

第9回食の討論会 「羊を通して食の問題を考える」

住 友 寛

1. はじめに

地域産業研究会では、「食」をテーマとした討論会を平成17年度より継続的に開催しています。

第9回「食の討論会」は『羊を通して食の問題を考える』をテーマとして、2010年7月10日(土)に白糠町の(有)茶路めん羊牧場を経営しラム肉・羊毛などを生産・販売している武藤浩史氏を講師にお招きし、「なぜなぜ羊、なぜなら羊—摩訶不思議、羊を巡る冒険への招待—」と題した講演と討論会を行いました。

また、実際にラム肉料理の素晴らしさを参加者に堪能して頂くために、会場に札幌市北区屯田のカフェレストラン「カフェドキキ」をお借りするとともに、イタリアンシェフの神津泰輔氏に調理をお願いし、討論会終了後の懇親会でラム肉料理の食事をを行いました。



2. 講演会の概要

1) 茶路めん羊牧場の概要

【牧場概要】

- ・昭和62年9月に白糠郡白糠町茶路基線88-1へ入植し、羊専業牧場を開設。
- ・平成5年1月に食肉販売業の許可を受け、枝肉及びカット肉の産直販売を開始。
- ・平成16年7月に食肉製品製造業と惣菜業の認可を取得。
- ・平成18年2月に(有)茶路めん羊牧場として法人登記。(役員2名、従業員2名)

【経営理念】

- ・羊の飼育から販売までの一貫経営。
- ・販売は農協を通さずに全て直販。

- ・羊の専業牧場としての自立への挑戦。
- ・持続可能な農業を確立し、風景に溶け込む羊と羊飼いが目標。
- ・大切な命を頂くことと、羊を余すことなく丸ごと使い切ることがモットー。
- ・食の安全や地産地消を、生産者と消費者の相互の努力と協力で「自然に当たり前に成し遂げる」ことを目標にし、羊をキーワードにしたネットワークの広がりを目指す。

【肥育・出荷状況】(平成22年実績)

- ・飼養繁殖雌頭数：270頭
- ・飼養繁殖雄頭数：15頭
- ・総頭数：700頭弱
- ・年間と畜頭数：370頭

2) 摩訶不思議、羊を巡る冒険への招待

【羊との出会いと羊のどこに一番惹かれたか】

- ・帯広畜産大学で所属した研究室の実験動物として飼われていた羊の視点の定まらぬビー玉のような目に見つめられて以来、羊の魅力に取りつかれたのかもしれない。
- ・実験終了後に初めてさばいて食べた羊の丸焼きの味に、脳天を突き抜けるような衝撃を感じた。

【羊の歴史】

- ・1万年にも及ぶ人間との付き合い。衣食住を得る大切な家畜羊の起源は、メソポタミア周辺の西アジアの高原に棲息していたカモシカ的一种(羊の祖先)を家畜化したのが始まりと言われている。
- ・中近東やヨーロッパを始め、羊が広まった地域の文化や宗教、生活などに密接に関わり合いを持っている。羊を語れば歴史が分かり、歴史の陰に羊がある。衣食住が足を付けて歩いている。

【羊の生産物】

- ・肉：ロース、モモ、肩などの精肉のほか、内臓、脳味噌、血液に至るまで食べることができる。また、腸は昔から楽器の弦(ガット弦)などに利用されているほか、脂は石鹸の原料に使われている。
- ・毛：羊毛こそが羊の存在価値の象徴であり、再生可能なエコ資源である。
- ・乳：ミルク、チーズ、ヨーグルト、アイスクリームとして利用できる。羊乳は、牛乳や山羊乳などと比較してタンパク質や脂肪分が高くて濃厚である。羊乳チーズはコクがあり、特有のほのかな甘みがある。

【羊の現状】(参考：H19年統計資料)

- ・全世界で飼われている羊は8億頭くらい？10年ほど前の統計資料では10億頭を超えていた。
- ・日本ではわずか1万頭弱しか飼育されていない。
- ・日本の輸入羊肉量は22,455トンでジンギスカンブームが終わり減少気味。
- ・国内生産量は105トンで自給率は0.5%しかない。
- ・国内のと畜頭数は3,777頭で、茶路めん羊牧場のH19年と畜実績は270頭。(国産の7%シェア)
- ・昭和30年代前半には約100万頭が国内で飼育されていた。
- ・完全自由化非課税品目である。
- ・日本の畜産業界からは捨てられた存在で、行政支援も無い。
- ・ジンギスカンブームも終焉し、隙間産業としても成立しがたい。
- ・肉の販売だけでは経営は困難であり、規模拡大への課題も山積みしている。

【展望】

- ・牧場経営は楽ではなく、自分の代だけで羊の専業牧場として自立することは難しいかもしれない。
- ・しかし、それでもあえてこれから日本の農業にその存在価値があると信じるので、次の世代へ自分の経験と理念を繋げたい。
- ・羊を飼うことは多面的な価値を持ち、環境保全や景観維持にも役立つ。

【スローフードとの関わり】

- ・人と人、人と自然。他者といかにコミュニケーションを取っていくか。大地からの恵みをどうやって

口まで運ぶか。全ては関係性の問題。

- ・現代の子供の好き嫌いの激しさは、ごくわずかな幅の味の体験しかないことに端を発している。
- ・素材には存在そのものに自然のバランスが保たれている。料理はそのバランスを崩してはいけない。
- ・料理は素材が99%、料理人の仕事は残りの1%。
- ・医食同源、身土不二に通じる。
- ・食だけでなく生活の全てにわたって関係性が大事。
- ・関係性を作るということは、異質を容認し個性を尊重すること。

【まとめ】

- ・こんなに美味しいものがあるのかと思った羊との関わりが始まりから、羊に導かれて関係性を作る中で羊が私に教えてくれたものは、摩訶不思議な興味のつきない羊を巡る冒険の世界である。

3. ラム肉料理の食事会

【メニュー】

- ・有機野菜のサラダ仕立て(前菜)
- ・仔羊フィレ肉のカルパッチョ(前菜)
- ・長沼産全粒粉「春よ恋」のタリアテッレ(パスタ)
- ・仔羊トリッパのラグーソース(パスタ)
- ・仔羊腿肉と内臓のスペッツァティーノ(メイン)
- ・仔羊ロースのアロースト ベリーとオリーブのソース(メイン)

(文責：地域産業研究会幹事)



住友 寛(すもと ひろし)

技術士(農業／総合技術監理部門)

(社)日本技術士会北海道支部
地域産業研究会幹事
株式会社東洋コンサルタント

