

# えりも短角牛



## (基本情報)

種別 日本短角種  
 血統 岩手産短角種  
 等級 不定  
 年間出荷頭数 70~80頭  
 肥育牧場数 1戸



主な出荷先 インターネット及び  
 需用者の要望に応じ  
 て個別販売  
 出荷月齢、体重 24ヶ月前後  
 700~750kg

## (特徴)

- えりも短角牛の歴史は明治中期頃からとなります。日本短角種は東北の南部牛から改良され、寒さに強く長期の放牧に適しています。
- えりもの厳しい自然の中を放牧により肥育され、子牛は母牛の乳を飲み体温に包まれ育ちます。
- えりも町特有の強い風により海のミネラルが放牧地に供給されます。この牧草を食べ、起伏のある放牧地を移動し、ストレスなく暮らすことで、肉質は低脂肪の赤身、旨味の素であるアミノ酸が多いのが特徴です。

## えりも短角牛の飼育・繁殖について

～生産者 高橋牧場の高橋さんのお話～



風雨の中の放牧

夏冬、主に牧場や林間に放牧し、海からのミネラルが豊富な牧草を食べ、過酷な環境の中でも自然に育っています。放牧中いつの間にか子牛を出産していることもあります。8ヶ月後には母牛から離乳させます。

離乳後、配合飼料は、遺伝子組み換えでないもの、それに道産小麦を少量混ぜて食べさせています。繁殖は牧場内での近親交配を避けるため、東北から必要時に繁殖の牛を連れてきます。

### Q 苦労していることはありますか？

牛舎の維持が大変。地域特有の強い風と塩害で建物がすぐ傷む。それと輸送にも苦労しています。悪天候により年1回は通行止で陸の孤島となり、日常生活にも不安があります。加工場まで運ぶのも遠い。日高自動車道を早く延伸して欲しい。浦河まで延伸すると、約1時間は短縮できると思います。



生産者の高橋さん



点在する牛舎の一つ



高橋夫妻と起伏ある放牧地



## えりも短角牛を食べるなら～

えりも町の高橋牧場で料理提供のほか、販売も行っています。えりも町に行けない方はインターネットで購入も可能です。また、「えりも海と山の幸フェスティバル」などのイベントでも出店しています。



ステーキ用の肉



ローストビーフ



ハンバーグ



## 短角牛は「味の箱舟」



日本短角種は全国で2万頭程の希少種です。食に対する安全と、地域に根ざした伝統を守っている活動が評価され、NPOスローフードインターナショナルの「味の箱舟」として認定されました。

また、地域での体験学習や独自の情報発信の取組、独自のネットワークが評価され、2010年には北海道開発局が主催している「わが村は美しくー北海道」運動で地域特産物部門の金賞を受賞しました。

「スローフードインターナショナル」とは、手軽に食べられるファーストフードの消費拡大や地域の郷土料理の消滅、人々の食品への関心の減退を危惧し、1989年に国際的なNPOとして設立されました。

伝統的かつ固有の在来品種の地方食材を守り支援する目的で、「味の箱舟」という認定を行っています。※HPから