

畜産に携わる人の想いを未来へつなぐ

昭和48年に和山牧場が開牧となり、最盛期には900頭を超える家畜が飼育されていきました。人口減少に加えて東日本大震災が契機となり、加速度的に数を減らしています。現在、畜産農家の経営は全国的に厳しい状況に置かれています。コロナ禍やロシアによるウクライナへの軍事侵攻などの影響で、飼料が以前の2倍近くまで高騰。光熱費の値上がりも追い打ちをかけています。そんな中、市では(有)エム牧場や(株)オヤマの取り組みをはじめ、釜石の畜産業に新しい風が吹きつつあります。今回の特集では、畜産に携わる人の想いと未来へつなぐ挑戦に迫ります。



問い合わせ 市水産農林課 農業振興係 ☎27-8426

小笠原 松見 さん (76)

「苦しくても、牛は生き物だから世話をやめるわけにはいけません。震災で一気によめた人々たちを見てきたからこそ、次の世代のために自分たちが残って頑張っていかなければ」そう語るのは、和山で弟の敏信さんと一緒に黒毛和種7頭を育てている小笠原さん。

毎日牛の健康状態を確認して、朝・夕の決まった時間に餌をやり、牛舎を掃除する。牛と共に暮らす日常を45年にわたり続けてきました。昭和55年頃、小笠原さんの代になってからは、1頭だけでは収入にならないと、多頭肥育を試みましたが、大暴落に見舞われます。短角牛から黒毛和種へ切り替え、試行錯誤を重ねながら今日まで営んできました。しかし、コロナ禍や国際情勢の影響による飼料や光熱費の高騰など経営環境は厳しさを増しています。「経費は上がるのに、子牛の価格は下がる。儲けが出にくい」と率直に話す小笠原さん。近年は夏の厳しい暑さが続き、牛の発情期が遅れることもあり、これまで以上に牛の見回りに注意する必要があるそうです。「生き物だから365日休みはない。毎日の観察で病気を防ぎ、弱い牛をつ



生後4カ月の黒毛和種の牛をなでる弟の敏信さん

くらないようにしている」とへのまなざしは真剣です。

かつて和山には900頭近い牛や馬が飼われ、栗橋地域振興社の組合員で畜産業を営む人も100人以上いました。今は8人にまで減少しています。「和山は平地が多く水にも恵まれた環境。牧場地としてはとてもいい。何か担い手が出てきてくれたらうれしい」と希望を話します。「畜産業は種まき。すぐに実を結ばなくても、まずは種をまかなければ未来につながらない。釜石の畜産業に新しい動きがある中で、子どもたちが牛とふれあう機会をつくり、畜産の仕事に興味を持つきっかけをつくれたら」と話す小笠原さんの目は遠く。未来を見据えています。

畜産用語について

繁殖農家



母牛に子牛を生ませて約9～10カ月育てて家畜市場に出荷する。

肥育農家



家畜市場などから子牛を仕入れて約20～21カ月育てて出荷する。

ブロイラー



雛から育てて、約6～7週間で食肉用として出荷する。

学校給食

地産地消の推進と食育の観点から、企業や市内産直と市学校給食センターが連携し、学校給食での市内産農畜産物の利用を推進しています。

これまでの取り組みの1つとして、(株)オヤマから栗林町の養鶏場「リアスファーム」で育てられた「いわいどり」を提供いただき「いわいどりのマーメイド焼き」を学校給食で提供しました。子どもたちにとって、地元の食材に触れ、味わう貴重な機会となりました。

今後も市内産農畜産物の活用を続け、子どもたちの健やかな成長と地域農業の活性化に貢献していきます。



釜石産鶏肉を使った給食を味わう児童たち



むね肉の漬梅焼き

市は小規模でも収益性の高い農業生産を推進する「釜石型農業」の取り組みを進めています。今回「梅え鶏プロジェクト」として、梅の生産者団体（釜石地方梅栽培研究会）、市内企業3社（㈱浜千鳥、㈱麻生、藤勇醸造㈱）、畜産企業（㈱オヤマ）が連携し、市内で生産される梅を有効する取り組みが行われました。この取り組みの成果がひとつの商品になったのが「むね肉の漬梅焼き」です。この商品は、㈱浜千鳥が市内

梅え鶏プロジェクトとは
〜SDGs商品の誕生〜

産の梅を使用した梅酒の製造をきっかけに、市内の梅の生産拡大が進む中で、梅酒に漬けた後の漬梅の活用が課題となっていたことが背景にあります。漬梅に種があることで活用に苦慮していたところ、㈱麻生がペースト化に成功しました。ここで、㈱オヤマが藤勇醸造㈱の醤油で調味したオール釜石を目指し、かつSDGsの商品で、生産者と企業がバトンをつないだ商品となっています。7月6日には、「梅え試食会」をシープラザ釜石で開催し、梅関連商品をプロジェクトメンバーと一緒に市民の皆さんに試食していただきました。当日は、岩手出身のお笑いコンビの忠犬立ハチ高がゲストとして登場し、釜石産農畜産物の応援をしていただきました。商品は、かまいし特産店、道の駅釜石仙人峠、野村商店で取り扱っています。市は、これを第1弾として新たな商品の開発やPRの支援を行う他、甲子柿、かまとまちゃん（すずこま）などを使用した釜石産農畜産物を知って、食べていただく機会を作っていきます。



商品開発までの一連の商品



7月6日の試食会



当時の和山牧場の空撮写真

市の北西、南西には大きな牧場があります。東日本大震災を契機に南西の檜ノ木平牧場は休止状態となり、北西の和山牧場も危機的状況にありました。農畜産業に関わる人の絶え間ない努力と市内外からの企業の力により、今、和山牧場に新しい風が吹いています。釜石産の農畜産物が市内で生産消費され、市民の皆さんの健康的な食卓に彩を添えられるように農畜産業に携わる人々が頑張っています。市内の店頭で見かけた際にはぜひ、手に取ってお召し上がりください。

市の農畜産業への想い

私たちの畜産 食事を支える

市内では、(有)エム牧場や(株)オヤマなどで新しい取り組みが進められています。畜産の活動をより身近に、未来へつなぐ取り組みを紹介します。

和山牧場の新しい取り組み

福島県二本松市の(有)エム牧場が橋野町和山牧場の放牧地を活用して5月15日から放牧事業を始めています。通常は畜舎にて配合飼料等で仕上げを行います。ここでは牛25頭が自然に近い環境で育っています。ストレスフリーな環境で育った健康な牛で、安心して健康的な食事の提供を目指しています。

牧場ごとに異なる飼育方法について地元の畜産農家と交流を重ねながら試行錯誤を繰り返し、和山牧場に適した肥育生産の方法を模索しています。和山牧場を活用した新たな取り組みが進んでいます。

9月1日に、出荷候補先になっている首都圏などの料理人などを招き、3カ月半をストレスフリーで放牧してきた牛や牧場の様子を見学しました。牛の防疫の観点から、常時可能ではありませんが、この日は和山牧場を通じて「生産者」と「消費者」、「地方」と「首都圏」がつながる貴重な場となりました。



地元畜産農家と一緒に駆虫作業を行う吉田社長



放牧中の牛を間近で確認する料理人など

養鶏農場の新しい取り組み

一関市の(株)オヤマが栗林町の旧養豚場跡地に養鶏農場（リアスファーム）を建設し、令和6年4月から操業を開始しています。

ここでは食肉用の鶏（ブロイラー）が育てられ、年間80万羽以上生産されています。

生産された鶏肉は、市内の学校給食や子ども食堂などに提供され、子どもたちに大変喜ばれました。

また、地元農家へ鶏糞肥料を提供するなど、SDGsや地元貢献に積極的に取り組んでいます。

さらに、出荷された鶏は奥州いわいどりとして全国各地に販売されています。

釜石地域の食材を生かした加工品開発などの取り組みも行っており、釜石の農畜産業の発展に期待が寄せられています。

現在、新たに橋野町和山で釜石第二農場の建設工事が進められており、令和8年11月の操業開始を目指しています。



リアスファーム航空写真（栗林町）



子ども食堂に参加する(株)オヤマ