



ブランド牛 酒かす育ち

奥三河・段戸山高原牛



従業員から酒かす入りのエサをもつ段戸山高原牛。愛知県豊橋市

口溶け・うまみ良好



酒かすの効果で「ジョーシー」と好評の段戸山高原牛。愛知県豊橋市

愛知県・奥三河のブランド牛として注目され始めている豊橋市の「段戸山高原牛」。口の中にとろけるような食感が売りのという。この牛を育てるために、愛知を代表する地酒「蓬萊泉」がひと役買っている。

地酒の副産物

酒かすには、ペプチドやアミノ酸、ビタミン、酵母などの栄養素が含まれているといい、牛のエサとして有効活用できないか3年前から検討してきた。食べやすいように、酒造りの過程で出る同じ副産物のぬかやもみ殻と混ぜ、すりつぶした。完成のめどが立ち、酒かす入りのエサを畜産農家

設置町の段戸高原にある「たけうち牧場」は、10棟の牛舎で計480頭の段戸山高原牛を育成する。標高900m、良質な地下水に恵まれ、澄んだ空気と朝晩の寒暖差の激しさが、肉牛の飼育に適しているという。三重県熊野市の農場から買い付けた雌の子牛を1歳6カ月まで育てた後、約半年間、酒かすを混ぜたエサを与える。2歳9カ月になったら出荷する。

酒かすは、地元の酒造会社「関谷醸造」が手がける蓬萊泉の醸造過程で出たものだ。漬けもの用に出荷したり、甘酒や焼酎の原料に使ったりするが、2015年秋からは牛のエサに混ぜて売り出すことも始めた。

「エサを交えるのはリスクが高い」などと断られたという。そんな中で、「人間にいいものなら、牛の肉をさらにおいしくできるかもしれない」とと決意したのが、たけうち牧場の竹内通主社長(67)だ。

竹内さんは高校卒業後、一時期、愛知県豊橋市内の酒造会社で働いた経験を持つ。日本酒の仕込みを使うなど、醸母をつくる担当で、「元々醸母に興味があった」と話す。

エサを与えた牛の出荷を昨年春から本格的に始めた。竹内さんは「地元企業の協力でさらにおいしさが増した。これからは設楽町でしかつけない肉をつくっていきたい。ぜひ一度、味わってほしい」と話す。

精肉店が応援

地元の名酒とタッグを組んだ段戸山高原牛を応援しようと、愛知県豊橋市の「鳥市精肉店」は、1頭丸ごと仕入れていた。取引先の名古屋のホテルやレストランなどの料理人からは「芳醇な香りで脂があっさりしている」「肉質はジュシーで柔らかく、かむと風味が口に広がる」と好評だという。

段戸山高原牛は、たけうち牧場近くの直営レストラン「ばんじやーる駒ヶ原」(0536・65・0437)で、21日から1月まで食べられる。(松永佳伸)