

お腹を満たさずだけなく、好奇心を満たす

うしのことが
気になって
ねむれない君へ
うしめし
イラスト:makomo



むかし、牛は農家にとって家族のような大切な存在でした。
田んぼを耕したり、荷物を運んだり、糞は肥料としても使われて
いたよ。重湯を飲ませてあげたり寒い日には体をこすってあげたり
していたこと。でも、耕運機が広まってから、人と一緒に仕事を
する牛は少なくなったんだ。

編集後記

ただ地元のものだけに閉じて外との関わりを断つことだけが、ローカルで生きるということではないと思います。遠くの出来事や、知らない誰かの暮らしも、ふと目を向ければ、不思議と自分の暮らしとじんわり繋がっているもの。内か外か、陸か海か、白か黒かそんなはつきりした線引きではなく、そのあいだに広がる曖昧な“グレー”を受け止めることができ、ローカルをより豊かにしてくれるかもしれません。変化の途中にあるグレーな瞬間にアンテナを立てて、「今ここ」で生きる心地よさ面白さを少し立ち止まって観察してみる。

マクロな視点とミクロな視点を行き来しながら、その曖昧さを楽しむこともローカルライフだと気づいた今号でした。

(株式会社KUUMA 北田愛)

COLUMN

COLUMN 01 雌牛100%、堂々解禁。 六甲和牛リニューアル祭を開催!

2025年9月から、直営精肉店に並ぶしづくのお肉は「雌牛(めすうし)※」になります。そのおいしさをもっと多くの方に知っていただきたくて、9月27日(土)・28日(日)、六甲のめぐみ店とマルシェ六甲店にて「六甲和牛リニューアル祭」を開催します! おけるような旨みを、ぜひご自宅でも味わってみてください。
※神戸ビーフ、但馬牛を除く



COLUMN 02 もっと牧場と地域のことを知る うしづく塾がはじまりました

牧場チームと精肉店チームが同じ気持ちで仕事に向かい、力を合わせていくために、社内で「うしづく塾」をはじめました。牧場・牛・肉・直営店、そしてそれにつながる地域のことを学び合う勉強会です。第1回は、牧場で地域飼料(エサ)について学びました。いつもお肉を扱う精肉店のスタッフも、実際に飼料に触ったり、においをかいだりしながら、牛飼いのスタッフにいろいろ質問をしていました。普段はなかなか同じ場所で働くことがない仲間同士に、新しい気づきや会話が生まれた一日になりました。



COLUMN 03 うしづく初! 繁殖への挑戦 あきちゃんは立派な雌牛へと成長中!

うしづくで生まれたあきちゃんは、もうすぐ2歳。生まれた時から牧場で育ってきたからか、もともとの性格なのか、他の牛たちとも自然に馴染んでいます。これまで大きな病気もなく、元気にすくすく成長中。このまま健やかに過ごしてくれるよう、日々の変化をたかく見守っています。



2023年9月5日に誕生

子牛だったあきちゃんの
体重は465kgに

お腹を満たさずだけなく、生活を満たす

LOCAL BEEF TALK

CHECK THE STORY

お話を聞いた人 PROFILE



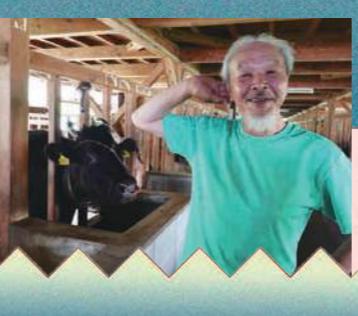
長年、兵庫県職員として畜産業に携わり、但馬牛博物館では館長として豊富な知識を発信。「但馬牛」今昔物語の著者であり、但馬牛の歴史を紐解いていた存在。まさに「但馬牛の生き字引」と呼ばぶる人物。退館後した現在は、但馬牛の繁殖農家として博物館に隣接している牛舎で牛の世話をします。

神戸のローカルビーフとして、雌牛*を中心にして育てる牧場、うしづく。その背景には、地域の食卓へおいしいお肉を届けたいという想いと、この土地ならでは大切にすることもあります。ローカルビーフとは何か、味覚から今日までの出来事について覗いてみましょう。それは神戸で牛肉文化をもっと楽しむきっかけになるかもしれません。

*一部但馬牛を除く

但馬牛の故郷、兵庫県美方郡には昔から「地元の良いもの」を元で育て、次の世代受け継ぐ」という想いが息づいています。その象徴が、明治31年に郡内各町村役場で全国に先駆けて作られた「牛籍台帳」。優れた牛を残すには血統を記録して残すことが不可欠だと考え、丹念に台帳を整えていました。しかし、生まれた牛は大ぶりで田んぼでは働きにくく、性格も荒く、肉質も落ちてしまい、失敗に終わりました。その後は、神戸ビーフ・但馬牛を守るために商標登録やG.I制度(地理的表示保護制度)をいち早く取得。小さな但馬牛をより大きく育てるため、種雄牛改良や飼育方法にも工夫を重ねてきました。

但馬牛の歴史は、ただ牛を育てるだけの物語ではありません。土地や風土を守り、想いをつなぎきた人々の誇りの物語です。その味わいには、効率や流行を超えた、兵庫県ながらではローカルビーフと言えるのではないかでしょうか。



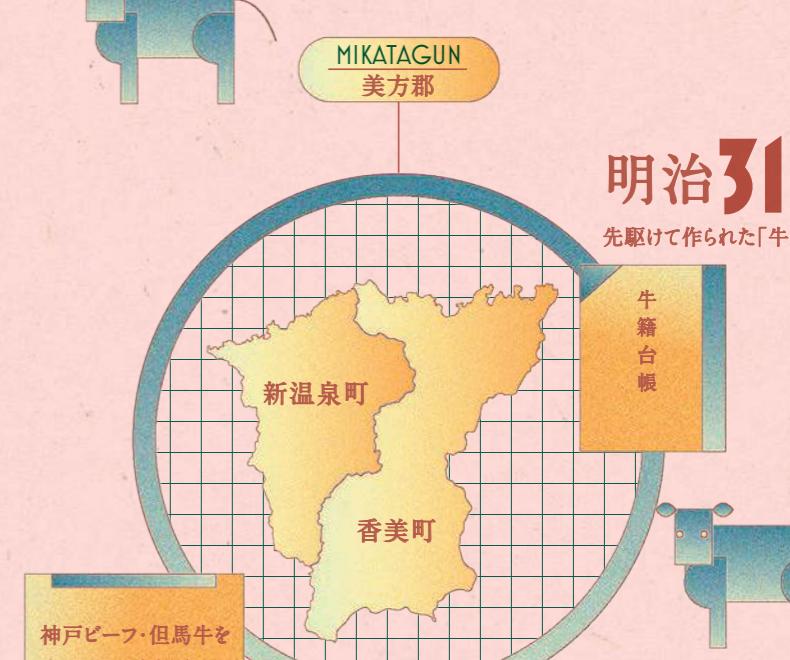
FOR TABLE MEAT!

うしづくがローカルビーフとして雌牛を育てるワケ

明治の開港当時、神戸の精肉市場には個人の精肉店が多く、職人たちは自ら市場に足を運び、枝肉を見て選ぶ習慣がありました。そのなかで雌牛は、骨が細かく歩留まりが悪いこと(可食部分が多い)に加え、枝肉が小ぶりで新鮮なうちに販売しやすいことから重宝されました。味わいの点でも、雌牛は神戸ビーフに近いと言われおり、脂は融点が低く、そのやわらかな肉質は口の中でとろける。こうして神戸では、雌牛が“おいしい牛肉”として自然と選ばれています。

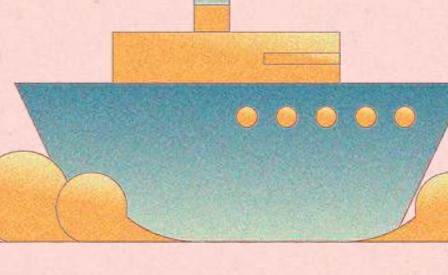
うしづくでもこれまで培ってきた目利き力で牛を見極め、一頭まるごと仕入れています。うしづくの精肉直営店では肉切り職人が丁寧に捌き、無駄なく使い切ることで、日々3つのブランド。少し特別な日から、毎日の食卓まで。シーンや好みに合わせて、うしづくの精肉直営店での食卓にも取り入れやすい価格を実現しています。

うしづくでもこれまで培ってきた目利き力で牛を見極め、脂は融点が低く、そのやわらかな肉質は口の中でとろける。こうして神戸では、雌牛が“おいしい牛肉”として自然と選ばれています。



MIKATAGUN
美方郡
牛籍台帳

HYOGO
兵庫県
神戸牛牧場



但馬牛の故郷、兵庫県美方郡には昔から「地元の良いもの」を元で育て、次の世代受け継ぐ」という想いが息づいています。

明治31年

先駆けて作られた「牛籍台帳」

牛籍台帳