

牛牧場便り

株式会社 神戸牛牧場
牛飼い 牧草班 班長
秋山誠二郎さん



神戸牛牧場で働き出したのは、約3年前。前職では、アミーズメントの大型店舗の支配人や、店長をやっていた。40歳を前に、いわゆるサラリーマン、会社員（もちろんここでも会社員ですが）をリタイヤしようと思いき、製造業や農業の仕事を探していました。探している中で、神戸牛牧場を見つけ、子どもの頃から動物が大好きで、犬を飼ったり、動物園に行ったりした事を思い出して、応募を決めました。応募する前はとも憧れました。自分のスキルを活かす転職の方が現実的じゃないか、そんな淡い憧れだけで、簡単に進んでいいのかなど、自分の人生経験が逆に邪魔をしていたように思います。結婚して子供もいたので、随分と考えましたが、人生度から、条件や環境だけではなくという憧れや、自分が純粋に「してみたい」と思う仕事をしてみようと思いついて応募しました。あのとき、応募してよかったと思います。今では、牧草班の班長、シルバークラスの班長、アンクローの配合給与、配合飼料作り、牛舎掃除など様々な仕事を担当しています。今後は牛の肥育全体の仕事を、責任をもって出来る牛飼いになりたい、日々強く思います。

2021.01.15発行号

うしぼく通信

神戸から、牛とある暮らし。

牛と人が育つ場所



2021 VOL. 8

神戸牛牧場

NEWS



うしぼくのInstagramを更新中!



Instagram: <https://www.instagram.com/ushiboku/>
Facebook: <https://www.facebook.com/ushiboku/>

牛飼いたちが毎月特集を組み、Instagramを更新中。牛飼いの目線での、牛たちの写真や牧場の日常の動画を公開しています。ストーリーズでは迫力ある牛たちの姿も、ぜひチェックください。

PICK UP!

うしぼく学校オンライン



堆肥をテーマに牛飼いの肉切り、料理人から学ぼう
第二回「うしぼく学校」六甲牛のおいしい切り方食べ方、野菜との合わせ方。」を初の生配信。神戸北野にたまたま新焼き料理のレストラン「ore」のオーナーシラ濱部 隆章さんをお招きし、牛飼いの肉切りトーク、料理人トークの3つの軸から、牛と堆肥と野菜の関係性をお届けしました。生配信のアーカイブはYouTubeでご覧いただけます。

学びのレポートはこちら
YouTube
YouTubeでのアーカイブはこちら
当日の生配信をご覧ください。

デザイン | うしぼくデザインをちらっと紹介

ブランドビジョンの「神戸から、牛とある暮らし。」を形にするあらゆるプロジェクトが進行中。神戸牛牧場のクリエイティブを担当するマネージャーの藤本の机をのぞき見!

<p>ブランドビジョン 言葉だけでは伝わらぬ内容は、図式化。全員がわかるように。</p>	<p>3号店目の六甲のめぐみ店 店舗デザイン(2021年2月 OPEN予定) 自慢の精肉の生産背景が伝わるよう、牧場を感じてもらえる仕組みを店舗デザインに落とし込んでます! 牧場直営だからできる表現を。</p>
<p>家庭用堆肥のパッケージデザイン 年間1万ほど、地域の農家さんなどに使われている堆肥を一般家庭にも、直営精肉店にて来年2月頃に販売を予定。</p>	<p>うしぼく循環グラフィック 牛から始まるヒト・モノ・コトの繋がりをグラフィック化。ブランドビジョンを感じてもらえるようにWEBや店舗デザインに展開予定。新店の六甲のめぐみ店では店舗デザインのメインジャンルに! 超大作です。お楽しみに。</p>

編集後記

うしぼくの魅力を語るとき、牧場や店舗で働く人をなしには語れないぞ!と組んだ、今回のテーマである「牛と人が育つ場所」。過去4号の制作中、牛飼いたちに取材するとき、牛を追い撮影するとき、お店でお肉の話とき、イベントを開催するとき、うしぼくメンバーの個性と柔軟さには、感嘆することばかり。そして、学ぶことばかりでありました。うしぼくの魅力は牛だけではないということも、少しでも知ってもらえると嬉しいなあと思いつきながら制作に励んだ編集部でありました。

<p>マルシェ六甲店</p> <p>〒651-2235 神戸市西区榎谷町長谷334-1 営業時間: 9:30~17:30 定休日: なし(年始は除く) 駐車場: 66台 (JA兵庫六甲榎谷支店含む) TEL: 078-990-4129 https://www.kobe-ushi.jp/shop/marche.html</p>	<p>マチマルシェ御影店</p> <p>〒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 https://www.kobe-ushi.jp/shop/mikage.html</p>
--	---

SHOP DATA

牛と人が
育つ場所

神戸牛牧場は、いわずもがな、牛を育てています。そこで働く人たちは牛を育てながら、自らも「うしぼく人（びと）」として成長したり、ほかの誰かの成長を支えたりしています。次の世代を担う若き29歳のリーダー、三人と30代のマネージャーが、自分の仕事と将来の話、神戸牛牧場にかける想いなどを語ってくれました。



岩本舞子さん

マルシェ六甲店
販売スタッフチーフ



PROFILE

高知県出身の29歳。大阪の専門学校で動物飼育を学び、体験型牧場へ就職。小動物のふれあいスタッフとして勤務後、神戸牛牧場のマルシェ六甲店のオープニングスタッフとして入社。3年間アルバイトとして販売スタッフを経験し、正社員第一号に。現在、販売スタッフチーフ。

肉も、会社としても、うしぼくが一番

マルシェ六甲店に勤めて6年になりますけど、こんなに働きやすい会社はないと思っています。大の肉好きですし、うしぼくが多いですが、チーフになってからは特に、仕事のしやすい環境づくりや言葉かけをどんどんしていき、うしぼくが大好きな環境になりました。

今年、半年間マチマルシェ御影店で研修をしていたときに、初めて豚肉を切らせてもらいました。



森川直輝さん

マチマルシェ御影店
チーフ



PROFILE

実家は大阪で精肉店を営む。営業や販売の仕事を経験し、食肉加工の仕事に就きたくて2017年神戸牛牧場に入社。最初の3カ月は大手スーパーで肉切りの修行へ。現在マチマルシェ御影店で、柿本店長のもと肉切りに従事。

近い将来、御影店の店長になる！

スーパーの研修では指先がズタボロになりながら量を捌き、基本を身に付け、うしぼくに戻って、「生きるレジンド」、肉切りの柿本店長にうしぼく流を教わりました。穏やかな方なんですけど、一度めっちゃ怒られたことが。とんかつ肉を切ったら、「その厚さではおいしくない」と。僕としては、スーパーで教わった、お客さんが手に取りやすい厚さ、調理しやすい厚さをもっと思ってたんですが、ここで

は「おいしさ優先」だった。それから、「自分で切って食べて、おいしいと思う軸をしっかり持つておく」ことを大事にするようになりました。自分がおいしいと思えないと、お客さんにオススメできませんから。店長は、お客さんや料理人、社員：みんなから絶大な信頼があります。僕も技術力や知識量をもっと増やして、店長の品質基準を守りつつ自分らしさも取り入れて……。いつか御影店のトップを目指します！



牛飼いの
総務部主任

淵上裕章さん



PROFILE

2014年、4年制大学経済学部観光学科を卒業後、入社。まず牧草班を担当。当時は二人一組の体制で全牛舎をまわって牧草を給与。4年ほどして但馬班へ。一人で但馬牛60頭の一切適切な世話を一貫して管理。配合飼料班へ異動。班長を1年ほど務めて2020年10月から総務主任を兼務。主に採用など人事関係の仕事を担う。

牛飼いを胸の張れる仕事にしたい

6年でひと通り牛飼いとしての業務を経験して、総務主任という責任あるポジションを任せられることに。牧場では僕が一番下なんです。社会人としての経験値もまだまだなので、先輩や後輩たちに育ててもらいながら、よりよい会社にしていきたい。社長は「やりたいことはどんどん言うて。今やりたいことができひんかったらおもしろくないから」と、意見が言いやすい環境です。

今後もっと若い人に入ってきてもらって、牧場の士気を若手から高めて、今まで以上にのびのびと働きやすい会社にしたい。そして、この畜産業界のポジションを上げていきたいです。うしぼくは条件面ではいい方ですが、世界的には「牧場で働いている」と言う鼻で笑われるような感覚があるんです。この先うしぼくのことをもっと知りたいし、僕が経営にどこまで関わられるか、いけるところまで挑戦したいと思っています。

藤本 雄紀さん

マネージャー
広報



PROFILE

祖父は牧場設立メンバーの一人で、父親も牧場勤務。小さい頃はよつちゅう牧場に入り組んでいた。大学卒業後は東京で7年間、グラフィックデザイナーとして勤務。マルシェ六甲がオープンするタイミングで池内社長から声がかかり、社内デザイナー兼広報として2014年に入社。2019年にマネージャー兼務。

クリエイティブ力のある牧場を目指す

直営店をオープンして一般消費者向けの展開をするというので、デザインスキルが生かせると思つて故郷に戻ってきました。最初は販促ツールや牧場、店のロゴを作成したり広報の仕事。そのうち、全社的なブランディングにも携わるようになって、外部コンサルや企画制作会社の人たちと推し進めています。僕は社長とすぐ隣にいたので早い段階で意思確認ができるし、戦略や考



え方をリアルタイムにすり合わせられるので、最終的なアウトプットがブレにくい。ブランディングをするデザイナーがいる牧場ってなかなかないので、そこは僕の強みとして牧場に還元できたら。
2019年に「神戸から、牛とある暮らし。」というブランドビジョンを持ったことで、牧場の目指すものがワンランクアップしたと感じています。今後10年でこのビジョンを多くの方に体現してもらえるように、「育てる、食べる、学ぶ」という3つの柱を強化していきたいですね。



USHI TALK

うしぼくスタッフによる

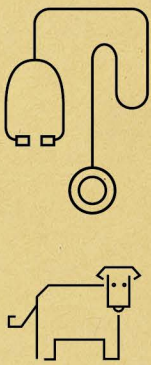
第四回



牛のどんなところを診ているんですか？

Q.1

斎藤さん(以下、斎) 僕はまず、寄り付き方というのを見ている。エサをやったときほとんどの牛が我先にと餌箱に寄ってくるんですが、そのそと活気がなく寄ってくる人もあります。エサを食べる量やスピードとか、一人でうすくまっていけないとか。普段の作業のなかで、ちょっととしたしぐさの変化を見逃さないようにしています。僕は気配を消して牛に近づくと、その動きを観察して、いつもと違うリアクションをしたら「あれ？」と思います。目線や耳の動きを見たり、呼吸、鼻、耳、便の状態も良く観察します。他は咀嚼して食べているかどうかなども。



とさえないように、ひどい状況になる前に見つける。それが僕らの仕事だと思っています。何か違和感を見つけたら、牛舎の消毒や掃除をこまめにしたり、換気を増やしたり。それでも良くならないときは先生に診てもらい、対応法や症状の見方を学んでいます。
菅 私たち獣医は、飼主からの情報をもとに診断します。なので、その情報がいまいだと、的確な処置を指示することが難しい。でも、このスタッフ、特に斎藤さんは、いつも具体的に伝えてくれるので判断がしやすいです。万二こちらのアドバイスがうまくハマらない状況になったとしても、対応力があるので安心してます。

Q.2

肉質のアドバイスもするんですか？

菅 黒毛和牛とか神戸ビーフになる但馬牛とか、サシを入れたい品種を多く飼う牧場では、ビタミンAを制限するんです。そうし過ぎると病気になるので、そのラインをアドバイスします。病気になるのは元も子もありませんから。

Q.3

斎 うちも但馬牛は肥育していますが、ビタミンをギリギリのところまで制限して...というのは狙ってなくて。環境変化やストレスに敏感な品種なので、そういった点を気にかけて管理していますね。
病気やケガの牛が出たらどうするんですか？
斎 いまちょうど、脚を痛めている牛が1頭いて、早く治るようストレスのかからない個室に移動させました。

菅 状況にもよりますが、ほかの牛に影響しないように、隔離をすすめることが多いです。でも実際はそう簡単ではないんです。スペース上、難しい場合もありますし、確保できる場所があるなら頭数を増やしたいと考える農場もあります。24時間体制なので、夜間や早朝に緊急電話がかかってくることも。難産とかか肥りすぎて起きれないとか。

斎 そうそう、涼しくなると、肥りすぎて起き上がれなくなる牛が出てくるんです。人間と同じでよく食べよく寝るから(苦笑)。そのまま放っておくと呼吸ができなくなりひと晩で死んでしまうこともあるので、滑車とロープを使って起こします。起き上がれない牛を助けるために、毎晩牛舎の見回りも欠かせませんよ。

肉

お腹を満たすだけでなく、生活を満たす



健康な牛を育てるには、牧場スタッフである牛飼いのほか、獣医さんの存在も欠かせません。牛や豚などの畜産動物専門の獣医さんがいるって知っていましたか!? 「産業動物獣医師」といいます。今回は、健康かつ肉質のよい肉牛を育てるプロ、牛飼いと獣医師の対談をお届けします。

Illustration: Koki Kimura



TALK メンバー

NOSAIひょうご
阪神家畜診療所
獣医師



菅 保礼さん

兵庫県農業共済組合(NOSAIひょうご)阪神家畜診療所に所属。2020年4月から神戸牛牧場を担当。大学時代に牛と出会い、牛専門の獣医師に。4000頭以上もの多頭肥育牧場で、病気が少なく堆肥処理も循環させているうしぼく流に興味津々。

株式会社神戸牛牧場
牛飼い/副場長
牛飼い



斎藤 健一さん

副場長として牧場全体の管理と牛治療を担当。その歴24年の頼れる牛飼い。いつでも走れるようなランニングウェア。実は斎藤さん、フルマラソンでは3時間台で完走してしまうほどの体力の持ち主。牛の健康はもちろん自分の健康もしっかり管理。

うしのことが気になってねむれない君へ

うしんちく

vol. 4

イラスト: makomo



お腹を満たすだけでなく、
好奇心を満たす



うしんちく
まともめ

ちなみに牛がみえる世界は、ほぼモノクロ。白と黒の世界なんだから。闘牛が赤い旗に向かって突進していくのは、赤に反応しているのではないんだよ。

お腹を満たすだけでなく、生活を満たす

シェフがうしぼくを選ぶワケ

Interview

人も食材も、
第一印象が要

うしぼくの肉に惚れ、料理に仕立てるシェフたちの声を紹介するコーナー。選んだ理由や想いなどを語っていただきます。今回は、2020年10月22日に神戸元町にオープンしたばかりのレストラン、『Fusible』のオーナーシェフ室之園俊雄さんに『六甲牛』との出会いについてうかがいました。

今日のシェフ



Fusible
オーナーシェフ
室之園俊雄さん
(向かって左側)

すべては建築家の今津さんから
はじまった

六甲牛とは、店の内装を手掛けてくれた設計士・今津修平さんの紹介で出会いました。僕は地元が西神中央なので、すぐ牧場見学にうかがって。家で試食をして「味と香りにぐっときた、いい食材やな」と。僕にとって、何かと比べてどうかっていうのは重要じゃなくて、食べて何かを感じる、うまい！と二度でも思えたその感覚を大事にしています。

食材を選ぶとき、信頼している人に紹介してもらおうとその食材のことを2倍好きになれます。「この肉おいしいね」ってお客さんに褒めてもらったら、今津さんにもうしぼくさんにも「やりました！」って報告したくなる。そのほうが僕は楽しい。紹介されて、食べて、うまい。このプロセスが大事。そうすると、お客さんにも率直な感情で提供できるんです。自分の感性をおいしい料理にして伝える、それが僕の仕事かなと。

食材のプロと一緒に仕事をしたい

実はミンチの配合は、御影店の肉職人・柿本さんにお任せしています。肉のプロフェッショナルですから。僕は、料理人がから十までやるスタイルはとっていません。各食材のプロがいるならば、任せられる部分はお願ひする。そして僕は、その食材をおいしく料理することに徹する。いわば「チーム」です。柿本さんに会った瞬間、清潔感に端正な笑顔、職人オーラにやられました。取引を始めたばかりですが、たくさん質問しても淡々とバシッと答えてくれる。すごく信頼しています。

最高の食材をおいしくするために

店と一緒に盛り盛る妻はなかなか鋭い味覚を持っていて。六甲牛を試食したとき、「久しぶりにいい肉食べたな」という表情をしていたので、これは間違いないなと。そういう素晴らしい食材を前にして感じたこと、こうしたらおいしいんちゃうかという素直な感性を料理に反映させたい。フランス料理や和食といったカテゴリーよりも、おばあちゃんがこさえる料理、それが最高のゴール。平凡なことにこそ焦点を当てて、日常にこそ素敵が詰まっていると伝えられるような料理を目指しています。



Chef's point | 出会いを引き寄せる力

紹介してもらった魚屋さんもいつもええ魚を卸してくれて、トップシェフにも褒めてもらえました。今津さん設計のクールでありながら温かみのある店の真ん中には、ゆるやかなカーブを描いた大きな木のカウンターテーブルがあって。どこに座ってもみんなの顔が見えるので、初めて会ったお客さん同士も会話はずむみたい。設計段階で僕は「静寂な」店を思い描いていましたが、僕自身が話好きなので結果的ににぎやかな店になりました。

Fusible 三宮

神戸市中央区北長狭通5-1-13 ☎050-3204-3196

「関わる全ての人の想いや願いが溶けて混ざり合い、新たな価値を創造する場所」としてオープン。フランス料理をベースにしつつ、食材の持ち味を最大限に引き出すことを大事にする。食べ手が特別な時間を過ごせる場所でありたいと、神戸に新風吹き込む気鋭の注目店。