

福岡県嘉麻（かま）市。2006年平成の大合併の折、旧山田市、稻築町、碓井町、嘉穂町の4つの自治体が合併してできた人口約3万7千人の筑豊の町で、福岡県のはば中心部にある。明治から昭和初期にかけ、隣接する飯塚市、田川市等と共に炭鉱の町として大いに繁栄した。しかし昭和30年頃、石炭から石油へのエネルギー革命が起り、石炭需要が激減。採炭事業は衰退し、坑夫数、人口ともに減少し始めた。特に、炭鉱都市であった旧山田市では採炭事業衰退の影響が大きく、人口はピーク時の4分の1にまで減少した。その旧山田市の熊ヶ畑地区の山裾に赤崎牧場はある。今回はこの熊ヶ畑から現れた畜産業界の変革者の物語である。

出会い

私が初めて赤崎（あかさき）和徳さん（37歳）に会ったのは、ふくおか食べる通信創刊準備中の2017年6月10日のことだった。福岡県内にはいくつかのブランド牛がある。博多和牛や、最近では糸島牛などが注目を浴びている。鹿児島県や宮崎県に比べ畜産業が盛んな訳ではないものの、ブランド牛が生まれているからには、こだわりの畜産農家が必ずいるはずだと信じ、当時インターネットを使い血眼になって探索していた。すると、ある日「赤崎牛」という文字が目に飛び込んできた。「ん？ 赤崎？ どこだ？」一般的にブランド牛はその土地名を冠するが多い。比較的福岡県内の地理に明るいと自負している私でも、赤崎という地

名がどの辺りなのかピンとこなかった。ところが、よく調べてみると、「赤崎牛」の赤崎は生産者本人の名前だという事がわかった。その瞬間、なんの根拠も無いのだが「宝物を見つけたんじゃないかな！」と直感した事を今でも覚えている。すぐに赤崎さんに連絡をとり、訪問する段取りを整えた。

赤崎さんの第一印象は、実は「怖い」であった。炭鉱の町として栄えた筑豊には荒くれ者が多かったという。その名残で、私は小さい頃から筑豊の人は怖いというイメージを持っていた。また、筑豊弁という言葉は博多弁や筑後弁よりもキツく聞こえる傾向があり、加えて赤崎さんはやや早口で語る。体格の良い赤崎さんは威圧感があり、まだ編集長として場数を踏んでいなかつた私は、「下手な事を尋ねたら怒られそうだ」とびくびくしながら話を聴いていた。そんな私に気を使ってくれたのか「あっ、僕怖くないですから」と、赤崎さんはさらっと、笑顔で応じてくれた。しかし、その赤崎さんから発せられた話の内容は、ほぼ毎日、肉を食しているにも関わらず、畜産業に対する私の不勉強を思い知らされる事となった。

少年時代の漠然とした疑問

「野菜や果物の農家さんは自分が作ったものを自分で食べられるじゃないですか。でも肉牛農家はそれが簡単にできないんですよ」。

今から50年ほど前に赤崎さんの父、道広さんが赤

崎牧場を立ち上げた。肉牛の生産～販売には大きく分けて四つの工程がある。繁殖、肥育、屠畜／解体、加工／販売であり、それぞれの分業体制が確立している。子牛を生み、一定の大きさまで育てるのが繁殖農家。その子牛を購入し、大きく育て食肉市場に出荷するのが肥育農家である。出荷された肉牛は食肉加工場で屠畜／解体され枝肉となる。その枝肉はさらに部分肉となつて加工業者や食肉販売業者に買い取られ、我々の食卓に並ぶ。（※詳細はイラストページをご覗ください）

赤崎牧場は肥育農家である。赤崎さんは子供の頃から当たり前に牧場の作業を手伝っていた。ところが、お父さんが育てた牛を食べる機会はあまり無かったという。育てた牛は全て食肉市場に出荷され、競りにかけられ販売される。当時は「赤崎牛」としてではなく、一般的な県産ブランドとして他の牛と一緒に販売されていた。では牛肉を食べたい時はどうしていたのか？ 普通に肉屋で買っていたという。誰が育てたかわからない肉を買っていたそうだ。

当時から、「牛は売りもんやからと親父に言われていましたが、なぜ自家の牛を食べれんのか、漠然とした疑問は持っていました」。「ただ、家の周りによく猪が出てましたから、それを親父が畏かけて獲っていました。それを一緒に捌いて食べようですね」。

疑問はあったものの、たくましい少年時代を過ごしたのは間違いないようだ。

就農

地元の普通高校を卒業した赤崎さんは、介護の専門学校に通い介護福祉士の資格を取得後、地元の老人ホームに就職した。「牧場を継ぐ気は無かったですね。それよりもこれからは介護業界の人材が必要になると思っていました」。老人ホームに就職した赤崎さんは、その2年後、同じ老人ホームの職員だった愛子さんと結婚。すぐに子宝にも恵まれ、老人ホームの職員として人生を歩んでいくはずだった。ところが25歳の時「まあ、色々あったんですよ。出る杭は打たれるって事です」と言う事で、老人ホームをあっさり辞めてしまったという。「しばらくはゆっくりしようと思っていたが、2番目の子が生まれたばかりという事もあり、親父から『やる事無かったら牧場継げ』と言われたので、まあ、やるか一ぐらいの気持ちで始めました」。2006年、赤崎さんは就農。その2年後には高齢の父、道広さんに代わり、牧場主を引き継いだ。

譲れないこだわり

赤崎牧場は嘉麻市熊ヶ畑の山裾を開いた所にある。「親父から引き継いだ時は100頭ぐらいでしたが、今は230頭ぐらいを肥育しています」。我々編集チームが取材に訪れた日は最高気温36度の猛暑日であったものの、広くて開放感のある牛舎には山からのそよ風が吹いていて、牛たちは与えられた餌を美味しそうにもぐもぐと食んでいた。ホイールローラーを慣れた手

つきで操り、牛たちに給餌する赤崎さんの姿は男が見てもカッコよかった。生後約7ヶ月250kg程で繁殖農家から赤崎牧場に引越ししてきたメスの子牛達は、ここで約18ヶ月750kg程に成長する。500kg太るのに5トンの餌を食べるのだとか。「人間と一緒にストレスを与えない事が一番大事なんです」。給餌しながら牛一頭一頭の顔色を見て回る赤崎さん。「子供の健康状態見るのと同じです。熟があれば耳が垂れるし、元気がなかったら目がトロンとなってる」。そのサインを見逃さず早く察知できるかが重要だという。

牛の健康にこだわっているのは訳がある。「健康にこだわっていると言っていますが、元々、牛は不健康ですから」。衝撃的な言葉に私は唖然とした。

「だって肥満ですよ」と赤崎さんは屈託無く言う。「ただ、良いお肉にするには、その肥満状態を適切に維持していくのが重要です」。その為に必要なのがストレスの無い環境と日々のルーティンワークだそうだ。「決まった時間に決まった事をするという事です。決まった時間に餌を食べ、決まった時間に眠る」。それが習慣化されれば、牛の状態も察知しやすくなるという。

更に、霜降り偏重の消費者の嗜好にも警鐘を鳴らす。「霜降り肉を作ろうと思ったらビタミンAを抜かなければなりません。それは人間でいうと成人病の状態と同じなんですね。そうすれば病気のリスクは益々高まります。不健康な牛が更に不健康になるんです」。

加えて、赤崎さんは一般的に使われている抗生物質を使用していない。抗生物質には牛の病気を予防する

働きと、飼養効率を増加させる働きがあるという。つまり、病気のリスクを減らせる事と、同じ餌の量で短期間に体重を増やせる事で、牧場経営の収益増加につながるのである。抗生物質の使用はもちろん認められていて、人体に影響は無いと言われている。しかし「僕は不安なので使いません。息子に安全で美味しい肉を食べさせたいと思って始めた赤崎牛です。経営的に不利でも使おうとは思いません」と赤崎さんはきっぱりと言いかける。そこにはゆるぎない信念の強さを感じた。



命のリレー、命をいただき、命を育む。

特集

赤崎牛

赤崎和徳
文：梶原圭三
写真：井上竜一