



お腹を満たすだけでなく、心を満たす

牛と一緒に、みつける、別のあたりまえ

そばにいる 厄介物を見直し、 新しい役割を 考えてみる

それ自体が悪いわけではなく、ただ“あるべき場所ではなかった”だけ、というものは案外多い。約4,000頭の牛を育てることは、生み出すだけではなく、糞尿や残渣など厄介物と思われものと付き合っていくでもあります。

神戸牛牧場（以下うしぼく）では、糞尿は土を育てる堆肥に。ホルモンは栄養豊富で美味な食材に、近隣に広がる放棄竹林は牛たちの敷材として活用を試みるなど、いわゆる“厄介物”と向き合って、そこに新たな役割を見つけたり、より良い肥育環境にする素材として取り入れたりしてきました。牛とともにある暮らしは、行き場のなかったものに新しい居場所をつくる営みでもあるのかもしれない。

厄介物は、私たちの日常にも、度々姿を現します。そんな時、“厄介物”というひと言で目の前のものごとを片付けるのは簡単だけれど、実はたくさんの可能性を秘めている、と考えてみるのはどうでしょうか。

「ちょっと違うな」と感じるものや、一見鬱陶しく感じる存在も、それをうまく活用してみると、新たな道や新たな楽しみを手にするきっかけになり、毎日をもっとおもしろくなるのかも？そんな前向きな問いを胸に、今号では厄介物の正体とそこから広がる可能性について、社会学者の松村淳先生と一緒に考えてみました。

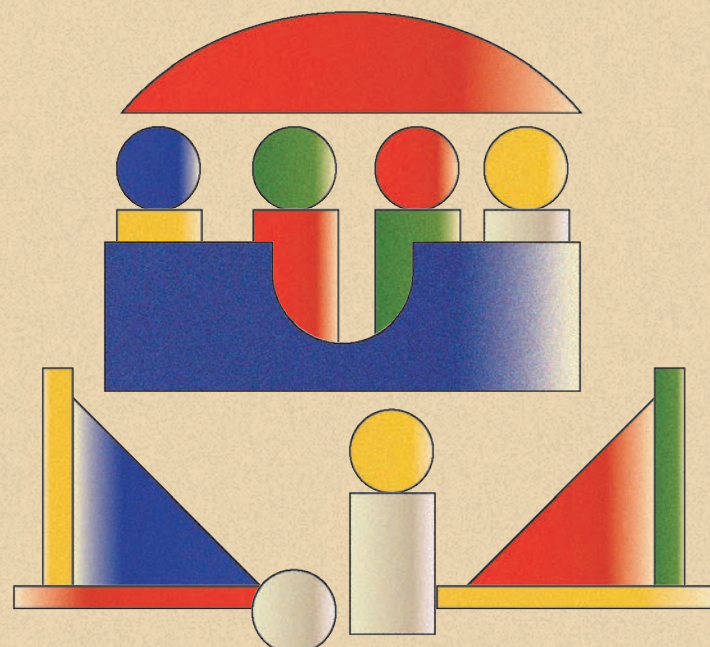
PROFILE

松村 淳（まつむら・じゅん）

社会学者。神戸学院大学人文学部 講師。香川大学イノベーションデザイン研究所 客員准教授。地域社会学、建築社会学を専門とし、建築社会学という新しい領域を開拓。近年、空き家という社会課題とそれを解決するための方法として、利活用の研究などを学生たちの学びの機会を作りながら実践的に進める。著書に「建築家としての生きる 職業としての建築家の社会学」（晃洋書房）などがある。



登場人物を増やし、
異なる視点で育たせよう



1 厄介物の正体を暴く

「厄介」という言葉に関わるものは、できれば遠ざけたい。そんな気持ちになることはきつと多いだろう。だって手間をかけずに、ストレスを減らして生きていきたいと思うのは、ごく自然なことだから。ただ、漠然と「厄介物は避けるべき」と考えてきたけれど、本当にそうなのだろうか？一度疑ってみるのはどうでしょう。

社会学者として世の中の“あたりまえ”に向き合い、そこから「別のあたりまえ」を見出してきた松村先生に、社会における「厄介物」の生まれる所以について聞いてみると、最初にかえってきた言葉は、意外にも「マジョリティかマイノリティか」という言葉でした。「社会学の視点で紐解くと、厄介物はその存在が悪いもの、禁忌なものであるかどうかではなく、マジョリティかマイノリティかの違いだと考えます。マジョリティはその社会の秩序におけるスタンダード。そこから外れているものがマイノリティ、つまり厄介物として考えられているんです」。厄介物「社会のスタンダードから外れているもの」と捉えみると、身の回りのそれらは、厄介物「扱い」されてきただけであり、実は何か違う役割や意義を持っているのかも？そんな視点が芽生えたら、無意識にかけていた色眼鏡を外せるチャンスかもしれません。それだけで、生活における解像度がちよと上がるかも、なんだかワクワクしてきませんか？

2 次“あたりまえ”を秘めた種

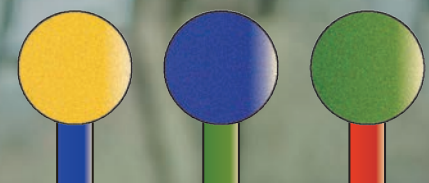
松村先生によると最近、8つの大学の建築学部が学生が集まった、ものづくりや木造建築に取り組む学生団体「加子母木匠塾」が人気なのだそう。A1時代のいま、若い世代のなかで沸々と「手間を楽しむ」価値観が浸透しているようです。「卒業後の進路として、大手設計事務所を希望するのではなく、小さな町の工務店や町の人が欲しいものを一緒に作ることがしたい」と話す学生も珍しくありません。もちろん今までもそう考える学生はいましたが、それはあくまでマイノリティでした。「マイノリティであつた考え方や行動が、時として、次の時代の“あたりまえ”になることも。厄介物と向き合うことは、未来に向けた地殻変動を起こすこともあるのです」。

ただ、マイノリティなことであるからこそ、付き合ひ方が難しいのは事実。例えば日常においては、あらゆるものが技術で支えられている。システム化された暮らしが、今のスタンダードであることは、間違ひありません。現金よりも電子マネーを使ったり、注文はタッチパネルで行ったり、システムで成り立つことが増えてききました。松村先生は、「システムが破綻したところにはばれてくる手間のかかるものは、言うなればすべて厄介物と捉えられている」と言います。ひと昔前は「生活することは手間がかかること」という、「あたりまえ」があつたけれど、機能的でスムーズな暮らしは、現代を生きる私たちの“あたりまえ”でも技術に身を任せれば任せるほど、向き合わずに済んでしまう煩わしいものが生まれて厄介物が多くなるとすれば、それらに必要以上の「厄介物認定」をしてしまっている可能性もあります。

自分の周りにどんな厄介物があるのか目を向けてみると、実はそこに人との交流や達成感など、手応えを感じる楽しさや喜びが隠れているかもしれない。厄介物に新たな視点や命を吹き込むことで、生活という私たちの舞台は、さらに輝く、そんな可能性も秘めているのかもしれない。

うしぼく通信

牛

vol.
21

うしぼく
Kobe Ushi Farm
since 1968

牛と考える“厄介物”の居場所づくりと、新しい可能性

日々の中でつい距離をとりたくなる“厄介物”って、ありませんか？今号は、一見厄介物と思われるものと向き合いながら実践を重ねる社会学者の松村先生にインタビュー。厄介物の居場所を変え、思ってもみなかった視点や関わり方をしてみると、厄介物との境界線が少し広がってくるかもしれない、というご提案です。その他、うしぼくの生ホルモンの魅力や外からは見えない牛の内臓のうんちく漫画も。



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>

発行情報：うしぼく通信 vol.21 発行日：2026年6月25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（表面）、北田愛（裏面） 撮影：I'M HERE 水上晃一
発行：株式会社 神戸牛牧場 〒651-2231 神戸市西区榎谷町寺谷1242-60 TEL：078-991-0171



自分の手で生活を楽しくせよ、
グッドライフを

社会という大きな括りを例にしても、個人の生活を例にしても、そこには必ず現代社会のスタンダードと思われるマジョリティ、そしてマイノリティがあります。厄介物と付き合うために大切なのは、まずは自分の生活にまつわるさまざまな選択における「マジョリティとマイノリティを知ってみるのはどうでしょう。例えば、スーパーで食材を買い、ことと八百屋や精肉専門店などで食材を買い、この2つだつて、マジョリティとマイノリティの選択肢。これまで自然と自分で選び取ってきたことを改めて振り返り、やっぱりいいと思う「手間」を考えてみる、それが厄介物をプラスに取り入れるのはじめの歩になつていくはず。

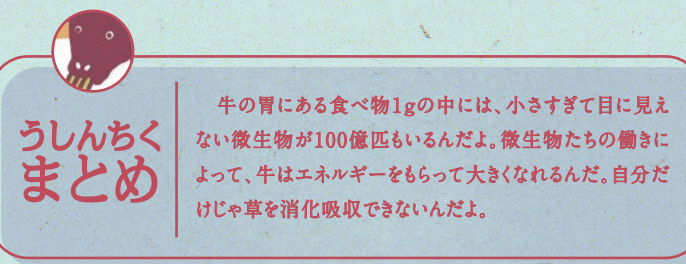
「きっかけさえあれば、厄介物は身体性をともなう生活を楽しく喜びを教えられる」と松村先生。暮らしなれたシステム化された社会から離れるのではなく、なんでも揃う時代だからこそ、何を選ばるか思考を巡らせてみたい。厄介物と向き合い、マジョリティとマイノリティを行き来することは、生活に手応えという贅沢なグラデーションを生み、心地良いユースタンドを作ることなのかもしれない。もしかししたら、生活のなかですでにやっていた行動にも新しい価値がついてくる、なんてこともありそうです。そう考えると、厄介物も、放るもんではありませんよね？

うしぼく「うしぼく」の取り組みは、地域や他企業の困りごとであった「酒粕やビール粕 大豆粕などの食品副産物は、牛の飼料へ、近隣に広がる放棄竹林は、竹チップとなり牛たちの敷材へ、そうやって、それぞれの厄介ごとに関わる地域の人々と、うしぼくが共に登場人物となつて取り組むことで、前向きな広がりが見えてきた。もちろん簡単なことばかりではありません。例えば糞尿が堆肥になるまでには、長い道のりがありました。都市部に近い場所にあるうしぼくにとつて臭いの問題は牧場の存在をも揺るがす可能性がある困りごとの一つ「初めの頃はとにかく地域住民に配慮しながらひっそりと牧場を営んでいた」と言います。でもお金を費やして処理するという答えだけでなく、時間をかけて使い道と使い先を模索したことで、今では近隣農家になくてはならない質の高い完熟堆肥となつて年間約7,000tの堆肥を生産、持続可能な新たな価値を見出しつつあります。

もしかししたら、地域や生活の中に厄介物があればあるほど、可能性や新たな取り組みが生まれ、社会が広く循環していくのでは？ 大袈裟かもしれませんが、異なる視点とそこへ関わる人を増やすことで、新しい未来が見えてきそうです。厄介物は、オープンに！そんなスローガンで掲げたくなくつていきます。

？ お腹を満たすだけでなく、好奇心を満たす

COLUMN



COLUMN 01 うしぼくも肉切り職人も牧場に集まって学ぶ、うしぼく塾！ うしぼくらしい雌牛を迎え、 育てることに向き合う

第3回うしぼく塾のテーマは、“うしぼくならではの雌牛とは”。うしぼくに迎える牛は、あえて小ぶりの雌牛。小さな体はゆっくりと時間をかけて育てやすく、肉質の繊細さにつながります。雌牛はカロリーの高い飼料を与えすぎると皮下脂肪がつきやすいため、ビール粕などの“胃にやさしい”飼料を中心に配合。ただ小柄で足が短い体型ゆえ転倒リスクも多いことから、夜間の見回りを増やして丁寧にケアが必須となります。牧場と精肉店の距離が近いうしぼくだからこそ、育てる人と切る人が同じ場に立てる。牧場で良い雌牛の目利きを学んだ職人は、生きた牛を前に“届ける”ことの意味をあらためて体感し、よりいっそう意気込みが高まる時間となりました。



牧場にお迎えした雌牛の特徴を観察

COLUMN 02 山でも海でも、地元神戸産のお肉を うしぼくBBQが楽しめるスポット紹介！



神戸港を望む新スポット「TOTTEI PARK」内のBBQレストラン「EN³(エンスリー)」と、「こうべアグリパーク」内で開放的な丘の上でBBQが楽しめる「KOBE WEST」。どちらも六甲姫牛・六甲和牛のセットメニューが登場しました。

【KOBE WEST】では、すぐ近くにある精肉直営店「六甲のめぐみ店」でお肉を購入した際に、その場で席の予約状況を確認することができます。好きな部位を自分で選んで、そのままBBQスポットへ。

アウトドアな雰囲気の中で、うしぼくのお肉をぜひご堪能ください。

COLUMN 03 うしぼく生まれのあきちゃんと牛飼い寺田さん 育てあげた牛をいただくこと

2026年4月30日、初の繁殖牛としてうしぼくで生まれ育ったあきちゃんが出荷の日を迎えました。ムクチ※を嫌がる姿は幼い頃と全く同じ。引綱を引けば成人男性が吹き飛ばされそうになるほどの力で抵抗します。その力強さは約30ヶ月の積み重ねを感じさせます。最後は「大きくなったな」と感慨深い想いで、トラックを見送ったという寺田さん。

格付けはA5ランク、神戸ビーフとして申し分ない仕上がり。後日、寺田さんはうしぼく直営精肉店に並んだあきちゃんの肉を購入し、サーロインステーキを家族、そして苦勞を共にした牧草班のスタッフとも一緒に食べることに。全員が自然と笑みを浮かべる姿を見て、ふっと肩の荷が下りたそう。「こんなに人を笑顔にできる神戸ビーフのパワーに圧倒されました」。一頭の但馬牛あきちゃんは、牛飼いと詩りを育ててくれたのでした。



洋三社長と牛飼いたちに見送られました

※誘導するために顔に装着するロープのこと

お腹を満たすだけでなく、生活を満たす

第十三回

生 NAMA HORUMON! ホルモントーク

うしぼくの直営精肉店では、“生ホルモン”を販売しています。生で販売できるのは、実は珍しい。ホルモンは傷みやすく変色もしやすいため、通常は加工処理後に冷凍されたり、味付けされることもしばしば。うしぼくでは、これまで築いてきた関係性と独自の入荷ルートにより、食肉処理後、最短約7時間で店頭に並べることができます。そんな新鮮な“生ホルモン”だからこそ味わえる魅力をご紹介します。

うしぼくホルモンが届くまで

1:出荷

月齢25～30ヶ月前後まで育った牛たちが牧場を旅立ちます。身体についた土などを丁寧に落とし、計量を済ませたのち荷台へ乗り込み、12時ごろ牧場を出発します。

2:と畜

出荷翌日の朝8時半ごろ、西宮市食肉センターにてと畜が始まります。ホルモンは牛1頭からミノ・ハチノス・レバー・タンなど、多彩な部位に切り分けます。

3:受け取り

11時ごろを目安に、うしぼくスタッフが食肉センターへ直接ホルモンを受け取りに行きます。卸業者を介した方が楽ですが、鮮度が命のホルモンだからこそ自分たちで運びます。受け取ったホルモンはその日のうちに直営精肉店3店舗へ納品されます。
※毎週火曜日・金曜日

4:加工

店舗に到着後、薄皮を取り除いたり丁寧に洗浄したりと下処理を行い、肉切り職人が食べやすい大きさにカットします。部位ごとに担当を分け、鮮度を保ちながら仕上げていきます。

5:陳列

陳列が早い場合、と畜から約7時間後の15時ごろから小腸などのシロモノが、順次ショーケースへ並び始めます。翌日以降もホルモン商品が加わり、週末だけは人気商品のタン、ハラミ、ツラミも並びます。

と畜後
最短7時間

6:お客様の食卓へ

その日のうちに店頭に並ぶからこそ実現できる新鮮な生ホルモンを、お客様の食卓へお届けします。なるべく早めにお召しあがりください。

うしぼくの雌牛ならではの“生ホルモン”

1:脂がブリッと、すっきり

牛の胃にやさしい自家配合飼料で育てられた雌牛だからこそ、内臓への負荷が少なく、脂身はブリッとしていながらもあっさりすっきりとした味わいに。胃もたれしにくく、ホルモンが苦手な方でも食べやすいのが特徴です。

2:スルッとした喉通り

と畜後7時間以内に陳列という圧倒的な鮮度と、職人による丁寧な下処理・筋繊維を見極めた包丁技術が重なることで、ホルモン特有のクチャクチャした食感が少なく、スッと喉を通りやすい食べやすさが生まれます。

かめば
かむほど
うまい!!



たっぷり野菜とホルモンを炒めるだけで満足な一皿へ

ブリブリで大ぶりのマルチョウを一口食べた瞬間、思わず「甘い」の声が上がるほど、脂の繊細な旨みが口いっぱいに広がります。食べ応えは抜群なのにしつこくなく、その絶妙な大きさはまさに肉切り職人の食べる人への想いを感じ

ました。シマチョウとマルチョウをたっぷりの野菜と炒め合わせると、ホルモンから溢れ出る脂が天然の調味料となり、全体にコクのある旨みが絡み合います。あっさりしているのに旨みはしっかり、気づけば箸が止まらず完食していました。

MENU

肉切り職人柿本さん おすすめのお肉

うしぼくのホルモンは、実に15種類以上。それぞれに異なる食感と旨みがあります。そんな豊富なラインナップの中から、まず試してほしいおすすめの食べ方をご紹介します。

いつもの焼肉に シマチョウ・マルチョウをプラスしてみよう

油を引かずシマチョウやマルチョウを味付けなしでそのまま焼き、食べる時に塩をちょっとつけるだけで、生ホルモンならではの脂のジューシーさとコクをそのまま味わうことができます。

ホルモン通の方にこそ、 一度うしぼくのレバーを

弱～中火でゆっくり肉汁を閉じ込めながら焼くのがポイント。鮮度抜群の生ホルモンだからこそ実現する、臭みのない濃厚な味わいをぜひタレと一緒に楽しみください。

編集部 実食レポート!

編集後記

マジョリティという、誰かが決めた“当たり前”の尺により、あるべきものとそうでないものを瞬時に判断することに慣れすぎて、いつの間にか見えない罫を生活周辺に作り上げているのかもしれない。摩擦が減っていくとだけ快適さをもたらすと思わずに、“厄介物”に出会った時は自分を強くするチャンスだと楽しみながら向き合う。そんなヒントをもらえた取材でした。すぐに決めつけず、身近にいる人やものと共に強くなっていく姿勢は、うしぼくの取り組みと重なり合いました。次号も神戸の何かと学び合えるように、境界線を柔軟にほぐしながら過ごしてみようと思います。(株式会社KUUMA 北田愛)