



どうして少頭多畜・加工経営なのか？

◆アレルギー体質は 食べもののせいかもしれない

私の生まれは1965（昭和40）年です。幼少期は高度成長期と重なり、ちょうどインスタント食品や加工食品が増えてきた頃だと思います。それらは子どもにもおいしいと思わせる味ばかりで、また料理をする親たちも手間が省けるゆえに、そういった食品が家庭に並ぶことは多かったのではないのでしょうか。

わが家も例に漏れず、よく食卓に赤いソーセージや形の整ったハンバーグが登場したものです。

今思えば、そういった食品の影響ではなかったかと思うのが私のアレルギー体質でした（図1-1）。アトピー性皮膚炎をはじめ、喘息など、たいへん病弱な幼少期を過ごしました。それらは「大人になったら治る」と言われ続け、成人を迎え、今に至ります。

今こそ妻がそういう時代の反省を含めて食生活をしつ

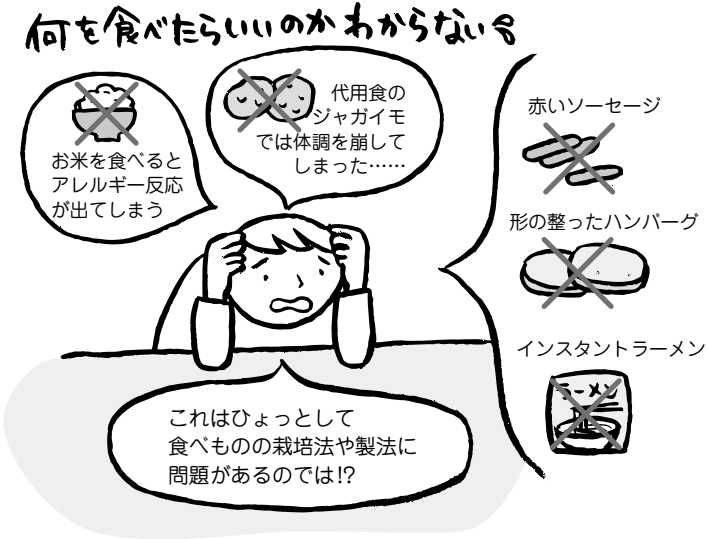


図1-1 幼少期のアレルギー体質

かり考え、材料や調味料を厳選して料理してくれているのもあってか、症状はさほどひどくなく落ち着いていた状態ですが、結婚前は入院するほどひどい症状でした。

◆その栽培法に問題はないのか？

なぜ、食とアレルギーの関係を疑うようになったかといえは、こんなことがあったのです。

結婚前にアレルギーの検査をしたところ、なんと主食の米で反応が出てしまい、医者と相談して米を一時食べるのをやめたことがありました。その時の代用食はジャガイモでした。毎日主食としてイモばかり食べていましたが、逆に体調を崩してしまいました。そこで、少々アレルギーが出ようとも、やはり日本人であることを納得して米を食べ始めたのですが、「ちょっと待てよ、これって米というより、その栽培法に問題があるんじゃないのか？」という疑問にぶち当たりました。

もちろん科学的な根拠は何もありません。なんとなくの思い付きでした。

ちょうどその頃、祖父から農業を引き継いで米づくりを始めていたので、無農薬栽培をやってみようと思いましたが、しかし、まったくの無農薬栽培はできませんでした。周りは、「この時期にはこの薬をやる」というふうには、まるで水の管理をするように当たり前に農薬をどんどん使っていたのです。農業を始めたばかりの青年にはそれに刃向かうようなことはとてもできませんでした。

◆祖父—多頭飼育の元祖—の真似は とてもできない

祖父はこの地域で繁殖和牛の多頭飼育を広めた人として有名で、牛飼いで「はるまつつあん（明末と書いて、はるまつと読む）」という名を聞いたことのない人はいないほどでした。昔は庭先に役牛として1〜2頭だけ飼うのが普通で、大きな牛舎でたくさんさんの牛を飼うことは珍しいことだったので。

祖父は牛飼いの技術も勉強熱心で、半端ではない人でした。よい牛を育て、品評会も常連で名を連ねていました。



1日の仕事、1年の仕事

わが家では年間を通して同じ仕事をくり返す日々はなく、毎日同じようでも違う日々。予定もおおまかなものは立てても、気候や体調により当日になって変更することがよくあります。

◆牛のエサやりの合間に他の仕事をやる

年間通して変わらないのは、牛がいるということ。なので、必ずしなければならぬ仕事は牛のエサやりです。それでも朝は比較的ゆつくりです。子どもたちを学校に送り出してから牛舎に行き、牛の様子を観察がてらエサをやりまします。他に何もなくても、そのあとお昼にもう一度様子を見に行き、夕方には再度エサをやり、夜の点検で1日が終わります。

この日課の合間に他の仕事をやるようにしています。秋の牧草の収穫時期には時間がおして夜中の作業になることが年に数日ありますが、逆に夜中でもできる仕事（ライト

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
豚さばき	→				←							
牛さばき	-----											
アイガモ処理									→			
牛	→				←				-----			
田んぼ	←				→				←			
畑	←				→				←			

図1-6 わはは牧場の1年の仕事

*点線（-----）はこの期間の中で不定期に行なうことを示す

を点けたトラクタで田の耕耘作業こうらんなど）はあえてその時間にすることもあります。

年間の作業は次のような感じです（図1-1-6）。

◆豚・牛の加工はアイガモの裏シーズンに

1月…豚さばき、牛さばき、子牛の出荷

雪が降る地域なので農作業はできません。この時期から豚のお肉をさばく豚さばきが始まります（8月までの間に約10頭）。牛さばきもこの時期にすることが多いです。

前年に生まれた子牛を販売できる時期（生後約9カ月）でもあり、牛市に出荷します。

2～3月…ベーコン、ソーセージ加工

引き続き、豚さばきやベーコン、ソーセージなど食肉加工品を作ったりします。豚は月に1～2頭さばきます。豚肉の売れ行きに応じて肉のスライスなど、時間があるときにはメニューを試作したりもします。

まだ寒い日が多く、外は雪の季節です。但馬の牛市は2月にはありません。3月の市に出荷します。

4月…豚さばき

外の様子が気になり、気ぜわしくなってきました。畑に堆肥たい肥をまいたり（図1-1-7）、野菜つくりなど農作業もぼちぼち始まります。豚のお肉をさばく事に加えて畑仕事が増えてきます。

5月…田植えの準備

田植えの準備としてモミの塩水選えんすいせんから始まり、種まき、芽出しと苗つくりが始まります。田んぼも耕して代かきしろかきもしておきます。新茶を摘んでお茶つくりするのもこの時期です。

そしてこの頃、子牛が産まれ始めます。

6月…田植え、アイガモ放飼、麦刈りなど

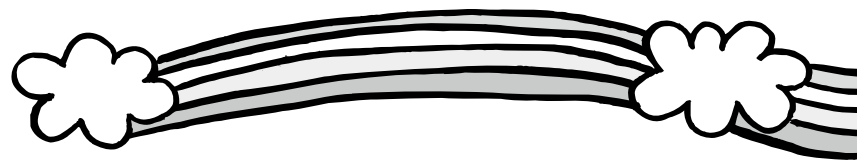
田植えが始まります。この地域での栽培品種のほとんどはコシヒカリですので、ご近所さんはすでに5月上旬から中旬にかけて植え終わっています。わが家もコシヒカリですが、6月1週のギリギリまで田植えを遅らせました。というのは、田植え後すぐにアイガモを田んぼに放すのですが、気温が低いと生存率が下がってしまうので、少しでも日が経って暖かくなるのを待っているのです（図1-1-8）。



図1-7 牛の循環



(糞からエサを……) *ソルゴーはソルガムのこと



秋、イネ刈りをしてお米を収穫



くず米や
米ぬかはカモのエサに
なります

カモの
おかげで
除草剤や農薬は
いりません
安全で良質な
お米が
できます。

アイガモ

イネとカモがいっしょに
大きくなります

カモが
虫や草を
食べます

カモのフンが
肥料になります

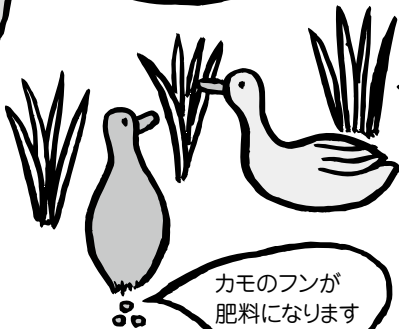


図1-8 田んぼの循環



田んぼの循環(イネとカモ)



農法

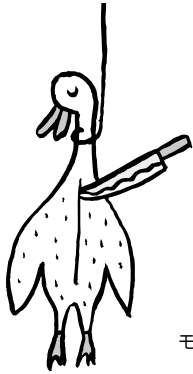
田植えの頃に
産まれたカモのヒナを
田植え後の田んぼに
放します

カモのエサは
くず米や米ぬかを
中心に与えます

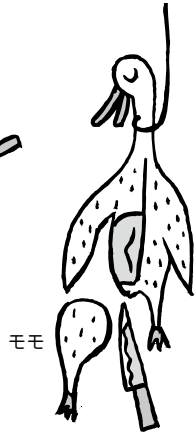
(イネとカモ)



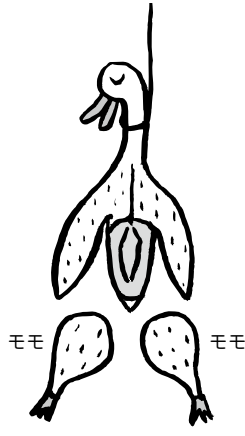
① 背中に切り込みを入れる



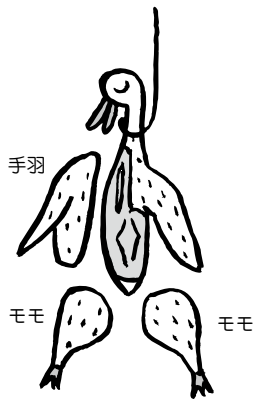
② モモを取る



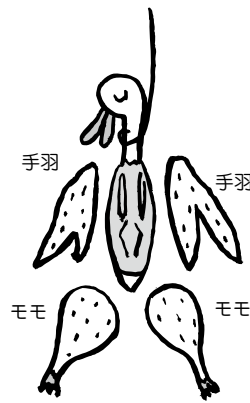
③



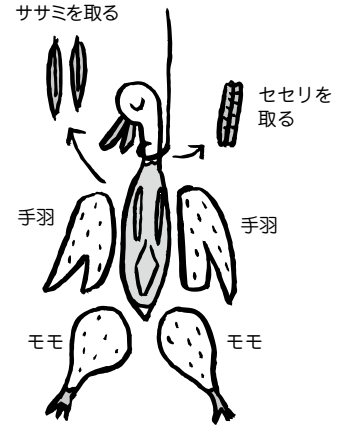
④ 手羽を取る



⑤



⑥



⑦ モモの骨をはずす



⑧ 手羽の骨をはずす

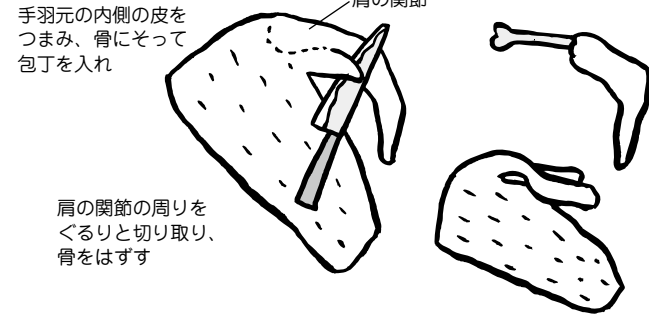


図3-3 カモのさばき方

カモのさばき方のコツ

年間に5000羽ほどのアイガモ（アヒルを含む）を処理していますが、毎回同じようで違います。肉専用にはラッキナク飼育されたものとは違い、アイガモ農法で飼育されたものは、飼う人、地域によって育ち方がまったく違ってきますので、それぞれに合わせて「さばき方」が自然と身につきました。

◆動物の体のしくみは共通、まずは鳥で覚える

いろんな家畜をさばくようになって思うことは、動物は基本的に同じ骨格からできているということでしょうか。それは鳥と牛ではまったく違うのです。しかし、それらには共通点があるように思えるのです。骨や関節の付き方、筋の通り方などは似ているところがありますし、関節を簡単にはずす方法は

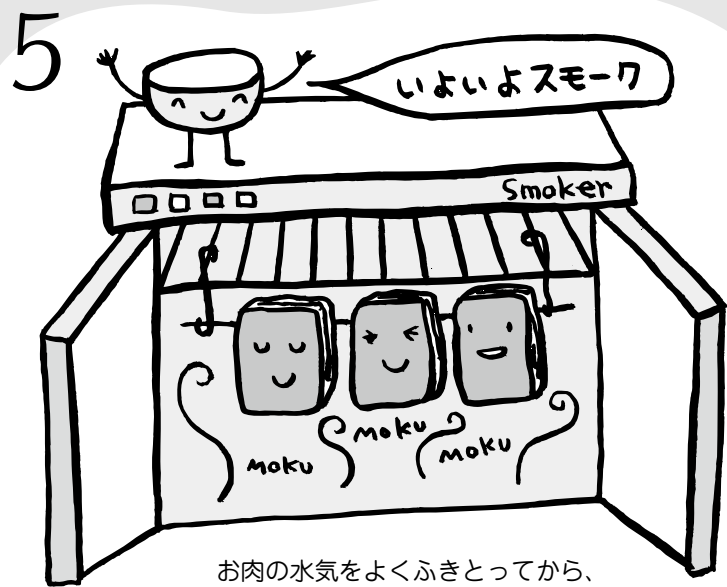
鳥も牛も変わらないように思いました（図3-3）。

なので、鳥で大きっぱな方法を覚えて順に大きな動物をやってみればやりやすいと感じたのですが、一般的にはそれぞれ専門の職人がおられて、その方たちは他の種類は門外漢かもしれませんね。こうやっていろんなことにチャレンジできるのも小さい畜産のおもしろいところだと思います。ちなみに、えらそうなことを書きましたが、わたくし、魚をおろすことはまったくできません……。

◆首から吊り下げてさばく

最初はまな板の上でさばいていました。それが普通ですし、特に疑問にも思っていないませんでした。もちろん父もずっとそうやっていました。

しかし、大規模処理場では屠体とらたいの



お肉の水気をよくふきとってから、自家製桜のチップでスモークします。お肉の中心温度が63℃になるまで約10時間前後加熱し、63℃を30分維持します。

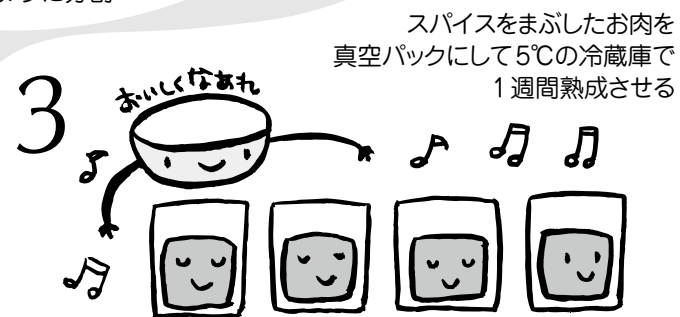
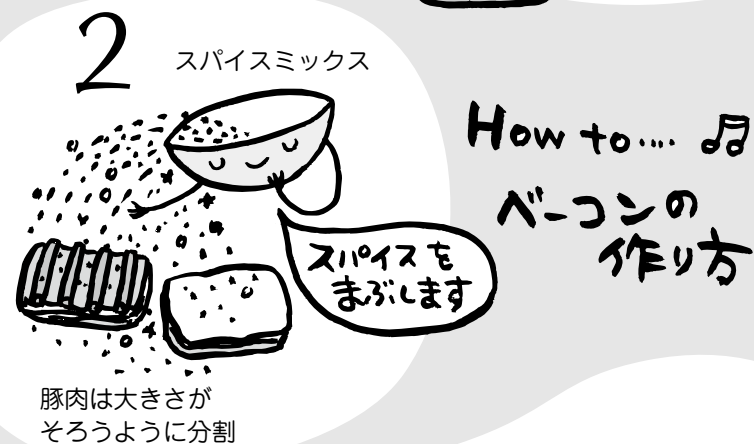


図3-5 ベーコンの作り方