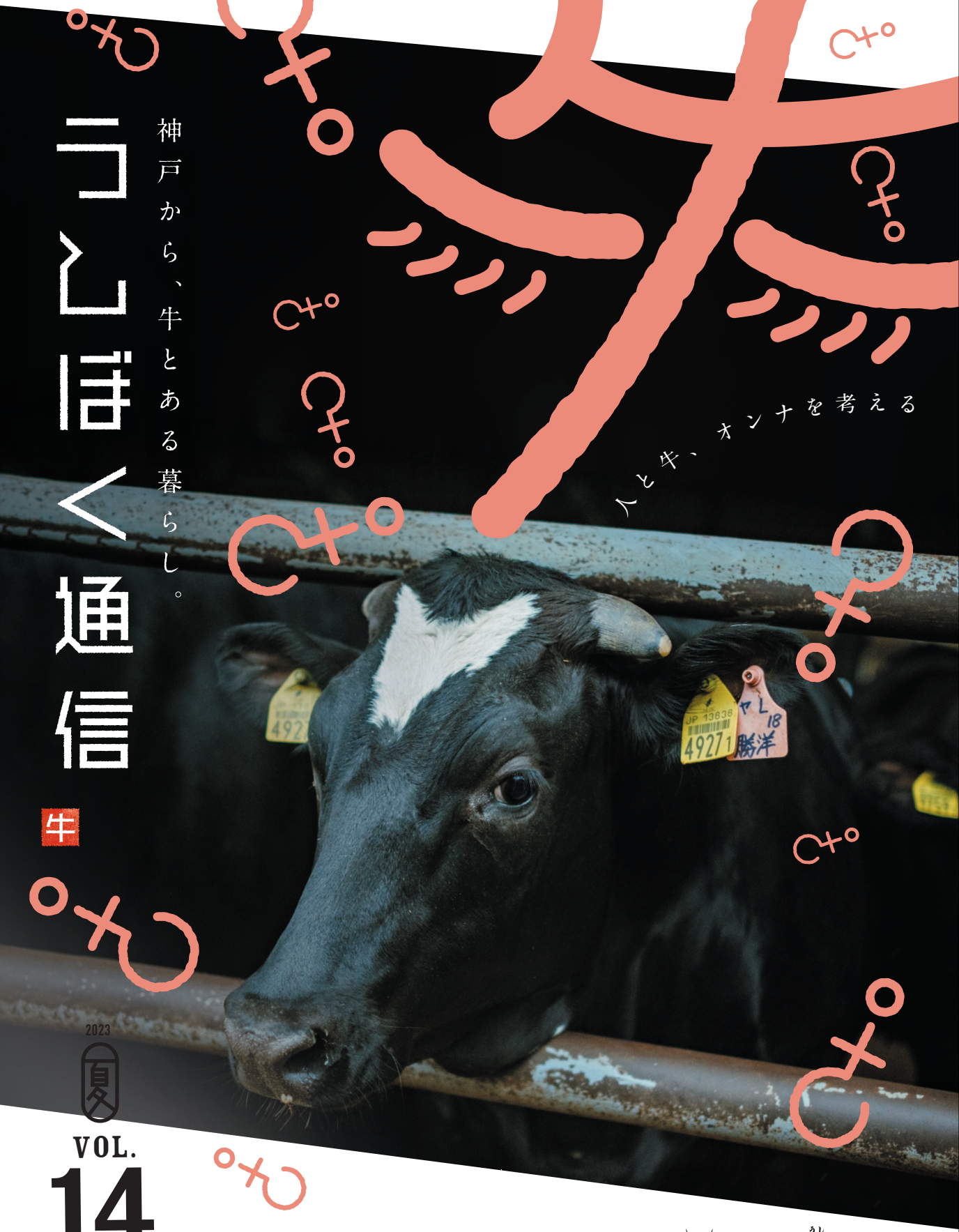
うしぼく通信

神戸から、牛とある暮らし。

人と牛、オンナを考える

牛



2023 夏

VOL. 14

神戸牛牧場

牛と人と、性

TALK 1

オンナという生きもの

人間の世界では、男性・女性の二分された議論のみならず、LGBTQといった性の多様性への議論や理解が進んでいます。しかし、かつてはあらゆることが男性視点で語られることが多く、やがて1960年代ごろから女性の権利や地位向上を目指す「女性学」という学問が生まれました。その内容は、時代や研究機関によって変遷しています。神戸女学院大学の研究機関「女性学インスティチュート」※でディレクターを務めていた、同大学人間科学部教授の高岡素子先生に、女性の身体や取り巻く環境などについて伺うべく、神戸牛牧場の池内社長と編集部が訪ねました。

※神戸女学院大学で1985年に設立された、女性の生き方や女性を取り巻く社会構造などをテーマに研究する機関。昨今はLGBTQなど性の多様性を考えるジェンダー研究を主軸とする。2024年度から名称を「ジェンダーインスティチュート」に変更予定。

お話を聞いた人

高岡素子 先生
神戸女学院大学　人間科学部
環境・バイオサイエンス学科　教授
神戸大学自然科学研究科　博士課程
修了（学術博士）
複数の大学や研究所を経て、2006年
に神戸女学院大学に着任
専門は食品科学

神戸牛牧場の直営精肉店全店にて、六甲姫牛の販売が本格的にはじまりました。六甲姫牛は、黒毛和種とホルスタイン種（乳牛）を掛け合わせた交雑種のメス牛。一方、但馬牛と六甲和牛は去勢したオス牛を育てています。ところで、日頃お肉を買うときや食べるとき、“性別”を意識したことはありますか？性を考えることは、同じ生きものとして存在する人間と経済動物の関係を一考するきっかけになるかもしれません。

今号では、六甲姫牛にちなんで“オンナ”について考えます。

オンナと、身体

池内さん 肉牛のメス牛は、キメが細かく柔らかい肉質と融点の低いあっさりした脂質が特徴です。オス牛は成長すると肉質が硬くなるので去勢します。そうすると、メス牛と変わらないくらいになりますが、それでもメス牛の柔らかさと脂質には勝てないと思います。

高岡先生 以前、野生鹿の食活用で肉質を調べたところ、メス鹿の方が圧倒的に柔らかかったですね。オスの方が筋肉合成しやすいのは動物も人間も同じです。一方、エネルギーを蓄えるために必要な脂肪は、出産にそなえるメスにつきやすい。

編集部 そういえば、メス牛にも生理があるんですよね?

池内さん はい、周期も人間と同じ約4週間。発情期は落ち着きがなかったり、大きい声で鳴いたり、食欲が落ちたりします。攻撃的になりがちなので、牛飼いは、牛舎の中に入るとき細心の注意を払います。

高岡先生 ホルモンの乱れによる心身の影響も人間と同じですね。生理前はイライラしたり体がだるかったり、PMS(月経前症候群)のひどい人も少なくありません。私は女性学のなかでも特に身体的な分野に注目していて、身体のメカニズムや生理痛・PMSなど不調の改善策、辛さや悩みを抱えながらどう生きていくかなどについて向き合っています。そのPMSを少しでも和らげないかと、精油の香りと女性ホルモンの関係を調査した際には、ある一定のリラックス効果が得られました。

池内さん そういえば、メス牛の発情時の行動を抑制する薬剤があると聞いたことがあります。出荷や屠畜時に暴れたりすると牛も人も危険だったり、肉質にも影響することから使う牧場もあるようです。

オンナと、環境

池内さん 弊社牧場では数年前から女性も採用しています。いまでは男女関係なく仕事に取り組んでもらっていますね。

高岡先生 ある農場の採用面接を受けたとき、「君は人前で着替えられる?農場ってそういうところだよ」と言われて憤ったことを覚えています。理系の研究職は女性の数が少なく、まだまだ男性中心の部分があります。長期間休むとポジションを失うので、どんな仕事も受けることが鉄則。結果、女性は自分の専門研究よりも雑用に時間を取られることも。世間では「男性も育休を」の流れですが、我々の世界では女性ですら育休を取らず、産んだらすぐ復帰する人も多い。私もそうでした。それでも続けてこられたのは、研究が楽しくて好きだったからですね。

池内さん いまでは女性=主婦という役割の押し付けは古いですよね。「主夫」を選ぶ男性もいます。家事は得意な方、できる方がやったり、分担したりする夫婦も多いです。

高岡先生 性は男らしさ・女らしさの二分ではなく、グラデーションであり連続性があります。例えば、細やかさは大別すると女性の特徴かもしれませんが大雑把な女性だっているし、より細やかで気遣い上手な男性だっています。性別適正は存在しうるけれど、絶対的ではない。個々の適正を考慮することが大切だと考えています。女性学(ジェンダー学)とは、つまり、ステレオタイプから解き放たれ、それまでの当たり前を疑う学問だと捉えています。

人が牛を想う

人間は、性別で役割を強制せず、個人を尊重する社会を求めるようになりました。一方で、人間が生きるために育てられる牛や豚、鶏などの経済動物は、人間がその性をコントロールしています。

人間が性の平等を考える場合、経済動物の性はどう捉えるべきなのでしょうか。偏りなくすべて等しい、というのは、誰・どこから見た景色なのでしょうか。高岡先生の説く「当たり前を疑う」ことを端緒とするなら、経済動物に対しても固定観念を外し、もっと想像力を膨らませることが必要なのかもしれません。例えば、人間が自らの性を平等と考えるとき、経済動物の性も同じ価値観で捉えることは、動物にとって好ましいことなのかどうか。彼らの真の気持ちは、人間には分かりませんが、気持ちを分かろうと、感じて味わおうと努力することはできるような気がします。経済動物とともに生きる私たち人間ができることとは何なのか、一生の課題のようにも思えます。

TALK 2

うしぼくの想い、六甲姫牛の気持ち

神戸牛牧場のこれからを背負って立つ、六甲姫牛。これまでも大切な一員として育てていましたが、主力はオスの六甲牛（オーストラリア生まれのアンガス種と黒毛和種を掛け合わせた肉専用種）でした。一方で、これから先を見据えたとき、牛も飼料も国内産にシフトすることが必要になると考え、父母ともに日本生まれの六甲姫牛の飼育に力を入れることに。その背景と、牛たちとともに生きる牛飼いの想いを聞きました。

未来をになう

池内社長は、「以前から六甲姫牛に対する市場の評価は高かったのですが、六甲牛の個性ある味わいへのファンが多かったのも事実。でも、飼料を出来るだけ国産に切り替えたり、エサに地元の酒粕を取り入れたりするなかで、牛自体も日本生まれの品種を増やしていくことが、地元貢献や国内産業の活性化、地球環境への働きに微力ながらも繋がるのではないかと考え、思い切ることにしました」と、話します。

六甲牛は料理人のあいだでも人気を誇っていました。「シェフたちに六甲姫牛が受け入れられるか、少し心配ではありました」と、池内社長。しかし、料理人を招いた試食会で、「肉質がとてもいい、柔らかい」「いい意味でクセがなく食べやすい」「様々な調理法を試してみたくなる」など、高評価が続きました。また、飲食店や小売店に精肉を卸す神戸市場の担当者にもお話を伺ったところ、関西圏の中でも神戸はメス牛の人気が高く、取引される価格にも影響しているのだろう。

池内社長は六甲姫牛について、「期待しかありません。姫牛は我々にも、食べ手のみなさんにも、新たな景色を見せてくれるだろうと感じています」と、自信をのぞかせます。

牛飼いの気づき

オス牛よりも細くて小ぶりで、オスにはない月に一度の発情期を持つメス牛。育てるうえで気を付けていることはあるのでしょうか。牛飼いの斎藤さんは、「基本的なことはオス牛と変わりません。具合は悪くないか、ちゃんとエサを食べられているか、不快な牛舎になっていないかなど、一頭一頭の様子をよく観察して即座に対応することは、オスもメスも同じです」。牛飼いの保苅さんは、「ぼくは個人的に、お気に入りの柄を持つ子に出会える喜びや楽しみがありますね。六甲姫牛はホルスタイン種が混ざっているので、その特徴が身体の柄に表れるんです。模様は成長しても変わらないので、入荷のときにお気に入りの子を決めて、こっそりあだ名をつけています。もしかしたら、よしよしする回数も多くなっているかもしれませんね」。大切に育てられていることは牛にも伝わっているのかなと、気になるところです。

六甲姫牛の身体の柄は様々。なかには、ハートのような柄も。

メス牛の行動と気持ち

斎藤さんと保苅さんいわく、メス牛ならではの行動は多少あるようです。そこからどういったことを読み解き、牛に寄り添っているのでしょうか。牛のホントの気持ちは分からないものの、うしぼくの牛飼いたちは常に想像しながら、様々な側面から牛と向き合っているようです。その一例をご紹介。

ともに生きるものたちへ

普段お肉を買うとき、銘柄や部位、産地や値段などのラベル情報を見て判断することが多いと思います。そこには、オス・メスの表示義務はありません。だから、消費者が牛の性別を知る由もないのは、ある意味仕方のないこと。しかし、〝性〟を考えることは、〝生〟を考えることでもあります（ちなみに、牛のオス・メスは、お肉のパッケージに記載されている個体識別番号から調べることが可能です）。

もし、メス牛が話せたら…。

「私たちメス牛は、子どもを産むことだってできるし、乳牛ならミルクだって提供できるの。人間にいろんな恩恵を与えているけど、できることならギブアンドテイクの関係でいたいわ。きれいな寝床に、美味しくて十分な水とエサ、歩き回れるスペースに、遊んでくれる仲間がいれば、最高よ」。

いや、もしかすると怒っているかもしれない？

「脂がのってるだの、柔らかいだの、勝手に評価しないで。そんなことの前に、私たち一頭一頭の顔をよく見て！」。

ラベル情報だけで牛の生を思うのは難しいけれど、だからこそ固定観念を取っ払って、想像して、感じようとしてみる。この牛はメスだったのか、オスだったのか。そして、どんな牧場で、どんな風に育てられたのか。その積み重ねで見えてくる景色は、きっと違うはず。

うしぼくの牛飼いたちは、牛とともに生きています。性や生と隣り合わせ。いつもと違うちょっとした異変を察知します。経済動物を育てる仕事である以上、肉質や味を念頭には置きつつも、生きものとして対峙しています。

ともに生きるものが人間に与えてくれている恩恵を、一歩先の想像力を持って届けているのです。

牛　大きな声を出す、鳴く

「イライラするよ〜」

牛飼い

発情期？ただし、発情期でも鳴かない牛もいるので、よく見て見極める。

牛　エサの食いつきが悪い

「からだがだるいよ〜」

牛飼い

発熱？それとも発情期？しっかりじっくり観察して対処。

牛　なんでも口にしてしまう

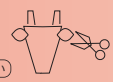
「いつもそこにないものがあると、気になっちゃう」

牛飼い

好奇心旺盛な性格？風で飛ばされたゴミを食べないよう小まめにチェック。

牛　角を切るときに泣かない

「多少の痛みでは泣かないよ」



牛飼い

骨が細いからオス牛ほど痛くない？もしくは我慢している？

牛　牛飼いを取り囲む

「遊ぼうよ〜」

牛飼い

人懐っこい性格？逆に寄って来ず、ぽつんと端にいる牛は具合が悪いのかも。

第七回 NIKU TALK

01 ニクトーク

黒毛和種とホルスタイン種の掛け合わせである、六甲姫牛。
今までは卸売販売だけでしたが、2023年4月からうしぼくの直営精肉店でも販売が始まりました。気になるお肉の味わいや美味しい食べ方について、リストランテ「erre -エッレ-」の濱部シェフにお話を伺いました。

illustration : Koki Kimura

繊細でミルキー。さまざまな料理にマッチする万能タイプ

濱部シェフ 乳牛（ホルスタイン種）のルーツも持つ六甲姫牛は、ミルキーで繊細な味わいが特徴です。ワイルドさやパンチ力勝負というよりはバランスの取れた味わいで、さまざまな料理に幅広くマッチしそうですね。メス牛ならではの柔らかくしっとりとした肉質なので、お店でステーキとして焼いてお出しすると、お客様から「やわらかい！」という声も。ソースなどの下味をつけて食べる料理によく合う印象なので、焼き肉にするとしたら塩よりタレが合いそうです。ローストビーフや焼き肉で家族ともよく食べますが、5歳の息子もよく食べてくれます。子どもは脂身が多いお肉や硬いお肉が苦手な傾向ですが、その点で六甲姫牛は柔らかく赤身のバランスも良いため、子どもにとっても食べやすいお肉だと思います。

TALKメンバー

リストランテ erre -エッレ-

料理人

濱部 隆章さん

薪を熱源とした料理を愉しめる完全予約制のリストランテ「erre -エッレ-」オーナーシェフ。“Respect the Roots（根源を敬う）”をコンセプトに、食材のルーツや生産者との対話を大切にしながら、素材の個性を生かしたメニューを創る。お肉の中でも牛肉が好みで、焼き肉やすき焼きのほか、シチューや赤ワイン煮込みなどもお好み。

03 COLUMN

うしぼくのお肉を使用するレストランのシェフたちと六甲姫牛を試食しながら交流するティスティングイベントをリストランテerreで開催。牛飼い、肉切職人、料理人が一緒にお肉を味わいながら、六甲姫牛の魅力や料理の可能性を考えました。

RECIPE 02

濱部シェフに学ぶ おうちで本格ローストビーフ

六甲姫牛を使ったローストビーフの作り方を濱部シェフに教えていただきました。ちょっとひと手間かけた料理を味わいたいときに、ぜひ試してみてくださいね。

① お好みのもも肉（イチボ）500g（約4～5人前）に塩胡椒をする。（できれば一晩寝かせる）
② フライパンにうすく油を敷き、お肉の表面をサッと焼く。
③ 150℃に予熱したオーブンにお肉を入れて約10～15分焼く。
④ お肉をアルミホイルに包んで約10分寝かす。
⑤ ②～④を4-5回ほど繰り返し、お肉の芯温が50～55℃になったら完成！（芯温はお好みでOK）

POINT

急激な温度変化は、肉質が硬くなったり、ドリップ（お肉が収縮することで出る、血と水分が混ざった液体）が出たりする原因に。人がサウナに入ってゆっくり体温を上げるように、お肉もじっくり低温で熱を入れることが美味しさの秘訣！

うしのことが気になってねむれない君へ

うしんちく

vol. 10

イラスト：makomo

お腹を満たすだけでなく、
好奇心を満たす

ギュータロウ 牛太郎くん　イケウチ 池内さん　牛

うしんちくまとめ

赤ちゃんを産む準備ができたメス牛は、たくさん歩き回るようになったり、ほかの牛の腰に頭をのせたりと、いろいろな行動の変化を観察することができるよ。

牧場便り

株式会社神戸牛牧場
牧草班 担当
林 由乃さん

以前は乳牛を育てる牧場で働いていたのですが、肉牛の飼育に興味をもったことと、大規模牧場での飼育を学んでみたいと思ったことから、神戸牛牧場に入社しました。牧場では牛の餌となる牧草をあつかう仕事を担当していますが、牧草は大きなブロック状にぎゅっと固められてとても重たいため、男性スタッフのようにひょいっと動かしたり持ち上げたりすることができず、初めはとても苦戦しました。餌の給与が時間ギリギリになってしまったり、時には餌やり作業を途中で交代してもらったりと、仕事が上手くいかず悔しい時もありましたが、自分なりに工夫して時間通り終わらせることができた時は嬉しかったです。壁にぶつかることもありますが、農業高校に入学して以来大好きになった牛たちを育てられる嬉しさもあります。命の尊さを教えてくれる牛たちに日々夢中です。

NEWS

うしぼくの新たな挑戦！ USHIBOKU CHALLENGE

その1 牛の繁殖紹介コーナー

うしぼくでは、仔牛を大人の牛になるまで育てて出荷する「肥育」を主に行なっていますが、仔牛を産む「繁殖」にも新たに挑戦を始めています。繁殖に挑戦するのは、神戸ビーフになる資格を持つ但馬牛。神戸市内で但馬牛の仔牛を生産している農家が意外に少なく、地域の生産を増やすきっかけを作りたい想いがありました。そして、もしもうしぼくで生まれた仔牛を小学校で飼ってもらうことができたなら、地域の子どもたちの食育にもなるのでは…？そんな未来への想像も膨らみます。そんなこんなで始まった繁殖への挑戦、お産が始まり仔牛が生まれてからはどうなるか、ハラハラドキドキです。出産は2023年9月5日ごろを予定しています。次号のうしぼく通信をお楽しみに！

その1 挑

2023年5月ごろの但馬牛の母牛。
お腹には仔牛の赤ちゃんがいますが、まだお腹の膨らみは目立ちません。

うしぼくの新たな挑戦！ USHIBOKU CHALLENGE

その2 牛革でプロダクト制作

牛たちの恩恵をさまざまな形で届けることを目指す「神戸から、牛とある暮らし。」の取り組みの一つとして、自分たちで育てた牛の牛革を使用したプロダクトの制作企画が始動。海や自然をイメージしたレザープロダクトを作るunaの島本さんのご協力のもと、記念すべき一つ目のプロダクトとしてエプロンが誕生。直営精肉店のスタッフが着用しています。エプロン以外のプロダクトもじっくり構想中。今後の展開をお楽しみに！

その2 挑

エプロンには牛の個体識別番号を刻印。どの牛の革であるかを確かめることができます。

レザープロダクト職人の島本さん、うしぼくの牧場にも足を運んでくれました。

編集後記

「人と牛、オンナを考える」というテーマのもと、牛を“性”から掘り下げた今号。「同じメス牛でも一頭一頭違うからこそ、行動から意図を決めつけすぎない」。牛飼いさんの牛への寄り添い方は、人と人が接するときにも大切だと感じました。性別、肩書き、見た目でラベリングせず、いま目の前にいる相手と接すること。「言うは易し行うは難し」ですが、牛飼いさんの背中を見習いたいと感じました。新たに性という一面を掘り下げたことで、牛への愛着がさらに湧いた今号でありました。

（株式会社KUUMA 木村有希）

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：9:30～18:00　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　https://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　https://www.kobe-ushi.jp/shop/mikage.html

六甲のめぐみ店
〒651-2204 神戸市西区押部谷町高和字性海寺山1557-1
営業時間：9:00～16:00（短縮営業）　定休日：なし（年始は除く）
駐車場：270台
TEL：078-992-1129　https://www.kobe-ushi.jp/shop/megumi

発行情報　うしぼく通信vol.14　発行日：2023年7月31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：トクナガヨースケ
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/