

ユーザー紹介

## ばじょう 株式会社馬上畜産さん

今回のユーザー紹介は、広島県熊野町で黒毛和種の未経産雌牛 250 頭を肥育している株式会社馬上畜産さん（馬上幸治社長、以下＝馬上さん）です。

牧場では黒毛和種の未経産雌牛肥育牛 250 頭を飼養（第 1 牧場、第 2 牧場の合計頭数）。子牛は地元広島県内の三次市場から導入しています。

牧場の大きな特徴はなんと、、、霜降り（BMS12）を追求せず、ご自身が食べたい A4 中心の美味しいお肉をつくり、しかも相場より高い枝単価で、ある食肉業者さんと相対で取り引きしていることです！

馬上さんは多くの肥育農家さんがそうであるように経営（利益）のために霜降り（BMS12）を追求し一般セリで出荷していましたが、必ずしもそのお肉を食べたいと思えず、すごく葛藤していたとおっしゃいます。

約 6 年前（2019 年秋）に現在相対取引している食肉業者さんと出会い、お肉に対する熱意と考え方に共感。霜降りを追求しない美味しいお肉を一緒につくることになりました。

出荷する牛は黒毛和種の未経産雌牛に限定。月齢は 32 か月齢以上です（以前は 28 か月齢頃でしたが、美味しさを追求するために延ばしました）。格付けは A4 を目指していて、枝肉単価(kg)は A4、A5 と同じ価格で一般相場よりも高く取り引きしています。（※現在 A4-5,6 番は増額、A5-11,12 は減額）

お肉の特長は程よい霜降りと赤身のバランスが良く、脂肪は融点が低いため口解けが良く、赤身はあずき色で味が濃いことです。地元の神社の名にちなみ『榊山牛（さかきやまぎゅう）』というブランド名で広島県内の焼肉店（前述の食肉業者さん直営）を中心にフレンチレストランなど飲食店へ流通しています。一昨年（2024 年）には東京進出も果たしました。





子牛は地元の子牛市場から血統と発育を厳選して導入。肥育出荷毎に欠かさず食味をしているそうですが、美味しかった血統や霜降りが入り過ぎない、脂肪質が良い牛などを選んでいきます。

導入後は約1年間（前期）、広いマスで5～15頭/群の多头飼いにします。ここでたくさん運動させ、しっかり腹づくりを行います。

導入約1年後から出荷まで（後期）は性格や相性を見て1頭もしくは2頭/群で飼養。ここで1頭毎のエサを微調整（オーダーメイド）し、徹底した個体管理を行います。声をかけながらたくさんの愛情と手間をかけ牛の能力を最大限に引き出しています。エサは自家配合で前期、後期の2種類づくり、前後期の切り替えは16～17か月齢頃におよそ2ヶ月かけて行っています。

アースジェネターは約20年前に開始（当時の担当は弊社顧問の佐藤隆司）。導入後約1年間の牛に給与しています。給与後は粗飼料の採食量が増え、肋張りが良くなり、腹づくりの一助として評価しているとのことでした。

最後に今後の展望を伺いました。

馬上さん曰く『もっと美味しいお肉をつくりたい！』と一言。

それは人のためになることはもちろんのこと、牛のためにもなるのではないかと考えているからです。

人が（牛の）お肉を食べるといことは牛の命をいただくということです。食べた人が美味しく感じ、また喜びや幸せを感じることは、牛にとっても幸せなことなのではないか、と馬上さんはおっしゃいます。

また、馬上さんは『最近気づいたことですが…、一緒に働いている女性の皆さん（ご家族や従業員の方々）がよく笑うようになった』とおっしゃい、それは今、農場の経営が順調にしている証と捉えています。やはり牧場（家庭）で女性がよく笑うことが望ましい！とのことでした。

人にも牛にも真摯に向き合い、そして美味しい『榊山牛』を生産する馬上さん。今後益々のご活躍をお祈りしています！！

（植田 秋良）

