

道あか牛枝肉共励会一般褒賞部門で最優秀賞 神谷雅之さん 「いけだ牛」戴冠 報われた ブランド力向上目指す

2020年12月20日

池田町豊田の畜産農家神谷雅之さん（61）が肥育したブランド名「いけだ牛」（あか牛、褐＝あか＝毛和種）の枝肉が、第19回北海道あか牛枝肉共励会（道あか牛振興協議会主催、11月20日・胆振管内安平町）の一般褒賞部門で最優秀賞を獲得した。同共励会には第1回から出品しており、今回、悲願の栄冠を手にした。初受賞の喜びや将来展望などを聞いた。

－最優秀賞を手にした感想は。

素直にうれしい。高校を卒業して、18歳の時に池田町の父（隆之＝たかし＝さん、90歳）の元で農家を始めて今年で43年。共励会には第1回から出品し、19回目ようやく最優秀賞を受賞できた。これまで頑張ってきたことが報われた。

－褐毛和種の飼育はいつから。

1980年に飼育を始めた。黒毛和種に比べると、病気になりにくく、おとなしくて扱いやすく、健康に育つのが特長で気に入った。褐毛和種は、もともと73年に、町が中心になって熊本県から160頭を導入したのが始まり。当初、繁殖は農家、肥育は町営肥育センターの分業体制だったが、牛肉の輸入自由化で黒毛和種への転換が進み、繁殖・肥育の一貫経営になった。今は、生産者でつくるJA十勝池田町和牛生産組合あか牛生産部会の10戸が飼育している。

－いけだ牛の魅力は。

いけだ牛は、池田町で生まれ、JA組合員によって肥育牛まで飼育管理され、町内で加工処理された褐毛和種の牛の肉のこと。2013年に特許庁がJA十勝池田町の申請に基づき、地域団体商標に登録した。枝肉は、赤身の部分がさっぱりとしていておいしい。サシ（赤身に入る網の目状の脂肪）の入り方は、一般的には中間クラスのA3だが、ごくたまに最上級のA5の枝肉ができる。

－肥育する上で気遣っていることは。

“ワインのまち池田”で生産しているのので、秋ごろの十勝ワインの仕込み時期になると、ワイン醸造の際に出る搾りかすを町から購入、委託業者に頼んで1カ月半ほどかけてサイレージ化し、配合飼料に振りかけて与えて

いる。健康的な牛をつくれば、いけだ牛のブランド力をさらに向上できると信じている。

－今後の展望は。

家族経営なので労働力には限界がある。将来的には、規模を大きくすることは考えていない。いけだ牛90頭、黒毛和種60頭の規模を維持し続けたいと考えている。より多くの人に、いけだ牛を食べて喜んでもらえるよう、しっかりと良いものをつくっていきたい。



神谷さんが飼育する「いけだ牛」。共励会には第1回から出品している



神谷雅之さん

＜かみや・まさゆき＞

1959年池田町生まれ。池田小、池田中、帯広農業高校を卒業後、実家で就農。JA十勝池田町和牛生産組合あか牛部会の部会長を務める。