

Hokkaido



健康志向の時代性に合う！

神内ファーム21

あか毛和牛の産地を訪ねて

「克冬制夏」(こくとうせいかに)をコンセプトに、北の大地で農業、畜産業を営む

8月20日、北海道、新千歳空港に降り立った料理界の5人のシェフたちが浦臼町にある「神内ファーム21」へ向かった。神内ファーム21の社長を務める神内良一氏(以下、神内オーナー)は、香川県の小作農の三男として生まれ、農業を志すが様々な事情で24歳の時、農業の世界から身を引いた。それから50年後、北海道で600ヘクタールの土地を入手し、長年の夢を叶え、農業生産法人神内ファーム21を設立。「克冬制夏」(こくとうせいかに)をコンセプトに掲げ、北海道特産物ではなく、新しい作物を見出した。暖房付きのフィルムハウスを建設し、各地で研修を受けたスタッフが、北海道の風土に合わせて試行錯誤を重ねたことが功を奏し、北海道では類を見ないマンゴーやドラゴンフルーツ、バナナといった南国フルーツの栽培を成功させている。約6年前に熊本であか毛和牛に出合った神内オーナーは、赤身のおいしさと黒毛和牛に比べることができた自身の経験から興味を抱き、神内ファーム21での飼育を始めた。2011年3月3日に生産から販売まで行う全日本あか毛和牛協会を設立し、給与飼料や飼育方法などにより質を4ランクに分けている。現在総面積約2000ヘクタールの敷地に

は、厩舎、牛舎、めん羊舎、研究所、新規就農者の独立を支援する「夢現塾」生用の戸建て住宅などがあり、花や果樹も植えられ、さながら一つの村のようでもある。

母牛と共に育つストレスがない健康的な牛

あか毛和牛とは、熊本と高知に誕生した褐毛和種で、その肉質は、脂肪交雑が適度で、うま味を豊富に含む赤身が多い。神内ファーム21では、生まれてから24カ月齢の出荷まで草を食べさせる。一般の農家では、生まれてすぐに牛舎に入れるが、神内ファームでは誕生した仔牛をすぐに238ヘクタールの牧草地に放牧し、母乳で育てることで免疫力を強くする。仔牛は3カ月間、母牛と共に生活するため、ストレスなく健康的に育って行く。離乳後には牧草や野草など、草食動物に適した安全な国産の飼料が与えられる。16カ月齢まで放牧し、残りの8カ月は牛舎の中で平均750kgの大きさにする。飼育の様子を間近で見学したシェフたちは、「毛並みもいいし、いかにも健康的。早く食べてみたい」と呟きながら人懐こく近寄って来るあか毛和牛の写真を撮っていた。

「奇跡の10日間」がマンゴーの糖度を上げる

ハウスでは夏採りのマンゴーが、収穫の時期を迎えていた。約120日間で収穫する南国に



離乳後のあか毛和牛には、妻の皮(ふすま)、乾燥させ消化しやすくしたコーン、大麦などを飼料として与えている

トレーや反射板を使い、マンゴーにまんべんなく光が当たるようにしている。マンゴーは収穫時期になると自然に落ちる。香りも一際強くなるそう

比べ、日照時間が不足する北海道では約130日間かかる。しかし、この10日間に、糖度がぐんと上がり、アーウィンという品種に至っては糖度が20度やそれ以上のものも出てくる。神内社長はこの10日間を「奇跡の10日間」と表現した。また、冬採りのマンゴーに花芽をつけるためには、6月頃に10〜15℃の冷気を吹き付ける必要があるが、宮崎などの南国では難しく、北海道では可能。お歳暮のニーズにも対応でき、その名は広まり始めている。



神内ファーム21の広大な敷地の前で、左から宮崎修シェフ、山田宏巳シェフ、神内良一オーナー、神谷昌孝シェフ、安川哲三シェフ、鎌田昭男シェフ

褐色の毛があか毛和牛の特徴。温厚な性質で、放牧に適している。生後3カ月は仔牛と母牛と一緒に過ごす



「成長の度合いが宮崎と違い、何でもゆっくりなので、それに合わせて肥料や水の量を変えています」とマンゴーの責任者、横山大理さん(左から2人目)

百間は一食に如かず。 あか毛和牛は、 「憎らしい位、おいしい肉」です

農業生産法人 有限会社 神内ファーム21
代表取締役 神内良一氏

料理人は、アーティスト(芸術家)だと思います。そして芸術とは感性であると同時に、時流や時代の要求に従って変化していくものだと考えます。私は6年前、80歳の時に熊本県へ行き、あか毛和牛を食べました。牛肉が好きで、普段は多くても100gしか食べられないのですが、その時いただいたあか毛和牛のせいろ蒸しがおいしくて、気付くと300gも食べてしまいました。聞くと飼育頭数は、黒毛和牛180万頭に對して、あか毛和牛は2万4000、5000頭だという。あか毛和牛は、サシが12、13%ですから、黒毛和牛と同じ物差しで測られると分が悪かった。そこで昨年、全日本あか毛和牛協会を立ち上げ、あか毛和牛の物差しを独自に作り、ランクづけをしています。

あか毛和牛は、肉は食べたいがメタボが怖いという働き盛りの方や、いつまでも若くありたい、という男女の願いに込め得る、時代性に合った食肉だと思います。あか毛和牛は「憎らしい位、おいしい肉」と賞味会で証明されています。「百間は一食に如かず」です。是非あか毛和牛を召し上がった際に、あか毛和牛の特性を生かした料理を作っていただきたいと思います。



あか毛和牛が、料理人魂に火をつける!!

産地を視察した後、北海道滝川市にある、増毛連山に囲まれたホテルスエヒロで賞味会が開催された。会場にはあか毛和牛のヒレ、リブロース、サーロイン、三角バラ、ランプ、内モモといった部位が並び、シェフたちは目を輝かせながら近寄って行き、目で見たり、指で触ったりしながら肉質を確かめていた。ホテルが用意したリブロースのせいろ蒸しやしゃぶしゃぶだけでなく、ずらりと並んだ肉の中から宮崎シェフがヒレ、サーロイン、モモをカットして焼き始めると、皆、我も我もとステーキワゴンに集まり始めた。デザートには神内マンゴをいただき、シェフらは「甘いだけでなく、香りと酸味があつてとてもおいしい」と高く評価していた。シェフたちは、産地見学で得たインスピレーションを元に、各店で一カ月間ずつ「あか毛和牛フェア」を行う。



牛リブロース(左上)、牛内モモ(右上)、牛サーロイン(下)。見るからに質が良い、あか毛和牛の各部位

あか毛和牛のおいしさに驚くシェフたち

東京ドームホテル 専務取締役総料理長

鎌田 昭男氏



5年ほど探していた上質な赤身肉にようやく出会えました。私が求めていたのは、この軟らかさです。東京ドームホテル6階のフレンチレストラン「ドウ・ミル」をあか毛和牛の専門店にしてもいい!と思えるくらい気に入りました。

乃木坂神谷グループ オーナーシェフ

神谷 昌孝氏



初めて食べましたが、赤身とは言え、脂も結構ありますね。これだけ脂があるのに、お茶を飲めば口の中で脂がスツと切れるのはすごいです。お客さまからの「おいしい赤身がたべたい」という要望にもビッタリですね。

四川料理 川菜 龍の子

安川 哲二氏



今日はありがとうございました。あか毛和牛の飼育の様子を見て大変勉強になりました。1ヶ月間のフェアを頑張ります。よろしくお願致します。

リストランテ・ヒログループ最高料理顧問、

ヒロソフィーオーナーシェフ

山田 宏巳氏



素晴らしい飼育環境とあか毛和牛が放牧でのびと育っている様子を見せてもらって、こんなに健康的な牛なら食べてみたいと思いました。蒸したり焼いたりいろいろな調理法において可能性があるとあります。北海道でマンゴを作っていることにも驚きました。

東京ベイコート倶楽部 西洋料理 料理長

宮崎 修氏



鉄板焼きをやってみて、ヒレは軟らかくおいしかったです。サーロインとモモはもう少し寝かせた方が良かったです。人間は健康なものを食べるべきだし、食で健康になることは素晴らしいことだと思います。料理人としてそのことに貢献していきたい、今回改めて思いました。