

キラッ! 輝く人たち

ブランド黒毛和牛の「常陸牛」が古河市でも肥育されていることをご存じでしたか？

常陸牛と聞くと県北・県央のイメージが強いかもしれませんが、市内には186頭の常陸牛が肥育されています。

今回は、会社員から畜産業に転職した宇都木さんに和牛のおいしさの秘密を伺いました。

覚悟を決めた会社員からの転職

小さい頃から家で乳牛の肥育を行っていたので、牛と共に生活をしてきた宇都木さん。

家業は継がず測量関係の専門学校を卒業し、市外で測量士として12年間働いていました。

BSE(牛海綿状脳症)問題などに悩まされながらも牛の世話を続けていた父親が60歳を迎えたのをきっかけに、一緒に牛の世話をすることを決め、測量会社を辞めて畜産の世界に32歳で飛び込みました。

和牛肥育の師匠との出会い

「牛舎の掃除から朝・晩の餌あげなど牛の世話には休みがないことが、会社員として働いていた頃との一番大きな違いだったので、慣れるまで大変苦労しました」と振り返ります。



▲師匠と仰ぐ長島さん(左)と宇都木さん

「和牛を身近なものに」

宇都木 ^{たかひろ}孝浩さん (44歳・高野)



▲今では牛の様子を見るだけで体調の良し悪しが判断できるようになったそうです

そんな宇都木さんにとっての大きな岐路が長島勝男さん(関戸在住)との出会いです。

長島さんは、全国肉用牛枝肉共励会で内閣総理大臣賞を全国で唯一2回受賞している肥育のプロ。その長島さんから牛舎の管理や餌の配合方法などを徹底的に指導を受け、転職後2年目で挑んだ茨城県肉用牛共進会において見事名誉賞を受賞しました。

既製の配合飼料を使用する畜産農家が多い中、大麦を中心とした自家配合飼料を使用し、できる限り清潔な牛舎に保つなど、細かなこだわりが柔らかい肉質を生むそうです。

そのひた向きの努力と良き師匠との出会いが、さまざまな品評会で入賞する畜産農家に成長できた要因なのかもしれません。

和牛のおいしさを身近なものへ

牛肉と言っても、黒毛和牛・交雑牛等の国産牛の他に、アメリカやオーストラリアなどの外国産牛が多くお店に並んでいる現在。

「古河市で育った常陸牛が全国に誇れる和牛になり、そのおいしさを少しでも多くの人に知ってもらいたい。そして、高級品のイメージが強い常陸牛ですが、地元の人たちには気軽に味わえる身近なものになるよう、頑張っていきたい」と話す宇都木さんの目には、強い決心がみなぎっていました。