

# 広告

## “石狩ブランド”に育て！ 浜益の黒毛和牛

浜益で生産しながら、浜益に住む人でもほとんど口にすることができない美味があります—浜益の黒毛和牛です。

浜益の和牛生産の本格的な取り組みは、昭和38年に島根県から基礎雌牛として黒毛和牛を導入したのが始まり。その後は秋田、広島、岡山県などから種牛を導入し、昭和58年のピーク時には約580頭まで拡大しましたが、高齢化や担い手不足等により年々減少。現在は12戸の農家が約280頭を飼育しています。

飼育数が減った一方で、浜益和牛としてのブランド価値は高まりつつあります。これまで全道はもちろん、全国の畜産共進会でも数多くの賞を受賞。今年も9月に音更町で開催される4年に1度の全道大会にも、3頭の浜益和牛が石狩管内の代表として参加する予定です。

その自慢の浜益和牛を味わえる年に1度のチャンスが近々やってきます！ 9月24日（日）開催の「浜益ふるさと祭り」（10ページ参照）では、ステーキ用、焼肉用、ハンバーグ用の牛肉販売のほか、購入した肉をその場で焼いて食べられるコーナーも設置予定。毎年人気があり午前中に完売するとのことですから、どうぞお早めに！



▲牛たちは5月下旬から11月上旬にかけて浜益区内にある2カ所の牧場に放牧されます。写真は5月25日、今年初めて群別牧場に牛たちが入牧したときの様子。



▲共進会では牛の歩き方、体の大きさ、形、肉の付き方が審査されます。



▲6月22日、御料地牧場で行われた第1回石狩市浜益和牛共進会。中央はグランドチャンピオンとなった寺山幸夫さんの「ふくゆり」。

浜益の肉牛生産の歴史を調べてみると興味深い。浜益村史では、明治末期に乳牛が飼育されていたようで、ニシン場の親方の下で働いていた人々がニシン漁のかたわら牛を飼っていたという記録があり、どうも畜産農家のための振興対策というよりも、はじめは漁家対策であったようだ。▼現在、浜益和牛は、和牛生産改良組合の組合員の努力により改良が重ねられ、良質の肉牛の生産が進んでいる。平成11年には厳しい審査の末、全国和牛登録協会より和牛生産改良組合として認定され、浜益和牛が全国的にも認められたといえよう。▼最近、組合員の中でも和牛飼育を専業とする農家や、市外から和牛飼育に情熱を持ったいわゆる、「イターン」の若手の担い手が出現し、高齢化や担い手不足に悩む地域にとって心強く、明るい材料である。地域ぐるみで応援してあげたい。▼「浜益生生まれの有名ブランド牛」もある。浜益の和牛生産は、生まれた子牛を10カ月ほど飼育し、子牛の市場（白老市場）で販売するやり方が圧倒的に多い。市場には全国からバイヤーが集まってきて、買われた子牛が20カ月後には有名ブランド牛に変身することもあるのである。▼肥育牛（約30カ月）で販売するケースもあるが、それはわずか。そのため浜益では今後は肥育牛の増頭にも力を入れることで「浜益和牛の地域ブランド化」を進めようとしている。浜益の宝の一つに成長して欲しいものである。

（浜益区長 大原嘉弘）