

お腹を満たすだけでなく、心を満たす

牛と考える、混ざりあう楽しさ

2025年3月にリニューアルオープンする、神戸牛牧場(以下、うしぼく)の直営精肉店・六甲のめぐみ店。これを機に「さらに地域とのつながりを見出したい」と、地元の生産者が育てる野菜とうしぼくの肉を使った惣菜コーナーを増設することになりました。今号のうしぼく通信では、異なるものが混ざりあう融合がもたらす新たな世界と、そこへ辿り着くための道しるべを探してみたいと思います。

うしぼくの池内社長(池内さん)とともに訪ねたのは、神戸大学で経営学を教える吉田満梨先生(以下、吉田さん)。昨今注目される5つの原則で構成される思考法“エフェクチュエーション”を足がかりに、対話を深めてみました。一見、関係なさそうにみえる畜産業と経営学。ここからどんな学びがあるのでしょうか。

エフェクチュエーションとは？

全米の熟達した起業家たちの意思決定の研究から見出した、手中の鳥の原則・許容可能な損失の原則・レモネードの原則・クレイジーキルトの原則・飛行機のパイロットの原則、という5つの原則からなる思考法。大きな目的達成のために必要なことを計画的に進める思考法“コーゼーション”に対し、“エフェクチュエーション”は自分たちの持っている手段や価値観をベースに、新たな仲間と一緒にコントロール可能な範囲で行動し続ける。それにより今までにない価値や未来を創造していく。

PROFILE

プロフィール

吉田満梨先生

神戸大学大学院経営学研究科准教授。マーケティング論を専門とし、意思決定の理論として注目される5つの原則エフェクチュエーションの周知に尽力する。自身のことを“巻き込まれタイプ”と話し、各地で出会った人と人をつなげる。エフェクチュエーションの研究者であり実践者でもある。



いつたりきたりを 楽しむ視点

2004年に開設し、全国最大級で関西でも随一の規模感である直売所・六甲のめぐみ。野菜のラインナップが類を見ないと、朝早くから多くのお客様で賑わいます。そんな場所におくぼくが直営精肉店をおいたのは、2021年のこと。オープンから4年を迎え、より一層地域の生産者さんたちとつながりをもつて六甲のめぐみを盛り上げていきたいという思いから、毎朝届く新鮮な野菜と自慢のお肉を一緒に楽しめる惣菜コーナーを増設するアイデアが生まれました。

私の集めた石ころは、 誰かの宝石

「何ができるかを考える」と言われても、「自分には特段何もない」と感じる人が多いかもしれません。けれど魚には水が見えず人には空気が見えないように、身近なものほどその良さや輝きが見えてこないもの。

では、どうすれば当たり前に身近にあるものに気づいていけるのでしょうか。吉田さんが教えてくれたのは、今自分が持っている知識や関係性、好きなことなどを、まずは誰かに話してみること。他者の視点に加わることで、自分が持っていたらうぼけだと思っていた石の輝きに気づくことにつながっていくのです。

うしぼくが初めて精肉店を農協市場館でシブ六甲へ出店した当時、この先どんな展開が待っているのかは未知数だったという池内さん。けれど「出店を機に直売所の野菜の売り上げが4倍も上がり、想像もしていなかった相乗効果生まれた」とのこと。「地域とのつながりを大切にしたい」という根底にあった気持ちに導かれて選んだ出店先で自分たち以外の売り上げが上がるという数字をもち、自分たちが十分気付けてはなかった真の価値に気づいたのでは」と吉田さん。この出来事により、地域とのつながりを根底に置くうしぼくの想いは強くなり、惣菜づくりというコラボレーションへとつながっていききました。

1

「自分たちの肉の販売だけでなく、地域の野菜を活かして魅力ある商品をつくり、地域の方に味わっていただく。そんな三方よしの循環がつくれたら」と池内さん。吉田さん曰く、その視点はエフェクチュエーションの要である。利他と利己の接点の実現」と重なる。そう、「どちらかだけに偏った思考では、新しい価値は生まれません。例えば、利己だけでは関係性が広がらず、小さな取り組みで終わってしまうことが多いんです」と話します。

利他と利己という言葉だけを捉え、と一見相反するものに聞こえるけれど、その両極を行き来することで、社会に価値のある発想が生まれることができたと。ただし、まずは「自分が何をしたいか」「何ができるか」として「何が好きか」という想いや手段など、自分の持つアイデンティティを見つめ直すことを忘れずに(※手中の鳥の原則)。

また、現在牛たちが食べている地元酒造メーカーによる酒粕やサケ炭は、牛が排出するメタンガス(温室効果ガスを減少させる効果もある)のだとか。困難な局面に出会ったとして、地域とのつながりを大切に貢献したいという同じ志と価値観を持った仲間と融合することで、新たな価値が生まれました(※レモネードの原則)。

4

探検を満喫する 仲間を見つける

不確実なことが多く時代だからこそ、計画を立ててもなかなかうまくいかないのは当たり前。大事なことは「同じ価値観を持つ仲間を見つけていること。そうすれば、計画通りにいかなくても、ともに進むことと自体に楽しさを見出せるはずです」と吉田さん(※クレイジーキルトの原則)。

それは美しい景色だけでなく、崖のような困難な道を歩く経験や、時に起こる失敗も自分たちのアイデンティティへ取り入れられる仲間。うしぼくを例にしてみると、コロナ禍や世界情勢の影響で飼料代が高騰するという難局に直面するも、地元で手に入る飼料を探すこと、方向転換し、自分たちの身近に良質な飼料がたくさんあることに気づいていったと言います。

また、現在牛たちが食べている地元酒造メーカーによる酒粕やサケ炭は、牛が排出するメタンガス(温室効果ガスを減少させる効果もある)のだとか。困難な局面に出会ったとして、地域とのつながりを大切に貢献したいという同じ志と価値観を持った仲間と融合することで、新たな価値が生まれました(※レモネードの原則)。

5

失敗も余計なことでも 大歓迎

自分たちのできること(※飛行機のパイロットの原則)に重きを置くエフェクチュエーションだから、最初から大きな成果を期待しません。自分だけで予想できる結果は限られているからこそ、時には身近な仲間と余計に思えることも取り組んで寄り道してみると想像の範囲を越えられる、と吉田さんは話します。

漕ぎつづけることで、小さな活動はいつかムーブメントへ発展するはず。失敗しても可能な範囲(※許容可能な範囲の損失の原則)を進めば、失敗を体験できたことと自身が新たなアイデンティティになっていくようです。今日の失敗や後退は、明日に向かう一歩と思つてウェルカムな姿勢で。「失敗は成功のもと」と語った先人たちは、エフェクチュエーションの先駆者だったのかもかもしれません。

日々の記録は、混ざりあう 楽しさへの第一歩

自分と向き合いアイデンティティを培っていく方法として、もう一つ吉田さんが教えてくれたのが、手帖やノートに昨日の行動や出会い、経験を書き出すということ。「教えていた生徒さん

昨日の私と今日の私は、気分が変われば興味や好みも変化していくものなのかもしれません。毎日同じ自分なんていない。それを漏らさず記録していくことで、いつしか自分を拡張するサイクルができるようになる、と言います。

更新されていく自分を楽しんで踏み出すと、そのサイクルは少しずつ大きくなり、いつか誰かのサイクルと重なる時が。毎日自分を見直すだけで、思ってもみなかった世界につながるかもしれない。そんな期待で胸が膨らんできました。畜産業と経営学。遠くにあるように見えるけれど、そこにいるのは人。誰かの小さな企みが、それを面白がる人たちの輪の一部となり、社会は動いていくのかもしれません。

うしぼく通信

牛



vol.

18

うしぼく Kobe Ushi Farm since 1968

それぞれのできることを混ぜあわせて、生まれる科学反応

牛飼、飼料をつくる人、運ぶ人、掃除する人、などなど。牛たちは多くの人に育てられます。そして肉もまた同様に数え切れないほど多くの人によって、食卓に届けられます。2025年3月。うしぼくは地域にある資源を活用し、新たな惣菜を開発しました。身近に無いものをわざわざ持つてくるのではなく、すでに在るものに気づき、混ざりあっていくことで生まれていくものとは。牛を起点に始まる混ざりあいは、私たちの生活にも活かせるものでした。

うしぼくの最新情報は HP・SNSでも更新中!

- HP: <https://www.kobe-ushi.jp/>
- Instagram: <https://www.instagram.com/ushiboku/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/ushiboku/>

SHOP DATA

うしぼくの直営精肉店

- マルシェ 六甲店** 〒651-2235 神戸市西区榎谷町長谷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兵庫六甲榎谷支店含む) TEL: 078-990-4129 <https://www.kobe-ushi.jp/shop/marche>
- 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>
- 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 定休日: なし(年末年始は除く) 駐車場: 270台 TEL: 078-992-1129 <https://www.kobe-ushi.jp/shop/megumi>

お腹を満たすだけでなく、好奇心を満たす

お腹を満たすだけでなく、生活を満たす

うしんち

vol.14

うしんちが気になってねむれない君へ

イラスト:makomo

牛に比べてよだれは...
よだれ(唾液)は、牛の消化(消化)を助ける(助ける)。

オフロ
牛は一日で...
180リットル(180リットル)の湯(湯)を浴(浴)び(浴び)ます。

イッパイ
牛はたまたま(たまたま)草(草)を食べて(食べて)いる(いる)。

ピセ-プ
牛はたまたま(たまたま)草(草)を食べて(食べて)いる(いる)。

プッフ
牛はたまたま(たまたま)草(草)を食べて(食べて)いる(いる)。

牛
うしんちくまどめ

牛さんが出てくることを紹介「商いは牛の涎」は、牛さんの涎(よだれ)みたいに細く長く、お仕事はコツコツ気長に辛抱強く続けることが大切という意味だよ。

MAZEMAZE TALK

マゼマゼト

混

牧場

地域に根ざし、牛と歩み続ける

1968年創業、西区の6農家が集まり誕生した神戸牛牧場。地元神戸に貢献し、牛への感謝と尊敬を込め、食べること以外の恩恵を届けていく、という思いで57年。そして、次世代が働きたいと思える地域の誇れる産業を目指し、牛の歩みのように日々着々と前へ進みます。

牛

地域の資源とともに育てる牛

14名の牛飼いが約4,000頭の牛たちを、大切に育てています。地域の備わった飼料米、地元神戸が誇る産物・酒蔵から生まれるサケ炭(清酒製造の過程で出てくる活性炭をアップサイクルしたもの)などを自家配合したこだわりの飼料と、六甲山系の恩恵を受けたミネラルたっぷりのおいしい水が飲める環境が牛たちの健康を育んでいます。

肉切り職人

磨き続ける想いと技を味わってみて

うしんちの肉切り職人たちは、ミリ単位の技術と想いで丁寧に仕上げられています。牛のおいしさを価値を最大限に引き出し、味わう人の喜ぶ姿を想像しながら包丁を握る日々。店舗に立つ肉切り職人とお肉へのこだわりについて、話してみよう。

料理人

料理一筋23年の技がうしんちと融合

神戸北野にあるリステルterreの濱部シェフが、肉切り職人とあり六甲のめぐみ店 店長の前原さんと一緒に、惣菜を開発。オリジナルレシピづくりから何度も試作と調整を重ねて、生まれた新商品。地域愛と技術がたっぷりつまった、うしんちならではの一品をお楽しみください。

デザイナー

牛と人を非言語でつなぐ

うしんちのブランドマネージャーが手掛ける、牧場の中から生まれるデザイン。牛舎から聞こえる鳴き声や特有の匂いもデザインに響いているから、地域の人に愛着もってもらえるように、牧場の雰囲気や人柄を感じながら、うしんちらしい表現を日々思案しています。新商品のロゴデザインも要チェック!

建築家

うしんちの肉ファンでもある建築家

神戸市中央区を拠点に活動する建築家、今津さん(株式会社MuFF)がリニューアルの設計を担当。実は、うしんちの肉を自宅やオフィスでも楽しんでくれているそう。うしんちの肉で奥様の作る、ローストビーフがお気に入りだとか。

肉

地域の誇りをみんなの食卓へ

神戸には神戸ビーフだけじゃない、地域の食卓より親しみやすく牛肉を食べる文化が浸透できればいい。神戸ビーフとなる但馬牛以外に六甲和牛と六甲姫牛を育てています。特に六甲姫牛はメス牛特有の柔らかさがあり、しっとりめらかな口当たりでおいしい。ぜひ、ご賞味ください。

堆肥

土を作る、土を育てる

牛舎を掃除した時に出る牛糞を一ヶ所に集めると、山のような量に、それを専門スタッフが3~4ヶ月かけて攪拌し、水分調整を行い発酵堆肥を作ります。約600軒の地域農家や市民農園が利用し、2023年には「神戸SDGs表彰 功労賞」の受賞へとつながりました。

野菜

循環の恵みがもたらすもの

六甲山系の澄んだ水と空気の恩恵を受け、米から野菜、果物まであらゆる農産物が豊富に収穫されます。さらに、うしんち堆肥を使った土壌で育つ野菜は丈夫で味が良いのだとか。

イラストレーター

六甲のめぐみ店の壁面も担当

精肉コーナーの背景に見える、牛を中心に様々な循環が生まれていくことを表現した壁画。描いたのは、イラストレーターの花松あゆみさん。惣菜コーナーにも新たな絵が登場します。ゴム版画で仕上げる温かい風合いが惣菜に熱を持たせてくれるようです。

農家

神戸市西区の顔の見える生産者たち

港町神戸の印象が強いですが、総土地面積の約1割が農地の神戸(約4,350ヘクタール)。実は一次産業がとて盛んな街です。なかでも、西区と北区にはたくさん生産者さんが活躍。57年前に生まれたうしんちと、長い付き合いの生産者さんも。

JA兵庫六甲

地域生産者を支える、農協

うしんちが初めての直営精肉店を出店したのも、牧場から車で10分ほどの場所にある農協が運営する分たち(マルシェ六甲)のおかげでした。うしんち、自分たちのためだけという環境を作らないよう、地域生産者を支える農協と連携することを、昔から大切にしているのです。

編集者

言語が異なるものも、学び続ける

人の血肉となる食べること以外の恩恵の学び、共通言語をもたない牛と一緒にどんな学びをすることができるのか、時には遠い文脈と混ぜあわせて、見えてきた発見や知見を子どもから大人まで学べる「うしんち通信」を編集しています。

お客様

お腹も、心も、満たしていただけるように

山も海もある自然豊かな都市、神戸だからその意の楽しみ。手にする食材のつながりは、もしかすると意と身近なところで関わっていたりするのは、そんなことに想いを馳せて少しこだわってお買い物してみると、いつもの食卓が優しい気持ちになれるかもしれません。

編集後記

「融合」それは単なる一時的な組み合わせによって消費を促すコラボレーションではなく、異なるものが混ざりあうことで新たな創造が生まれ、それが命をつないでいく行為であってほしい。今号のテーマに向き合う中で、そんな想いが強くなりました。

「コーゼーション」に凝り固まり、目的達成の手段が見つからず行き詰まることもある私は、まず身近な人や環境にじっくり目を向けてみようと思います。小さなことかもしれませんが、自分にできることから混ざりあり楽しさを体感し、それを積み重ねていきたいと感じています。

(株式会社KUUMA 北田愛)



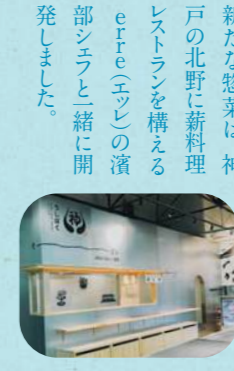
新鮮ホルモンの出汁が旨みたっぷり!

牧場直営精肉店だからこそ手に入る、色艶の良いアブリの新鮮ホルモン。そんなホルモンを、たっぷりの玉葱やにんにくなどと、一緒にじっくり煮込んで作ったのが、「うしんち」ホルモンスープ。ホルモンから染み出す良質な脂と旨みが、たまりません。小さなサイズと、家庭用のビッグサイズの2種類。家庭で楽しむ際には、お好みの野菜を足して、ポリニューム満点に仕上げられるのもおすすめです。



自家製豚腸 たつぷりのポリニュームサラダ

毎朝届くレタスやベビーリーフなどの新鮮野菜のシャキシャキ感、神戸市西区の小麦から生まれた自家製パンのふんわりとしたサクサク感、そこにゆで卵と、大きくカットされたうしんち自家製豚腸がゴロゴロと食べ応えたっぷり。付属のドレッシングは、その場で作るオリジナル。チーズの旨みがたっぷり、サラダの味をひきたててくれます。地域の作り手のつながりから生まれた、見た目にも豪快な「うしんち」サラダです。



肉×野菜の惣菜を、レストランシェフと共同開発!

売り場面積800㎡という全国最大級の大型直売所である、六甲のめぐみの一番奥に佇むうしんちの直営精肉店が、2025年3月17日リニューアルを迎えました。うしんちの売り場面積は広く、精肉コーナーに加えて新たに直売所に毎朝届ける新鮮な農家さんの野菜と肉を、一緒に楽しめる、惣菜調理場と販売エリアが誕生。新たな惣菜は、神戸の北野に精肉レストランを構えるe-toe(エトエ)の濱部シェフと一緒に開発しました。

神戸から、牛とある暮らし。

MAZEMAZE TALK