# 特集「 竹原のごちそう！」 Vol. 4

第４回目となる今回は、「たおぎゅう」の名で愛される地元産品・峠下牛を育てる有限会社峠下畜産の峠下義隆さんにお話を伺いました。

専務取締役 峠下（たおした） 義隆（よしたか） さん

## ●農耕用の牛の売買から畜産へ

昔は、牛は農耕用に飼われるのが一般的で、私の父も元々、農耕牛の売買をしていました。しかし、耕運機やトラクターなどの機械化が進むと、全国的に農耕牛の需要が激減し、肉用牛として改良が行われていきました。その流れを受けて、父も牛畜産を始め、現在は牛の仕入れから出荷、精肉を家族で分担して行っています。

## ●大切なのは牛の健康管理

牛を育てる上で一番大切なのは、健康管理です。特に雌牛はデリケートで、例えば、夏の異常な暑さはすぐに肉の色に影響します。常に牛一頭一頭を観察して、耳が下がっていないか、下痢をしていないかなどをチェックしています。悪いところは獣医さんに診てもらい、その都度臨機応変に対応しています。

また、仕事中は音楽を流しています。これは、知らない車が通ることによって、寝ている牛がびっくりしてストレスを感じてしまうのを防ぐためです。音楽を流すことで、ストレスの軽減と、リラックス効果もあると思います。私や従業員も好きな歌が流れると、口ずさんだりして和みますね。

## ●手をかけた分だけ美味しいお肉になる

エサの配合によって、牛の状態が変わります。様々なデータをとったり、他所の同業者の情報を聞いたりして、手探り状態で今までやってきました。生き物が相手なので、とにかく気が抜けません。

やりがいとしては、やっぱり良い品物ができると嬉しいですね。自分の所で、精肉を販売・加工しているので、肉の良し悪しがすぐに分かります。横着しようと思えば、いくらでもできるが、それだと結果がついてきません。良い肉ができると、自分が努力した見返りだと思っています。

## ●美味しく食べてもらうことが生きがい

皆さんに食べていただいて、とても感謝しています。美味しいと言っていただけることを糧にして一生懸命牛を育てています。今頑張っているから良いお肉ができるのだと実感しています。すべてが結果につながるので、これからも丁寧に牛を育てていきたいと思います。

### 有限会社 峠下畜産

昭和 60 年、竹原市福田町に設立。仕入れから出荷、精肉を家族で行っており、市内だけでなく市外の小売店や飲食店等に流通している。

▲エフワンという和牛とホルスタインをかけ合わせた品種で、未経産の雌牛のみを約 1,200 頭肥育している。

▲味はさっぱりとした脂の甘みが特徴