



### 富士宮

真つ白な富士山が眼前にそびえる年末の朝霧高原。牛たちがのんびりと草をはむ岡村牧場(富士宮市人穴)の一角で開かれた牛肉直売会には、販売開始前から約20人の客が集まり、セルフサービスの無料のコーヒーを飲みながら順番を待っていた。

家族3人で訪れた富士市の会社員鈴木誠さん(39)は常連客の一人。「肉の味がほかと違う。好き嫌いの多い子どもは『食いつき』も違います」。神奈川県小田原市からドライブを兼ねて夫婦で来た元料理人の河井総さん(64)は2回目。「脂身があっさりしておいしい」と、様々な部位の肉を約2万円分買い込んだ。そんな客たちと近寄っては、「この前買った肉はどうでした?」と笑顔で話しかけていたのは、牧場主の岡村千代次さん(61)だ。

飼育する約300頭の牛は、黒毛和種と乳牛のホルスタイン種の交雑牛(ハイブリッド)だ。肉質に優れた和牛

# 牛が笑っている牧場に

と発育に優れた乳牛の利点をともに生かして育てる。

「朝霧高原は国内有数の酪農地帯。乳牛はお産をしないと乳が出ない。お産をすれば、生まれた牛は肉資源にもなる。ここで肉牛を育てるなら、交雑しかない」と最初から決めていた。神戸牛や松阪牛などブランド和牛ばかりがもてはやされ、「なんだ交雑か」とばかにされることもあった。だが、「ブランド牛に負けない肉をつくらう」とい

### 消費者の声を聞いて

う思いでやってきたという。滋賀県近江八幡市出身。東京農大を卒業後、「いつかは牧場をやりたい」という夢を抱きながら、青果市場でアルバイトをするなどして食いつかないだ。牧場経営を始めたのは1990年。牛肉の輸入自由化が決まり、将来に見切りをつけて廃業した朝霧高原の牧場を借金して買った。目指したのは「牛が笑って



富士山の麓の牧場で交雑牛を育てる岡村千代次さん(右)と富士宮市人穴

いる牧場」だった。おいしい肉は、牛たちが育つ環境から。富士山の地下水をくみ上げ、水温を調節しての水やり。独自にブレンドしたエサにこだわりの、牛舎の温度・湿度や衛生管理に神経を使う。牛にストレスを感じさせないような、美しい牧場づくりにも励んできた。

生産だけでなく、飼料や資材の仕入れや肉の販売も農協に任せず、独立して行う。入り口と出口も自分でやることで真剣味が生まれ、経営の弱点も見えてくるという。こうした努力が次第に実を結び、「あそこの肉はおいしい」と評判が広がり、肉を使ってくる料理店が増えていった。「富士山岡村牛」のブランドで評価されるようになった。

牧場での直売会を始めたのは3年前から。食品偽装など不透明な流通をめぐるニュースが相次ぎ、やりきれない気持ちになったのがきっかけだ。

直売会では、岡村牛を使う料理店のシェフらによる肉料理の無料の試食も実施している。静岡市清水区の「ワイン食堂ジャンティ」のオーナーシェフ山田高久さん(39)は「岡村さんの肉は赤身がおいしく、牛が健康的に育てられていると感じる。店のPRにもなるので協力しています」と話す。直売会は毎月第1日曜日に開いてきたが、昨年9月からは土日の2日間に増やした。1月は休みで、次の直売会は2月4、5日。

者と直接、話をするという、経営の改善点も見つかる」と岡村さんはその効用を話す。直売会では、岡村牛を使う料理店のシェフらによる肉料理の無料の試食も実施している。静岡市清水区の「ワイン食堂ジャンティ」のオーナーシェフ山田高久さん(39)は「岡村さんの肉は赤身がおいしく、牛が健康的に育てられていると感じる。店のPRにもなるので協力しています」と話す。直売会は毎月第1日曜日に開いてきたが、昨年9月からは土日の2日間に増やした。1月は休みで、次の直売会は2月4、5日。

(六分一真史)



直売会で袋いっぱい牛肉を買った河井総さん夫妻。客らはのんびりとした牧場の空気も楽しんでいた