

②、地方特定品種を活用し地域資源を利用した

肉用牛飼養システム

報告書要約

柴 委員

スローフード運動の発祥地、イタリアは伝統的な「食」に対する強い意識を持った国である。今回、イタリアへ調査の機会を得、日本の中山間地域と地理的環境の類似しているイタリア北部での伝統的な家畜品種の保全・生産システムを調査研究することにより、日本の中山間地域の家畜生産を保全・発展させる方策のヒントを得ようと試みた。

1. バイオネット計画 (BIONET PROGRAM)

バイオネット計画とは、地域特定品種を保全する活動であり、その活動は予算の 80%をヴェネト州から、20%を欧州連合 (EU) からの支援により行われている。バイオネット計画の家畜部門は、牛、羊および家禽の3つのワーキンググループに分かれており、対象とする品種は牛が1品種、羊が4品種、家禽が13品種となっている。

2. 家禽の保全策

家禽のプログラムに参画している農業学校へ立ち寄った。ここでは、ニワトリ、アヒル、ガチョウ、七面鳥、ホロホロチョウが平飼いで飼育され、これらの管理も生徒たちが行っている。このような農業学校3カ所と保存農場 (Conservation farm) 1カ所の、合わせて4カ所にバイオネットプログラムの対象となる家禽が維持されている。それぞれの



写真. 飼育されていた固有種の鶏

品種について 8 家系が維持され、年に一度、近交が進まないよう 1 家系をローテーションさせている。

3. 雄牛センター

レンデーナ (Rendena) 種はイタリア北部の 2 州で 5,500 頭が飼育されている。乳肉兼用種であるが、主として乳用 (チーズ向け) の中型種である。肢蹄強健で粗飼料の利用性が高く、山岳高地での放牧に向いている。雄牛センターには農家から雄子牛の一部が集められ、1 年かけて能力検定が行われる。選抜は増体成績や体尺測定値によって行われ、雄牛は肉用牛としての特徴が求められ、ロースや後躯の充実が重視される。



写真. レンデーナ種雄子牛

4. アグロツーリズムレストラン

雄牛センターから出荷された牛肉を取り扱っている、ワイナリーに併設されたレストラン「Pulierin」は、いわゆるアグロツーリズムレストランである。ワイナリーで生産されたワインは EU を始め世界各国に輸出されていて、日本でも高島屋で取り扱われている。レストランではレンデーナ種の若雄牛の肉が取り扱われている。牛肉を使ったサラミ



写真. レンデーナ種牛肉のグリル

やハム、カルパッチョ、タルタルステーキ、グリルビーフなどが提供されたが、雄若牛の赤身肉であるためグリルビーフはしっかりと歯ごたえがあり、日本では「かたい」と評価されるであろうと思われ、赤身肉を美味しく食べるためには生肉の料理が食べられる環境が必要なのではないかと思われた。

5. ブルリーナ種の牧場

標高 1,000m ほどの高地にあるブルリーナ種を飼育している牧場を訪れた。Malga Gasparini 牧場は母親と兄弟の 3 人で営まれている牧場で、ブルリーナ種を約 40 頭と一部シンメンタールを飼養している。生産した牛乳は自前の工房でチーズやバターに加工して出荷している。この地域で作られたチーズは「Morlacco del Grappa」という名前で流通している。放牧地は急峻で、このような土地での放牧では、ブルリーナ種のように小型



写真. ブルリーナ種牛 かなりの急傾斜地に放牧されている。

で肢蹄の強い品種が適しているであろう。しかし隣の牧場ではブラウンスイスやシンメンタールが飼養されており、生産性の高い品種に置き換わってきていることがうかがえた。

6. イタリアのスーパーマーケット

ブルリーナ種の牧場からパドヴァ市内へ戻る途中、郊外の大型スーパーマーケットに立ち寄った。牛肉のコーナーは子牛肉、若雄牛、経産牛と区分けされており、ヴェネト州産のマークが掲示されていた。乳製品ではやはり、チーズの売り場面積の広さ、種類の多さ

は圧倒的であった。いずれも一部には有機認証された製品のコーナーがあり、有機農産物への需要の高さが窺えた。

7. アルパゴタ種羊の牧場

アルパゴタ (Alpagota) 種はバイオネット計画における羊の対象4品種のひとつで体高60cm、体重50kgほどの小型種で無角、比較的小さな耳と顔に黒いスポットがあるのが特徴である。ヴェネト州北部のみで2,400頭ほどが通年山岳部(冬期は舎飼)で飼養されており、出荷は4~5ヵ月齢の非去勢ラム肉として行い、出荷時の平均生体重は25~30kg、枝肉重量としては15~17kgといったところである。



アルパゴタ種の農家の一つでは、住宅の一部が羊用のと畜施設となっており、と畜は注文に合わせてオンデマンドで行われるが、だいたい週に1回程度であり、ここで処理されたラムの枝肉には、

写真. アルパゴタ種と子羊肉の出荷時に貼付けられるラベル

箱にアルパゴタ種のラム

肉であることを示すラベルが貼られ、出荷される。

アルパゴタ種の料理を出すレストランは、ピアン・デル・カンシーリョ (Pian del Consiglio) という森林保護区に囲まれた盆地のような場所にあった。枝肉は頭部が付いており、耳標によりアルパゴタ種であることが確認できる。足の部分にも識別番号が付されたラベルが貼られており、品種の保証に関して厳重な管理がされていることが窺えた。料理はリブのフライ、ロースのグリル、野菜の胸肉巻きで、クセもなくやわらかで非常に美味であった。日本人の口には昨日の牛肉よりむしろこちらが合うように思われた。アルパゴタ種のラム肉の生産は、現状では需要に供給が追いついていない状態で、特に出産時期の偏りによる出荷の端境期が問題であるとのことであった。その他にも改良を行おうという動きはあるものの、肉量を増やすことと品種の特徴である強健な肢蹄が相反してしまうことが悩みの種である、とのことであった。



写真. アルパゴ種子羊肉の料理

9. 食をテーマとした博覧会

パドヴァから列車でミラノへと移動して、食をテーマとした万国博覧会を視察した。各

国の食べ物や農業に関する展示が行われていたが、博覧会共通のテーマとして食料生産をいかに安定的に続けていくかという問題があり、「持続的農業」がテーマの博覧会という雰



写真. (左) 生物多様性を表現した種子と作物標本の展示 (右) スローフードの展示を熱心に観覧する来場者

囲気であった。会場の一角を占めていたのは、生物多様性広場（Biodiversity Park）という生物種の多様性維持を訴える展示施設群であった。様々な地域の植生を再現したプロムナードや、品種改良の歴史を示す種子や作物の標本展示、大型プロジェクターを用いて人類の農耕の歴史とそれに伴う生物多様性の減少を絵と文字を使って表現する展示、希少な野生動物の保護に関する展示などが行われていた。その隣のパビリオンでは有機農業をテーマとした展示と、有機食品の販売が行われており、有機食品の種類豊富さには驚かされた。もう一つのパビリオンでは持続的農業をテーマにした展示が行われており、このパビリオンの展示には、ヴェネト州立農業技術研究機構も協力をしていた。

生物多様性広場の一角はスローフードをテーマとしたパビリオンとなっており、パビリオンの一角ではスローフードに関するシンポジウムも行われていた。印象的だったのは非常に多くの人たちが、展示やシンポジウムを熱心に見ていたことであった。会場のかなりの面積を生物多様性広場に使っていることを含め、イタリアという国で持続的農業や有機、スローフードといったものが、非常に重要視されており、国民の関心も高いことが窺われた。

今回イタリアを訪問し、希少な品種を保全し生産していくためには、バイオネットプログラムのような公的・組織的保全策は欠かせないものと思われた。しかしそれだけでなく、地域に根ざした希少品種の価値を認めて取り扱うレストランなどの消費者の存在が重要であると思われた。そして、希少品種の生産とそういった消費者とをつなぐ役割が重要で、ヴェネト州ではボンデサン氏をはじめとし、雄牛センターの職員などそのような「つなぐ」役割を担う人たちが存在した。そんな人材を育成し、サポートするシステムも日本には必要なのではないかと思われた。