

Apr.2007

“あ”はすべての原点、“そ”は蘇生。
阿蘇は原点に返って復活する場所。

素顔の阿蘇に触れ、
自分自身を探してみませんか。

素顔の**阿蘇**を探す旅。



大陸

ASO Continent

ASO「食」大陸

阿蘇に生きる 「牛飼い」たちの情熱

野焼きを終えた真っ黒な大地が新緑に覆われる初夏。牛たちは軽くスキップをするように歩き出し、放された喜びを全身で表しているようだ。

ゆつたりと草を食み、風に吹かれ、母は子に寄り添う。悠久千年の阿蘇の牧野には、褐色の牛がよく似合う。

出会い

つて來た。滝本さんは放牧を利用した肉牛飼育を12年間研究、当時最先端の技術と理論を確立させていた。

「最初は断つたんですよ」と滝本さん。「研究開発は私たち国の役割でしたが、普及は県の所轄。私どもの研究成果は県にすべて伝えてあるから、県の技術担当者に頼め、とね」。しかし、青年たちの直接指導を請うためにやは、滝本さんに肉牛肥育技術



7ヶ月未満までの子牛は親子で放牧。子牛は、母乳をしつかり飲んで草の食べ方を学びすぐ育つ(滝本勇治氏撮影)



1



2

1／北海道出身の滝本勇治さん（左）は定年後、井住治さん（右）に「せひ」と請われて産山に定住。昔も今も「良質の肉を作る」という同じ目標を持つ「同志」だ
2／昭和30年頃の写真。あか牛は貴重な労働力だった（産山村村勢要観より）

は引き下がらなかつた。当時、上田尻牧野組合の若き後継者は12名。「その全員がもう目をギラギラさせてね、どうやつたのか僕の上司にまで手を回して。結局、予定していたアメリカ留学の準備も断念して産山に通うことになりました」。産山村の若き「牛飼い」たちの情熱に、自分的人生を変えられてしまつたと滝本さんは笑つた。

貴重な労働力

性格が穏やかで力の強いあか牛は、古くは役利用が主であり、長い間、田を耕し荷を運ぶ労働がその役割であった。改良を目的に交配が始まつたのは明治・大正時代。労働力としてより優れたあか牛を生み出すために選ばれたのは、シンメンタールというスイス原産の牛だ。なかでも、ルデー号というひとときわ体格の良かつた牛は繁殖力に優れ、現在の熊本のあか牛のルーツをたどるとその

は引き下がらなかつた。当時、上田尻牧野組合の若き後継者は12名。「その全員がもう目をギラギラさせてね、どうやつたのか僕の上司にまで手を回して。結局、予定していたアメリカ留学の準備も断念して産山に通うことになりました」。産山村の若き「牛飼い」たちの情熱に、自分的人生を変えられてしまつたと滝本さんは笑つた。

産山のバイブル

昭和40年、九州農業試験場に赴任してきた滝本さんは、上司から「役牛（えきぎゅう）を肉専用牛に変える論理と技術の確立」命令を受け研究を始めた。その12年後、滝本さんを訪ねた青年たちのひ

ほとんどがルデー号に行きつくとさえ言っている。
長い間厳しい選抜淘汰が繰り返され、昭和19年、ついに黒毛和種、日本短角種、無角和種に並ぶ日本四大和牛として「褐毛（あかげ）和種」が誕生、熊本県に「褐毛和種登録協会（現・日本あか牛登録協会）」が設立される。しかしその後もあか牛の役割は主に使役であり、肉は副産物。そして産山での畜産は、繁殖させて子牛を出荷するのが主流。子牛は肥育業者に言い値で引き取られ、なかなか利益を生むことができないというのが、昭和52年当時の現実だった。

とりが、現在上田尻牧野組合の役員を務める井住治さんだ。「子牛の出荷だけでなく、肉を作るまでの一貫した畜産をしたい一心で滝本先生を訪ねました」。井さんが家業を継いだ後、国の大規模草地開発事業が行われ、上田尻にも栄養価の高い外国の牧草を入れた牧野や道路が整備された。費用のうち、組合の負担金は1億円。借金を返しながら経営を成り立たせなければならぬ。世代交代の時期でもあり、「若いモンたちが、何かやつてやろうという気持ちでした」と井さんは当時を懐かしく語る。

〔草地畜産技術マニュアル〕



組合の牛舎で、牛たちが一番草を食んでいた。その口元から少し拝借して牧草の匂いを嗅ぐと、驚くほど芳醇（ほうじゅん）な、良質の中国茶のような香りなのだ。牛たちの食いつきもよく、積まれたたい肥はもちろん、糞そのものが臭くないから驚きである。



刈り草はラッピングして密封状態で貯蔵・発酵させてるので、中国茶のような良い香りになる(滝本勇治氏撮影)

半ば、井さんはまだ20代。「そんなバカ話をしながら、いい肉を作ろうとみんな盛り上がりつがつていた」と笑う一人。千年におよぶ草原とあか牛の存在を、次の千年にも伝える。「それが自分たちの役目」。30年タッグを組んで両者を見守り続けてきた研究者と牛飼いのプロが、言つた。

本のくぬぎの木を指差した。「当時、草で良質の肉を作るのは無理と言っていた。もし自分の理論が産川で実証できなかつたら、あの木で首をくくつてもらうと皆に言われたんですねよ」。その頃滝本さんは30代

Column.2

多彩なあか牛料理



ハンバーグステーキ1050円。スープ、サラダ、ライス、コーヒー付き

JR 豊肥線宮地駅前にある「レストラン藤屋」も「あか牛専門店として35年、ヒレやロースステーキのほか、「ヒレ肉コロコロ丼」などバラエティ豊かなあか牛料理を提供し続ける人気店だ。あか牛肉100%のハンバーグは、ジューシーであつさりとしてひき肉の臭みがまったくない。セットになった、もと帝国ホテルシェフが作る地元有機野菜のポタージュも絶品。

レストラン藤屋

阿蘇市一の宮町富地 4718(富地駅前)

TEL : 0967-22-0166

営業時間：10時～21時(オーダーストップ20時)

休：第2木曜日

阿蘇高菜

初秋に種がまかれ、冬の間に独特の辛味を増す阿蘇高菜。厳しい冷え込みが適し、阿蘇地方では古くから高菜の栽培が行われてきた。春が来ると同時に一斉に収穫が行われ、その漬け込みが始まる。



南郷谷を見下ろす山間に阪田さんの畑がある。のどかな風景を愛し、この周辺に移住する人も多いそうだ

代々伝わる味がある

阿蘇の高菜漬けは一年を通して手に入れることができるが、春から初夏にかけてのわずかな時期にしか楽しめない貴重な味が、阿蘇高菜の新漬けである。

南阿蘇村在住の阪田喜美子さんを訪ねると、この日のために漬けておいてくれた高菜漬けの樽を開けてくれた。目に飛び込んできたのは、樽の中でつややかに光る鮮やかな緑色。新漬けならではのさわやかな香りがふわりと漂う。早速皿に盛ってもらい味わうと、ほどよい塩加減とピリリとした辛味、シャキシャキの歯ごたえに炊き立てのご飯が恋しくなった。

「梅雨を過ぎる頃には、緑色はきれいな山吹色に変わり、より食欲をそそるような香りがし始めますよ」と阪田さん。古漬けはそのまま食べてもいいが、油炒めにしたり、高菜チャーハンにしてもいいし、麺類の具にするなど料理のバリエーションも広がる。

春が凝縮された新漬け

阪田さんの畑では、畑一面に収穫直前の高菜が太陽の光を受けて青々と輝いていた。「収穫時期は3月中旬くらいからのほんのわずかな時期。1本ずつ茎を折って収穫するから大変なんです」と阪田さん。茎を折ると、「パキッ」とさわやかな音が響いた。

収穫された高菜は数時間天日干しにし、しんなりとしたところに塩をふって手もみする。樽に漬けると一晩で水が上がり、2~3日ほどそのままにしておく。その後もう一度手もみして漬け直す「本漬け」。各家庭によって塩加減が違い、昆布、タカノツメなどを好みで入れ、母から娘や嫁へと代々伝わる高菜漬けが出来上がっていく。阪田さんも、そうやって阿蘇の高菜漬けを受け継いできたひとりだ。「この季節は気ぜわしくて」と笑いながら、今年も阿蘇の、短い春の恵みを樽に漬け込んでいる。



1／小気味良い歯ごたえがある阿蘇高菜の新漬け 2／阪田喜美子さん。高菜飯で烏骨鶏の卵を包み、パン粉をつけて揚げた「変わりコロッケ」で「くまもとふるさと食の名人」に認定 3／塩もみの手加減が、高菜を軟らかくしながらも絶妙の歯ごたえを残す高菜漬けづくりのポイント 4／6日前に漬けられた高菜。緑色はより鮮やかになり、さわやかな香りが匂い立つ

(財)阿蘇地域振興デザインセンターは阿蘇地域の地域づくり、観光振興、環境・景観保全、情報発信を行っています。

おいしい阿蘇、まるかじり 物産館めぐり Vol. 3**道の駅小国 ゆうステーション**

逆三角形で外からは一面鏡張りに見え、中からはちゃんと外が見える不思議な建物。木造立体トラス構法と呼ばれる工法で、小国町の特産物である小国杉を使って



作られています。小国町はもちろん、阿蘇地域の特産品を揃える物産店の中央には休憩スペースが設けられ、自由にお茶が飲めるのも観光客に人気。2Fにはギャラリーや日曜限定のFMスタジオが設けられています。

- 住所：阿蘇郡小国町宮原1754-17
- TEL：0967-46-4111
- 営業時間：8時30分～18時
- 休：無休

南小国町物産館きよらカアサ

国道212号沿いにある大きな三角屋根の物産館。昨年12月にリニューアルしました。レストランでは野菜を中心としたヘルシーなバイキングを楽しめ(11時～15時)、店外には無料のドッグランもオープン。また、どぶろく特区により、熊本県で第一号となるどぶろく酒や、どぶろくを使用したお饅頭やかりんとう、プリンなどの販売も始まりました。



- 住所：阿蘇郡南小国町大字赤馬場1789-1
- TEL：0967-42-1213
- 営業時間：9時～19時
- 休：無休

そよ風物産館

宿泊施設やアスレチック広場、おふくろの味が売りのレストランなどがある「そよ風パーク」内にある物産館。お勧めは、旧・蘇陽町(現・山都町)の特産品であるブルーベリーを使ったワイン、ジャム、お菓子など多彩な商品の数々。ブルーベリーシーズンは生のブルーベリーもたくさん並びます。地元産ブルーベリーをたっぷり使ったブルーベリーソフトクリームも絶品。



- 住所：上益城郡山都町今297番地
- TEL：0967-83-0880
- 営業時間：10時～18時
- 休：6月と12月の第1月曜・火曜

うぶやま牧場 牧場交流館

ポニーやうさぎなどが放し飼いにされた観光牧場にある物産館。牧場では、乗馬や、アイスクリームやバター作りなどの体験ができる、絞りたての牛乳も味わえます。物産館のヨーグルトなどの乳製品や手づくりソフトクリームも人気。館内にあるレストランではあか牛のステーキほか、赤ワインとデミグラスソースで煮込んだビーフシチューが楽しめます。



- 住所：阿蘇郡産山村山鹿2100-3
- TEL：0967-25-2900
- 営業時間：9時～17時 /～18時(夏休み期間)
- 休：なし