

おもて牧場さん

今回のユーザー紹介は、北海道十勝管内清水町で肉牛牧場を経営されているおもて牧場さん（代表：表伸也さん）です。

牧場は、ホル雄の一貫経営（初生導入～肥育出荷）で現在、1,450頭飼養されており、面積は29ha（牛舎などの敷地が4ha、畑＝デントコーンが25ha）です。

肥育出荷したお肉は、2012年牛肉サミットで全国優勝するなど、近年、注目度が高いJA十勝清水町のブランド牛、『十勝若牛』として流通されています。（十勝若牛とは通常より半年早く約14か月齢で出荷されるホル雄のお肉。赤身主体でクセが少なく、旨味があり、柔らかくてジューシー、しかも低カロリーが特徴。現在5戸の牧場で生産。）



表伸也さん

牧場では、『牛造りは環境造り』という理念のもと、基本に忠実に管理することを常に心がけておられます。



牛舎外観

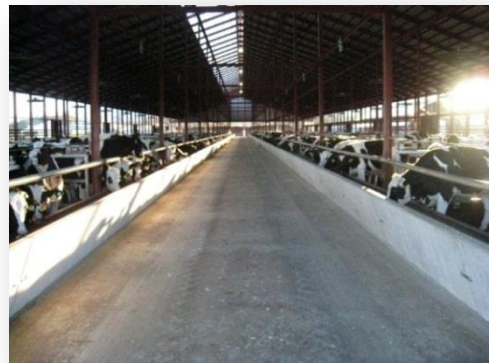
その主な取り組みは、『きれいにすること』です。牛の寝床、牛舎の空気、飼槽（エサ）、水槽、通路など牛舎内の他、堆肥舎、敷地内の環境整備、整理整頓などといった全てのことです。

きれいにすることは、衛生面、牛さんの快適性の向上＝牛さんの健康増進に繋がることはもちろん、働く人にとっても快適、作業効率の向上に繋がります。また、視察などで

牧場に来られた方が、お肉『十勝若牛』に対しての評価が上がることにも繋がります。

その結果牛さんは、すくすくと育ち、丸々と太って、やがて美味しいお肉『十勝若牛』となるのです。ちなみに私もこのお肉の大ファンです！

表さんは、『最大限の愛情を注ぎ、プライドを持ってやれることは全てやっています。だから、生産したお肉は100%自信を持って提供しています。環境をきれいにすることが全てに繋がる。』と力強くおっしゃいます。



牛舎内



レストラン

さらに表さんは、地元で『十勝若牛』を提供する『石倉家』というカフェレストランも経営されています。十勝若牛目当てに遠方から来るお客さんも多く、また、『地域の集いの場』としてもすっかり定着しています。『生産したお肉を直接、消費者に提供する』という一連の流れができるのは、本当にお肉に愛着と自信があるからなのですね！

おもて牧場さんは、アースジェネターを給与して3年が経過しました。始めた理由は、さらに美味しい十勝若牛生産を目指したいとの思いからでした。

変化したことは、①アンモニア臭が軽減された、②ハエの発生が少なくなった、③堆肥の発酵のスピードが早くなった、④牛の淘汰が更に少なくなった、などといったことです。少しでもお役に立つことができていることに本当に光栄です。



健康な牛さん

最後に将来の展望をお伺いしました。昨年の4月にご息子の裕一郎さんが後継者として就農され、まずは増頭して規模を少しずつ大きくしていきたいとのことでした。新しいことに挑戦され、常に上を目指し続けるおもて牧場さん。今後ますますのご活躍を期待しています！！



レストラン店内



十勝若牛ステーキ