## よかとご通信

2011年10月号

 O2Farm【オーツーファーム】
 大津耕太&愛梨

 〒869-1501 熊本県阿蘇郡南阿蘇村両併587

Tel&Fax: 0967-62-3730

E-mail: <a href="mailto:o2farm@aso.ne.jp">o2farm@aso.ne.jp</a>
O2FarmWeb: <a href="http://o2farm.net">http://o2farm.net</a>

食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋。暑い暑い夏がようやく過ぎ、皆さまはどのような秋をお楽しみでしょうか。O2ファームの秋は、やはり実りの秋、そして食欲の秋です。お米の次は牛の番。今月は牛の話題をお届けします。

牛肉から初めて放射性物質が検出されたのは7月のこと。自家製のワラや牧草を与えて牛を育てている我が家に「お宅のお肉が欲しい」という問い合わせが来るようになりました。が、我が家は母牛を飼って、産まれた子牛を販売する「繁殖農家」と呼ばれる形態なので、お肉にする牛がいないのです。繁殖農家では子牛が約10ヶ月齢になったら出荷時期。それを「肥育農家」と呼ばれる農家が競り市で購入し、成牛になるまで育ててから肉用に出荷します。お世話の仕方も、必要な施設も違うので、個人で畜産をしている農家は、そのどちらか一方だけをしている場合がほとんどです。



とはいえ、せっかく広々とした草原で育った牛たちを、牛舎に閉じ込めて濃厚飼料で太らせるのは「もったいない」なぁ、という思いがずっとありました。欧米では赤身の肉の方が好まれるのですから、サシが入っていなくても食べてくれるお客さんはいるはず!ということで、ウシ年の昨年、母牛を1頭、試験的に肉にしてみました。育児放棄をする問題ありの母牛だったからです。「サシが入ってないからうまくないよ」と心配顔の叔父でしたが、味がしっかりしていて、しかもさっぱり。焼くのではなく、煮込むことでおいしく楽しめました。どちらかというと玄人受けするお肉で、フレンチやイタリアンのお店でも使ってもらいました。200キロを越えるお肉が数ヶ月でめでたく完売。また機会を狙っていたのですが、母牛たちは次々に子牛を産むので、なかなかチャンスが訪れません。それが先月、すでに13産もした高齢牛をセリに出す、というので叔父から買い取ることにしました。



と畜場へは、叔父がトラックで運んでくれました。前日に体をきれいに洗い、いい子牛を産み続けてくれた労をねぎらいます。3日後。頭と皮内臓をとって半身になった「お肉」を引き取りに行きました。と畜場でもカットしてくれるのですが、はっきり言ってどこで何をどう混ぜられても絶対に分からない世界。加工や流通段階でのスキャンダルが後を絶たないことを考えると、できれば信頼できる人にカットして欲しい。そんな思いで、昨年知り合った村内の青年にカットをお願いすることにしました。ドイツで「食肉マイスター」という最高の資格をとった彼は、鮮やかな手つき

で次々と肉を骨から外してさばいていきます。子供たちにとっては、まさに社会勉強。飽き もせずにじーっとマイスターの手さばきを見つめていました。 煮込んでも柔らかくならないかもしれない、ということで、今回はほとんどの部位をミンチに加工。500gずつのパックにしました。阿蘇五岳を眺める草原で大半の時間を過ごし、出産前後や冬の間は運動場付の牛舎で無農薬のワラや牧草を食べ、母牛としての役目を十二分に果たしてから肉となって私たちの栄養となる。そんな、日本一といっていいほど幸せなあか牛のお肉を召し上がってみませんか?ミンチ500gで千円です。冷凍してありますので、お米に同包すれば、プラス300円の送料(クール便)にてお届けすることができます。脂身が少ない



のでハンバーグや肉団子にははっきりいって不向きですが、ミートソースやカレー、麻婆豆腐、コロッケ、肉味噌などに使えばおいしく召し上がっていただけます。メールやファックス、通信欄などにてご注文下さい。在庫がある限り、毎月お米と一緒にお届けすることもできます。どうぞよろしくお願いいたします。



その牛たち用のワラを集める作業がまだ続いています。稲刈りが終わると、間髪いれずにワラ集め。まずはかき混ぜてから天日でしっかり乾燥。乾いたら、「ベイラー」と呼ばれる機械をトラクターの後ろにつけて集めます。ベイラーからごろんと出てくるロール。これをビニールハウスの中に運び込み、牛舎で過ごしている牛たちに食べさせるのです。今年は天候に恵まれて、よく乾いたワラを集めることが出来たので、牛たちが喜んでくれるかな。ワラがなくなる春先には、先週タネを撒いた牧草が伸びているはずです。



あか牛を使ったメニュー(ホットドックと焼きおにぎり)を、今年もオープンカフェで提供します。去年は我が家の畑で「こづみカフェ」というのをしたのですが、今年は近所にある農産物直売場の活性化を図るため「ゆめひろば」という場所で開催します。27日~29日の予定です。竹とんぼづくりや、薪割り、芋ほり体験も企画中。お近くの方はもちろん、遠くの方でもぜひこの機会に阿蘇に遊びにいらしてくださいね!無数のススキが揺れる秋の阿蘇も最高です。

今月は牛の話題でいっぱいでしたが、いかがだったでしょうか。牛はワラを食べ、出した糞は籾殻と混ぜて堆肥となり、春には田んぼに施します。牛と稲作はとってもいい組み合わせ。牛を飼うことで阿蘇の草原は守られてきました。そんなわけで、いつか牛特集をやりたいとかねてから温めていたのです。

ところで話は変わりますが、12月号のプレシャスという女性ファッション誌と、OZマガジンという情報誌(どちらも 11月上旬発売予定)に私・エリが登場します。よろしければ、本屋さんで見てみてくださいね。朝晩が冷えますので、どうぞお体にお気をつけ下さい。

