



## 寂しくて美味しい ピピとポポ

▼昨年10月末、約5ヶ月の期間を農場で共に過ごした2頭の牛、ピピとポポが旅立っていった。その時期に出荷するという事は飼い始めた頃からすでに決まっていた。通常ホルスタインの肥育牛は20カ月ほど育ててから出荷する。しかし弊社農場には牛舎がない。牧草が生えない冬のあいだ、寒い屋外で彼らを飼うことはお金も手間もかかるのではと考え、牛飼い1年目の今年は実験も兼ねて秋のうちに1歳で出荷することを決めたのだ。▼10月26日、出荷の日。放牧の牛を捕まえるのは難しいと聞いていたため、農業普及所の方のアドバイスに従ってあらかじめ単管パイプで小さな檻を作っていた。そこに餌でおびき寄せてピピとポポを入れた。問題はここからだ。頭絡（とうらく）と呼ばれる、牛を引っ張るために顔に装着するロープを彼らは大人しく付けさせてくれるのか、それが気がかりだった。屠場まで大型トラックで牛を運ぶため、佐久間さんという市内の肉牛農家の方がお祖父さんとお孫さんのタグで駆けつけてくださった。お二人の手によって、人懐こいピピはすんなり頭絡を付けられ、トラックへ乗せられた。一方、警戒心が強いポポはなんと、単管パイプの檻の隙間を無理やりくぐって脱走した。それでもお二人は慌てず、もう一度ポポを檻に追い込み、二人がかりで頭絡を付けた。そしてポポも、やや抵抗はしたもののトラックへ乗せられた。別れ際、ピピを撫でるといつものように手をベロベロ舐められた。ポポはじっとしていた。午後2時半ごろ、2頭を乗せたトラックは砂埃をあげながら雨包橋を渡っていった。



ピピ（右）とポポ（左）



トラックに乗せられた2頭



ジョイエにて、レアステーキ



ゴーバルのソーセージ

▼数日後、ピピとポポはお肉になって帰ってきた。ピピとポポのお肉は市場に出さず、全量を引き取って自社販売することにしたのだ。福島県飯舘村の精肉店「肉のゆーとぴあ」の山田さんが屠場まで引き取りにいかけてくださり、その積み下ろしを手伝った。すっかり変わり果てた姿になっていたが、背骨の形や体型にはそれぞれの面影があった。パネルの下を駆け回っていたピピとポポの身体には全くと言っていいほど脂肪がついておらず、代わりに筋肉が発達していた。ほとんど牧草だけで育てたため体格は小さく、精肉にできる部分は多くはなかった。山田さんは「ジビエに近い」と評された。しかし、それは想定内だった。今回の放牧の目的は、サシが入った高級肉を作ることではなかったためだ。耕作放棄地だった土地を再生して立てたソーラーパネルの下で、輸入飼料に大きく頼らず牧草で育った牛が自由に駆け回る。そのこと自体に大きな意義があると私たちは考えている。パネルの影は酷暑から牛を守る。牛は牧草と一緒に生えてきた雑草も食べてくれる。代わりに糞をして土を肥やす。川沿いで石だらけの畑だが、耕す必要がないためトラクターを壊す心配もない。とても有効な土地の使い方だと言えるのではないだろうか。そして何より、パネルの下で追いかけてこをしたり昼寝をしたりする彼らは幸せそうに見えた。本当のところはヒトには分からないが。▼福島市のレストラン「オステリア デツレ ジョイエ」の梅田シェフが私たちの取り組みに賛同してくださり、ピピとポポのお肉を使ってくださることになった。11月半ば、梅田シェフが店で出す前にと特別に私たちにピピとポポの肉でコースを振る舞ってくださった。肉は赤身らしく引き締まっており、かつ柔らかく爽やかな味わいがあった。心身ともに満たされる感覚があった。また、硬い部位はミンチになり、岐阜県恵那市の肉加工店「山のハム工房 ゴーバル」で牛肉ソーセージに加工していただいた。若い牛のため臭みがなく、だがガツンとくる美味しさだった。▼ピピとポポ。彼らはペットではない。あくまで家畜だ。名前を付けることに反対の声もあった。情が湧いてしまうのではないかと。しかし名前を付けて私は良かったと思っている。名前を付けることで、「匿名の牛たち」が自分の中で「ピピ」と「ポポ」になった。その牛を肉にして食べた。重いことだが、非常に意義のある経験だった。他の人にもぜひ体験してもらいたいと思った。寂しい、だが美味しい。そんな感情が混じり合ったとき、自然と芽生えるのは感謝だ。（塚田晴）

今年も牛を飼う予定です。今回は4頭です。

Sunshine サポーターの皆さんに名前を付けてもらおうと考えています！