



堀ちゃん牧場 × ジェイエイ北九州くみあい飼料株式会社

福岡県産稲わらと 博多の風土が育む「博多和牛」

福岡県福岡市の堀ちゃん牧場は、地域の風土を活かして「博多和牛」を肥育している。博多湾を眼下に望む牧場で、県内産の稲わらをふんだんに給与し、愛情たっぷりに育てる。直営の焼肉レストランでは、やわらかくてジューシーな肉が味わえると人気だ。家族経営で6次化を実践する現場を訪ねた。

リブロース2種とロース肉の盛り合わせ。炭火で加熱するためゆっくりと熱が伝わり、香ばしい匂いと甘みのあるやわらかな食感がたまらない

福岡県北部に位置する福岡市は、交通の利便性もよく、大都市博多を有している。一方で、都会の喧騒を離れ車で少し走ると自然も多く、米や麦、果樹、野菜などの生産も盛ん。こうした豊かな自然を背景に、ブランド牛の「博多和牛」が育まれている。

博多和牛を肥育できるのは、博多和牛生産者として登録された約50戸の畜産農家のみ。主に九州の市場から子牛を導入した後、約20カ月間かけて丁寧に育てあげており、米どころの福岡県内で豊富に採れる稲わらを粗飼料として与えているのが大き

な特長だ。九州を中心に販売される精肉は、やわらかくてジューシーな味わいと評判。一般消費者に広く支持され、そのニーズは地元県内から全国各地へ拡がり、更に近年は海外にまで販路を拡大するなどグローバルな展開も増えている。

市街地から車で30分 牧場直営の焼肉レストラン

博多和牛を肥育から加工・販売まで6次化して経営する畜産農家「堀ちゃん牧場」が、福岡市の市街地から車でわずか30分ほどの同市西区今

宿上ノ原にある。そこは博多湾を眼下に望む、緑豊かな小高い山の中腹。「こんなところに牧場が？」と驚く人も少なくありません」と人懐っこい笑顔で迎えてくれた同牧場代表の堀田和秀さんは、肥育農家に生まれ育ち少年の頃から畜産の道を志したという。和牛を生産して40年を超えるベテランの牛飼いだ。

牧場敷地内には、2002年に自慢の博多和牛を精肉・加工販売する直売店を、13年に炭火焼肉レストランをオープン。手塩にかけて育てた和牛をより美味しく味わってもらえるようにと、堀田さんは独自に研究と経験を重ねて精肉のカット技術を習得。店舗で提供する肉も全て自らカットを施している。「サシの入りや繊維、肉を見極める目と技術があつてこそ、どの部位でも美味しく仕上げますよ」と自信たっぷり。

おすすめは博多和牛を日替わりで楽しめるセットメニューだ。七輪を使った炭焼きだから、ジュージュウと焼ける肉と炭の香りが絶妙な美味しさを醸してくれる。週末には県外から訪れるファンも少なくない。

安心できる美味しい肉を 消費者に直接届けたい

堀田代表と妻の美保さんは夫婦二人三脚で牧場経営からスタートし、「生産者の顔が見える直営販売」にこだわり続けてきた。02年に直売店をオープンしたのも、消費者に少しでも近い位置で自分たちが愛情をこめて育てた牛を届けたいという思いから。しかしBSEと食品表示偽装問題で食品の信頼が失墜した時期と重なり、売上げが半減してしまふ。一時は断念も考えたが、「今こそ安心できる牛肉を」と決心。逆境に立ち向かう堀田夫妻の姿は多くのメディアで取り上げられ大きな話題を呼んだ。現在は堀田さん一家と従業員が一丸となって牧場と店舗を切り盛りしている。

そして18年4月には今宿駅前店がオープン。「博多和牛を千円前後で気軽に楽しめるランチメニューが人気です」と話すのは同店店長を務める堀田さんの次女・麻未さん。精肉や加工品のほか惣菜や弁当も販売し、イトインも可能だ。

【販売者】
博多和牛専門店 炭火焼肉 堀ちゃん牧場(本店)
福岡県福岡市西区今宿上ノ原932-72
TEL:092-806-6310
営業時間:11:00~16:00(完全予約制)
定休日/火曜



立地と地域性を活かす 肥育環境とこだわりの飼料

肥育農家のキャリア全てにおいて和牛生産と味の追求に情熱を注いできた堀田さんが、はじめに手がけたのは肥育のための環境づくりだった。

「30年前、ここは未開の地でした。山の香り、生い茂る緑、眼下に博多湾が広がる最高の眺め。ここなら専念できると思って同市城南区から引っ越してきたんです」

現在約110頭を肥育している牛舎は、増頭ごとに建て増しを重ねてきた。年季が入った佇まいだが、牛たちの居心地がすこぶる良さそうに見える。ストレスを与えないよう、牛舎を掃除してたっぷり給餌。肥育中は牛房間の移動をなるべく行わないようにしている。

「牛たちの表情はいつ見ても穏やか。良い環境で大切に育てられているのが分かります」とは同牧場を担当するジェイエイ北九州くみあい飼料株式会社東部支店 福岡営業部の篠崎健嗣さん。

6次化の推進で より良い博多和牛を追求

和牛生産から販売まで6次化に取り組む堀ちゃん牧場で、堀田さんが主に担当するのは子牛の買い付けと精肉加工。これまで担ってきた牧場の現場は、10年ほど前から徐々に三男・武志さんへとバトンタッチされた。武志さんは家畜人工授精師(AI師)の資格も取得している。

「大切にしているのは事故を起こさない事。特に冬の日の朝は異常が起こりやすいから注意しています」と武志さん。牛舎を見つめる眼差しは

同牧場では配合飼料に主に「博多和牛大地」「博多和牛3号」を使用。ここに稲わらや牧草、ふすまなどの飼料を独自に加えるが、注目したいのは「稲わら」の存在だ。堀田さんが持つ田畑5haでは米とイタリアンライグラスを無農薬栽培している。「米は焼肉店と今宿駅前店で提供し、稲わらは牛たちに。美味しそうに頬張って食べていますよ」と語る堀田さん。堆肥を使った循環型農業を実践しながらコスト削減と自家栽培の稲わらで安心して肥育できる。

「博多和牛の生産者たちは稲わらだけでなく米も食べさせているんです。もちろん福岡県産を。うちは米粉にして飼料に混ぜています。以前よりぐんと甘みが増して肉質も良くなったと感じます」と堀田さん。土地や風土のポテンシャルをおおいに活かしている。また、同牧場では敷地内を掘削し、岩盤を割って地下深くからミネラル成分の多い水をくみ上げて牛舎に引き込んでいる。「飼料も水も、口に入れるもの全てが肉の味に影響するので、牛にも美味しいものをあげるのは当然です」。

真剣そのものだ。

同牧場では長崎県産の子牛を買い付けているが、近年の価格高騰もあり、より良い肉質を追求して福岡県朝倉郡に所有する牧場で自家繁殖からの肥育にも注力している。今後は母体を増やしていく構想もあるが、市場に送り出すまでの3年半を管理運営する事は、今後の課題でもある。

「堀ちゃん牧場」に行けば、牧場、精肉店、焼肉レストランと至るところで堀田さん一家に出会える。その屈託のない明るい笑顔を見れば、博多和牛の美味しきは特別なものに。更なる発展に期待が膨らむ。

①堀田さんご家族。左から代表の堀田和秀さん、妻の美保さん、直営店を預かる次女の麻未さん、農場を継ぐ三男の武志さん ②農場のすぐ隣にある堀ちゃん牧場(本店)では炭火焼肉を楽しめる ③直営店の今宿駅前店。パティシエの資格を持つ次女の麻未さんが切り盛りしている ④喰いこみについて武志さんと話す。ジェイエイ北九州くみあい飼料株式会社の篠崎健嗣さん(写真左)と、福岡市農業協同組合の小金丸英和さん(右) ⑤牛の飲水には、ミネラル豊富な地下水をくみ上げて利用 ⑥堀ちゃん牧場からは博多湾を見渡せる景色が広がる ⑦博多和牛の生産にかかせない配合飼料 ⑧⑨⑩武志さんは、牛の肥育を担当する。毎日、一頭ずつ状態を管理してわずかな異常も見逃さない

【生産者】
堀ちゃん牧場
福岡市西区今宿上ノ原932-72

