ぼう。

▼申し込み

●時間：12:00〜14:00　●定員：20名
●参加費：大人3,000円（お昼のランチプレート付）
●お申し込み方法：WEB（左記QRコード）または
マチマルシェ御影へお電話

※内容など、変更となる可能性がございます。

**2/3（月）開催**

## 編集後記

うしぼく通信記念すべきリニューアル号の牛たちの撮影は早朝4時入り、終わりは16時ごろ。まる12時間かけての撮影でした。うしぼく通信編集チームも、こんなにも長く牧場にいたのははじめて。牛たちの息遣い、歩き方、水の飲み方、いままで感じたことのない生き物としての牛に圧倒されつつも、お客様にお伝えしたいことがたくさん見つかった1日でした。伝えたいことは、8pにおさまりきりません。今後うしぼくWEBやSNSでも公開していく予定です。

## SHOP DATA

### マルシェ六甲店

〒651-2235
神戸市西区櫨谷町長谷334-1
営業時間：9:00〜18:00
定休日：なし（年始は除く）
駐車場：66台（JA兵庫六甲櫨谷支店含む）
TEL：078-990-4129
http://www.kobe-ushi.jp/shop/marche.html

### マチマルシェ御影店

〒658-0048
神戸市東灘区御影郡家1-14-8
営業時間：10:00〜18:00
定休日：なし（年始は除く）
駐車場：27台
TEL：078-842-4129
http://www.kobe-ushi.jp/shop/mikage.html

SHOP
▼WEBサイト

発行情報　うしぼく通信vol.5 冬　発行日：2019年12月9日　企画/編集：株式会社KUUMA　デザイン：赤山朝郎　執筆：笠原美律　撮影：I'M HERO 水上晃一
発行：株式会社 神戸牛牧場　〒651-2231 神戸市西区櫨谷町寺谷1242-60　TEL：078-991-0171　https://kobe-ushi.jp/