

拡大。アルファルファの作付面積は20.9%増の5704ヘクタール、飼料用トウモロコシの面積は0.8%増の2万3821ヘクタールだった。委託栽培面積は25.8%増の2762ヘクタールと規模拡大に伴い増えている。

酪農家1戸当たりの飼料畑は5.3%増の55.3ヘクタール。乳牛1頭当たりでは前年と同じ0.31ヘクタールとなっている。

■豚・馬

馬は戸数が前年と同数の156戸。飼育頭数は1347頭と23年ぶりに増えた。このうち輓系（ばんけい）馬は1戸減の98戸。飼育頭数は11.9%増の754頭だった。

豚の飼育戸数は26戸で前年と同じ。繁殖豚は9.2%減の6159頭。肥育子豚は9.8%減の5万3022頭だった。

健康志向 あか牛注目

2019年6月15日

体が褐毛（あかげ）で覆われた褐毛和種（通称あか牛）の肉が、健康志向の高まりを受け、注目されている。赤身中心の肉質はあっさりした味わいが特徴。女性を中心に、最近は高齢者からも支持を得ている。主産地の熊本県や高知県は、家庭や飲食店で一段の浸透を図ろうと、大都市圏での売り込みに力を注ぐ。

◆主産地熊本 子牛価格が倍に

国内の肉用牛飼養頭数は、黒毛が6割超を占め、あか牛は1%に満たない。同じ和牛でも、脂が乗った霜降りの黒毛とは異なり、余分な脂肪が少なく、グルタミン酸などの成分を豊富に含む「うま味」を感じられるのが魅力だ。

畜産関係者は「カロリー摂取や美容などに気遣う風潮を映し、赤身肉を好む消費者は増加傾向」（日本食肉消費総合センター）と指摘。黒毛に比べ割安な価格も強みという。

飼養頭数は、ここ数年、2万1000頭台で横ばいだが、人気の目安となる肉用子牛の取引価格（熊本県内出荷分）は、2017～18年が1頭当たり約60万～70万円台で、5年前の30万～40万円台から大幅に上昇している。

熊本県は、大阪で観光物産展を開催するなど消費拡大キャンペーンや、流通業者と連携した販路の確保・拡大に力を入れる。東京などのレストランのシェフを対象にイベントを定期開催している高知県は、素材の良さを知ってもらうことに重点を置き、ブランド戦略を推し進める。

東京都渋谷区の商業施設、渋谷ヒカリエ Shin Qs（シンクス）に出店している「精肉あづま」は、5年前からあか牛の牛肉を販売。小山賢吾店長は「女性客に加え、高齢者が購入するケースも多く、年々固定客は増えている」と話す。

◆高まる知名度 十勝では「いけだ牛」

十勝管内では池田町であか牛の「いけだ牛」を生産し

ており、近年の人気を受けて出荷頭数は増加傾向にある。生産者11戸でつくる池田町あか牛振興協議会の小原秀樹会長は「焼き肉店のメニューで人気のようだ。『一度食べてみたい』という声も聞くようになった」と語る。

うま味があり健康志向にも合った赤身肉の魅力が、テレビなどで紹介された。「いけだ牛」は帯広空港やJR帯広駅などに広告を掲示、地元の知名度も上昇している。今年も秋のワイン祭り会場でPRし、北海道ホテルでフェアを計画している。

同町のあか牛飼育は1973年、熊本県南阿蘇地方から導入したのが始まり。現在は約860頭が飼育され、生産者は3世代目に移っている。

小原会長は「いけだ牛を増頭していくために地道に味の良い肉を作り、次の世代にしっかり引き継いでいきたい」と話している。



十勝を代表するあか毛和牛の「いけだ牛」