

2020年東京オリンピック・パラリンピック
山武市はスリランカのホストタウン、キャンプ地です。


広報
s a m m u

さんむ

平成28年
3月号
2016.No.120

●小林将男さんに聞く

飯館牛の美味しさを

山武市で守り伝える





●市民記者が行く——小林将男さんに聞く

飯館牛の美味しさを守り伝える

東日本大震災・福島第一原発の事故から間もなく5年がたちます。全村避難となった福島県飯館村から「飯館牛」とともに山武市板中新田に移ってきた牧場主の小林将男さん。5年の期限付きで借りていた牧場の移転先も市内森地区に決まり、新たなスタートを迎えます。

(1月22日インタビュー／聞き手・市民編集準備委員)

——事故後の4月22日に村外への避難指示が出されましたが……。

わずか1カ月で牛を育てる牧場を探さなければなりません。なんとか牛を救いたい一心で、親戚や友達がいる福島県内で続けられないかと探しましたが見つかりません。

その後、多くの方のご支援で、なんとか山武市の空き牛舎を紹介していただきました。津波被害に遭われた山武市ですから、たいへん恐縮しています。

村の仲間の牛を含め142頭の牛を何回にも分けて、専用のトラックで運びました。370キロ



●平成27年10月、椎名市長が飯館村を視察。除染効果があるというヒマワリが咲いていた

の行程です。このときも仲間たちが応援に駆けつけてくれました。ただ、牧場は何年も使われておらず、電気も水道も通っていないので、一からのスタートになり

ました。

村の仲間たちの多くが廃業していきました。結局、県内に移動できたのは7軒、県外に移ったのは2軒。千葉県に移ったのは私だけでした。

——飯館村はまだまだ「全村避難」ですが……。

ええ、私の住んでいた関沢地区は現在、居住制限区域（将来的には住民が帰還し地域社会の再建を目指す地域。自宅には宿泊できないが一時帰宅、通過交通は認められている）です。

1年に3度は帰るのですが、見かけるのは除染作業員と作業車、重機、それに除染物を詰め込んだ黒いフレコンバッグだけ。村にはセイタカアワダチソウが生え、景色が変わってしまいました。時間が5年前で止まったまま……悲しいし、むなしさを覚えますね。

——実際に山武市に住まわれて、飯館村との違いを感じますか？

まず、気候の差が大きいですね。飯館は阿武隈高地の東側に位置



●小林さんが山武に移ってくる前の小林牧場の牛舎

し、標高は約500メートル。村では「北の軽井沢」と自慢していましたが（笑）。冬は寒いのですが、夏は涼しい高原性の気候。これに對して山武市では冬は比較的暖かいのですが、夏は暑い……。実際に住んでみると、山武市は、森があつて、水がおいしくて、空気が澄んでいて、静かで、牛にとつてもものすごく恵まれた環境です。ストレスを与えないこと、これが美味しい肉牛を生産するうえで欠かせません。移動や環境の違い



などでストレスをためていた牛たちも、徐々に落ち着きをみせるようになりました。

— 飯館牛とはどのような牛なのでしょう？

黒毛和牛の一種で、松坂牛や神戸牛と同じ高級ブランド牛です。肉質は柔らかく、甘みがあり、サシと呼ばれる霜降りが細かく入っています。その産地が飯館村でした。原発事故当時は228戸の肉牛農家があり、私が飼っていたの

うちの牧場の黒毛和牛が山武市の新しい特産品として育つことが地域への「恩返し」と思っています。

は100頭です。

飯館村の方言に「までい」があります。「ていねいに」「手間を惜しまず」という意味です。漢字で書くと「真手」になります。牛たちを育てるのに、飯館村でも山武市でも「までい」の気持ちで常に持ち続けて仕事をしています。

こちらに住み始めて気がついたことがあります。山武に限らず千葉では、牛肉を食べる文化があまりないんですかね。スーパーに行くと、肉売り場で目立つのが豚肉や鶏肉で、牛肉が少ないと感じています。福島では、売り場のメインが牛肉でしたから、まずその違いに驚きました。すき焼きを注文したら豚肉が出てきてびっくりしたこともあります。山武の豚肉もおいしいですが、ぜひ、うちの牛肉も食べて

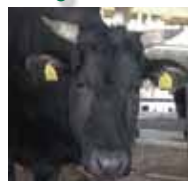
ほしいと思います。

— 出荷は順調でしたか？

出荷を再開できたのは平成24年4月からです。出荷の「適齢期」はだいたい生後32〜33カ月——3歳弱になります。飯館村で育ったわけではないので「飯館牛」の名称は使えません。そのため「千葉県産黒毛和牛」で出荷しました。しかし当初は、千葉県の厳しい放射線量検査をクリアしていたにもかかわらず、福島から来た牛だという風評被害に遭いました。



●移転予定地では、急ピッチで工事が進んでいた（山武市森）



— 牧場の移転先が市内の森地区に決まりましたが……。

今年の6月に移転予定で準備に入っています。飯館にはいつかは戻れると信じて、飯館牛の血統を守っていきます。当面は山武市に根ざし、若い後継者を育てながらやっていけたらと思っています。牛の飼料には、穂が出て間もない稲を刈り取ってつくるホールクロップサイレージを市内の豊岡地区から購入し、さらに蓮沼の酒蔵の酒粕を混ぜるなどしています。山武の新しい特産品になる黒毛和牛をつくれたいと思います。現在、市内でうちの牛肉を食べられるお店が2店*あります。もっと取り扱ってくれるお店が増え、スーパーなどでも普通に売られるように努力していきます。

●取材を終えて

「仕事も趣味も牛を育てること」と語る小林さん。元気で、気さくで、常に笑顔を絶やしません。どこからエネルギーが生まれてくるのか不思議です。小林さんの育てる黒毛和牛は新しい「山武の財産、宝」と強く感じました。

*まんまや 日向台7-27 ☎0475 (88) 2855

*ヴェルデュレリッコ 板中新田224 有野実苑内 ☎0475 (89) 1719