USHIBOKUTSUSHIN_vol.19

まずは開いてみる！な、農の世界

今でこそ、神戸市内には都市近郊農家が多いことを知る人が増えたものの、山田さんが神戸市職員として農業職で働き始めた頃はまだまだ、その状況を打開しようと考えたのが、企業と連携をして加工食品を手がけることだったそう。「その土地らしさという独自性を生み出すには、型通りのことをトップダウンで進めるだけでなく、特色のある実践をつなげていった方がいいと思ったんです。作物ができた後を見据えて、流れを描いていくことは自分としても面白くて。神戸市の農産物カタログを作って、企業へ営業に走りました」。企業との商品化や大学との産学連携プロジェクトなど農に関わる人を増やすことで、農業が持つ伸び代の可能性を感じたという山田さん。もう一つ、神戸における農のローカリズムを築くきっかけとなったのが、地産地消のプラットフォーム「EAT LOCAL KOBE」。神戸の食と農におけるつくり手、つなぎ手、使い手が一堂に介することで、土地の個性をはっきりと見せる足がかりを作ってきました。そこから生まれたファーマーズマーケットは、その先にいる食べ手である私たちが、神戸生まれの食材と出会う入り口に。

農を開き、物理的に関わる人を増やす。農は誰の生活にとっても欠かせないものだからこそ、異なるジャンルや異なる視点とコラボレーションすることで生まれるアイデアに、無限の可能性があったのです。「農」を土台としているうしぼくにも通ずることがありそうです。

固定されたコミュニティより、実験のできるネットワークを

山田さんが、いま道場町で目指していることは〝農の手前〟の場所を作ること。「道場町のように都市の近郊にあり農家が点在する町は、都市と農村のバッファゾーンのような場所だと思っています。農におけるローカリズムを育てるためには、農を知る入り口のような場所が、いくつあった方が良いのでは？と思うんです」。これから道場町でシェア農園を作ったり、コワーキングスペースを運営したり、と計画を立てているそう。農の入り口としての道場町を形作る、キーパーソンになりそうな予感です。山田さんのように自分がやってみたいことを実験的に始められるのも、ローカルという小さな範囲でフットワーク軽く活動する良さ。「コミュニティとして固まり切らず、ネットワークぐらいの感覚でつながれれば、身動きも取りやすい」と山田さん。特に農業においては、地域の特性を打ち出すために行政区域を意識しがちですが、「特定の地域にこだわりすぎないことも大切。自然と集まり、出たり入ったりできるようなつながり方が良いと思う」と話してくれました。この感覚は、農業だけでなく私たちが何かを始めたい時にも要になってきそうです。地域や志、暮らし方などさまざまな視点から周りを見渡した時、自分と重なりがある人たちとゆるやかにつながり続けることで、伸縮性のある活動が望めるような気がしてきます。

LOCALISM

暮らす人 People

農 Agriculture

ローカル local

ローカルを耕し、自分を耕す

ローカリズムを考えることは、実はそんなに難しいことではないかもしれません。まずは、「できないと思ったことを、本当にできないのか考える」ところから始めてみるのはどうでしょう？「昔は自分たちでできることがいっぱいあったはずなのに、システム化により、自分でやらないことが増え、一人ひとりの能力や可能性を縮めてしまったような気がしています。僕自身、汗をかいて農に取り組みたいと思ったのも、そこから。常に『なんで？』『本当にできないの？』と禅問答のように繰り返し、物事を実践してみる。そうすることで地域の課題、ひいては自分の課題までも見えてくる」と山田さん。

「関わりたいけど、農業は自分にとって別世界の話」と思っても、なぜ？と繰り返してみる。すると、実はその恵みが身近にある事実が見えてくるはず。「市民一人が10人の農家さんと知り合いになれたら、いざという時も困らないし、農家さんも作業を手伝ってもらうことだってできる」。そうやって自分ができることや関わる範囲を増やしていく。ローカリズムということは、地域の中でこのような関係性を築くことでもあるのでは？その行為は、地域の可能性を広げるだけでなく、自分の能力を広げることにもなるのかもしれません。

ローカリズムを実践することで見える未来は、生まれ育った土地を愛するイタリア人のカンパニズモ（地域愛・地域びいき）のように、誰もが自分をその土地の主人公のように感じ、胸を張って郷土自慢をしてしまう、そんな自信に満ちた農と地域の未来のように感じます。ローカリズムを暮らしのそばに置くことは、前より自分の暮らしを好きになっていくことにつながっていくのかもしれません。うしぼくのこれからのローカリズムな実践も楽しみにしていてください。

PROFILE

山田さん

うしぼく社長 ようぞうさん

新たな農の入り口をつくるべく計画中

山田隆大（やまだ たかひろ）さん

佐賀県出身。大学卒業後、神戸市へ農業職として就職。「EAT LOCAL KOBE」や「食都神戸」の構想に関わり、ファーマーズマーケット、ファームスタンド、にさんがろくプロジェクトなどの立ち上げを担う。2025年春、独立し神戸市北区道場町に拠点を構える。「王道ではなく、ちょっと外れた視点」を大切にしながら、新たな農の入り口をつくるべく計画中。

お腹を満たすだけでなく、心を満たす

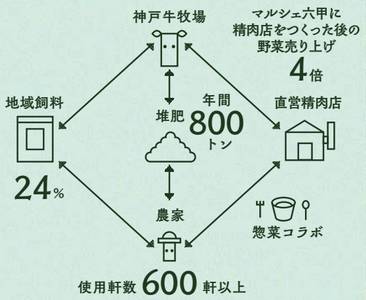
牛と考える、ローカリズム

ローカリズムと聞いて、みなさんはどんなことを思い浮かべますか？ その土地を知り、愛着を持ち、そこでできる実践を重ねていくと、その土地ならではの活動やらしさに貢献できていく、なんてことだと考えてみると、実際のところ、私たちの暮らしにローカリズムな思考ってどれほど重要なのでしょうか。

うしぼくでは、地元の酒蔵である白鶴酒造の酒粕やサケ炭を飼料へとりいれたり、地域の農家さんの野菜を使った惣菜を手がけたりと、地域とつながる様々な取り組みを実践しています。グローバル化が加速するなかでも、改めて地域へ目を向けてみると、そこにはたくさんの魅力的な生産物や取り組みがあり、ローカリズムを意識することで見えてくる新たな景色がありました。

そこで今号は、これまで神戸市の職員として『食都神戸』の立ち上げや『EAT LOCAL KOBE』などの活動を行ってきた山田隆大さんのもとへ。実は山田さん、2025年3月に神戸市職員を退職し、これから神戸市北区の道場町で何やら新しい動きを始めるそうなんです。山田さんが大切にしてきたローカリズムについて、そしてローカリズムが私たちの暮らしにもたらすことについて考えました。

うしぼくのローカリズムな取り組み



2019年頃からローカリズムをより一層意識しはじめたという、うしぼく。その背景には、世界情勢の変化や日本における円安の加速がありました。このままでは日常食として肉が届けられなくなることを懸念し、2022年には海外からの子牛を輸入せず日本で生まれた牛だけを肥育することを決断。加えて牛たちが食べるものもできる限り輸入飼料を減らし、つながりのある地域の農家や企業から購入する流れに。おかげで、企業として足腰がしっかりと強くなってきたようでそれがまた地域のためになっているのかもしれないと、うしぼく社長ようぞうさんは話します。

神戸から、牛とある暮らし。

うしぼく通信

牛と考える、ローカリズム

牛 vol. 19

うしぼく Kobe Ushi Farm since 1968

暮らしと農から考える、すでに地域にあるものに気づくローカルライフのヒント

世界情勢が不安定になり、遠くの出来事と思えていたことが日々の暮らしにもその影響を感じることが増えているのではないでしょうか。グローバリズムからローカリズムへと時代の流れの移りゆきを感じる昨今、農業を土台に57年の歴史を積み重ねてきたうしぼくが、より一層地域を軸足におき実践してきたものとは。身近なものを見つめ直し関わり合いを見つけてみることから、自分らしいローカルライフが見えてくるかもしれません。

▼うしぼくHP　▼Instagram　▼Facebook

うしぼくの最新情報はHP・SNSでも更新中!

HP https://www.kobe-ushi.jp/
https://www.instagram.com/ushiboku/
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

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

発行情報：うしぼく通信vol.19　発行日：2025年9月10日　企画/編集/執筆：株式会社KUUMA　デザイン：赤山朝郎
執筆：小島知世　撮影：I'M HERE 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

お腹を満たすだけでなく、**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

うしんちく

vol. 15

ギュータロウ 牛太郎くん　イケウチ 池内さん　牛

イラスト：makomo

うしんちくまとめ

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も。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、白か黒かそんなはっ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、ローカルをより豊かにしてくれるのかもしれません。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」で生きる心地よさや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けた今号でした。

（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、直営精肉店に並ぶうしぼくのお肉は「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！とろけるような旨みを、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 うしぼ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き合い、力を合わせていくために、社内で「うしぼく塾」をはじめました。牧場・牛・肉・直営店、そしてそれらにつながる地域のことを学び合う勉強会です。第1回目は、牧場で地域飼料（エサ）について学びました。いつもは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と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。

まずは座学で、飼料の特徴を勉強

牧場チームの寺田さんを筆頭に飼料庫ツアー

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

うしぼ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、日々の変化をあた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

お腹を満たすだけでなく、**生活**を満たす

LOCAL BEEF TALK

CHECK THE STORY

神戸のローカルビーフとして、雌牛※を中心に育てる牧場、うしぼく。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、この土地ならではを大切にする気持ちがあります。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

ローカルを代表する 但馬牛の歴史

但馬牛の故郷、兵庫県美方郡には昔から「地元の良いものを地元で育て、次の世代へ受け継ぐ」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として残すことが不可欠だと考え、丹念に台帳を整えていきました。ところが明治35年、国から「ヨーロッパ品種との雑種による改良を進めるように」という命がくだり、交雑が行われることに。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、失敗に終わります。そのとき、過去に作られていた牛籍台帳のおかげで純血の血統を見極め、再び但馬牛に立ち戻りその品種を守ることができたのです。

時は流れ、2000年のバブル崩壊後の不況時には、「体格の小さな但馬牛は効率が悪い」「閉鎖育種をやめるべきでは」という声も上がりました。県内11カ所で意見交換会が開かれ、肥育農家、繁殖農家、肉屋、家畜商が集まって話し合いました。

「県外の牛は外に行けば買えるが、但馬牛は兵庫県でしか生まれない」「但馬牛には、他にはない味がある」そんな地域の関係者の強い想いが集まり、閉鎖育種を続ける決断が下されました。

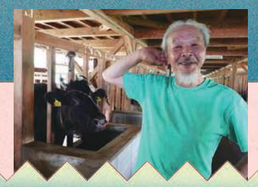
その後は、神戸ビーフ・但馬牛を守るために商標登録やGI制度（地理的表示保護制度）をいち早く取得。小さな但馬牛をより大きく育てるため、種雄牛改良や飼育方法にも工夫を重ねてきました。

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、想いをつないで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、兵庫県ならではのローカルビーフと言えるのではないでしょうか。

お話を聞いた人
PROFILE

渡邊（わたなべ） 大直（ひろなお）さん

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きた存在。まさに“但馬牛の生き字引”と呼ぶにふさわしい人物。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する。



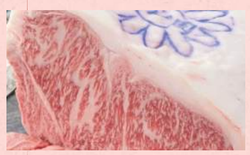
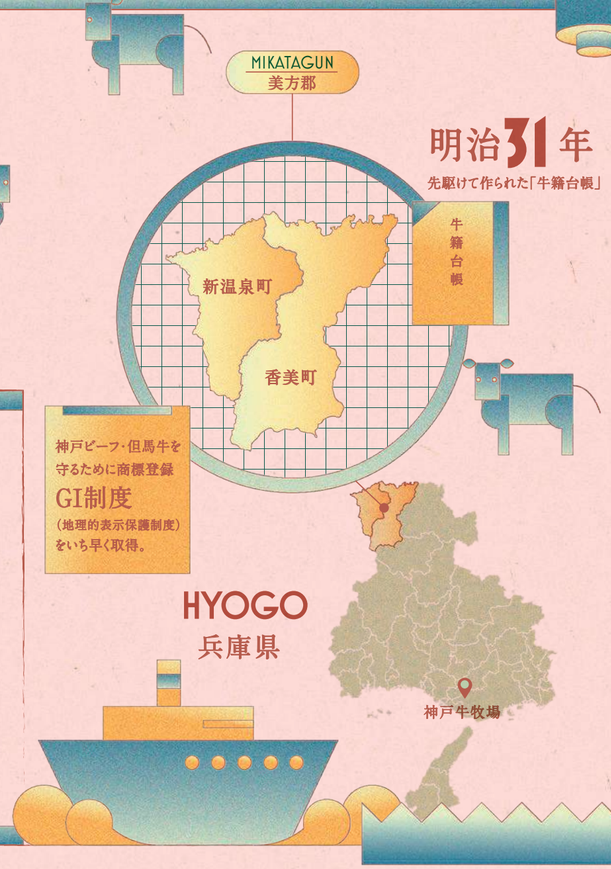
FOR TABLE MEAT!

うしぼ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、骨が細く歩留まりがよいこと（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てきました。

味わいの点でも、雌牛は神戸ビーフに近いと言われており、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きました。

うしぼ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。うしぼ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、日々の食卓にも取り入れやすい価格を実現しています。

合理性と味覚、そして職人の目利き力が、神戸の牛肉文化をつくってきたのかもしれません。

取り扱うのは、神戸ビーフ、六甲和牛、六甲姫牛（交雑種）の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、うしぼくの雌牛肉をテーブルミートとして暮らしに取り入れてみて。