

# 旭高砂牛プロジェクト

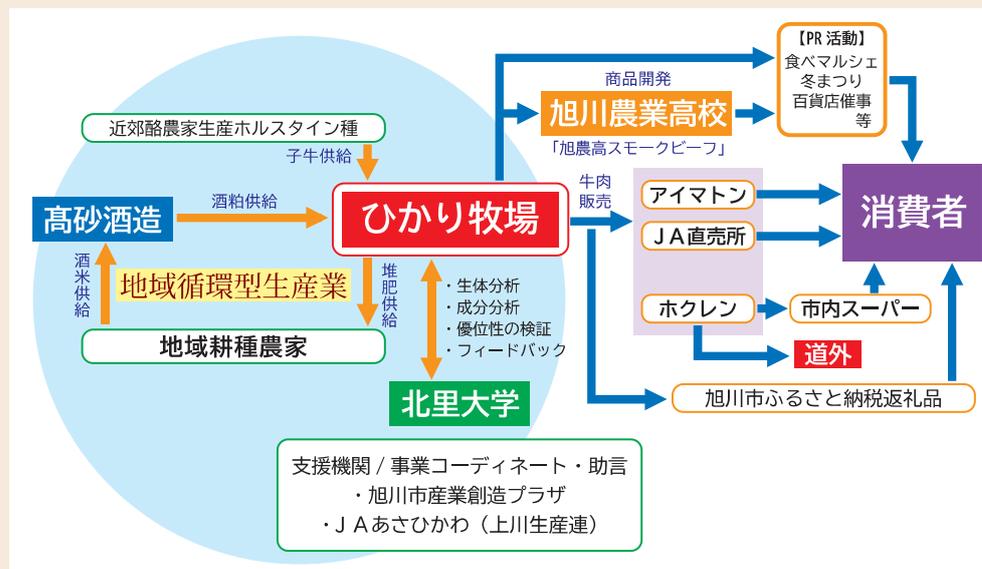
戦後間もない旭川で牛を育て始めた畜産農家 ひかり牧場が、旭川農業高等学校や地場産業の企業と連携し、商品開発や販売促進を行なうプロジェクト。



酒粕

- ① 「酒粕」を牛の飼料とし「旭高砂牛」を生産
- ② 牛の糞は「堆肥」となる
- ③ 「堆肥」は「水田農地」などで活用される
- ④ 農地で生産された「酒米」は、高砂酒造の「日本酒」となる
- ⑤ 同時に副産物となる「酒粕」が生まれる
- ⑥ ①に戻る

## 地域循環型生産業 (図：橙矢印)



## 旭高砂牛とは

旭川市・畜産農家ひかり牧場 代表 松浦光さんが高砂酒造の酒粕を牛の飼料と混ぜて与え、旭川の美味しさを詰め込んだ「旭高砂牛」が2015年に誕生。年間生産頭数約150頭の大変希少なブランド牛です。旭高砂牛は、一般肥育牛に比べ50～60kgほど大きく、その秘密は「完熟方式」。決まった月齢(約18月齢)で出荷するのではなく、長年の経験による牛自体が熟す状態を個別に見極め、通常よりも長い約24月齢まで育て出荷しています。

## 酒粕による効果

酒粕が牛の肉質に与える影響を、北里大学獣医学部と共同で研究しています。酒粕を与えた牛の血液成分や肉の旨味成分を調べた結果、肉質は柔らかくなり、オレイン酸・アラキドン酸といった旨味成分が高くなることなどが科学的に証明されました。現在も研究は続けており、牛の発育状況と大学からのデータをもとに、ひかり牧場では日常的に生産方法を調整しています。日々の研究・分析を続けることで旭高砂牛は進化し続けるブランド牛になるのです。



ひかり牧場



北里大学獣医学部



旭高砂牛





## 旭川農業高等学校 食品科学科 肉加工専攻班との活動



### ①商品開発

旭川農業高等学校 食品科学科 肉加工専攻班では、旭高砂牛を使用した加工食品の開発を行っています。



スモークビーフ製造工程

### 好評販売中 旭高砂牛 スモークビーフ

2021年4月より約半年間の試作検討を経て、遂に商品化。旭高砂牛のプリスキットを、高砂酒造の酒粕やキッコーニホンの白醤油などの調味液に約1週間漬込み、桜チップで燻しています。この商品は、生徒達が実習授業の限られた時間の中、1つ1つ手作業で作っているため、少量生産・不定期入荷の商品です。パッケージデザインも生徒達が考えたものが採用されています。



デザイン作成



食育イベントの様子

### ②食育イベント

上川生産農業協同組合連合会では、年に4回、同社常設の食育ホールにて「食と農」の魅力を発信する、親子参加型の食育イベントを実施。その中の1回が、旭高砂牛を使用したイベントとなっており、提供メニューの検討・当日の司会進行・参加者への調理指導・旭高砂牛クイズの出題など全て生徒達が行っています。「食」を通したコミュニケーションを図る中で食品廃棄や残食など、食を取り巻く問題についても考えるきっかけとしてもらい、旭高砂牛を始めとした上川管内産の農畜産物について学び、地域の良さやその土地に根付いた食文化も交えながら、地産地消に繋がる活動を続けています。

## 旭川市内の小中学生に向けた給食交流会



旭川市に毎年1頭の旭高砂牛を寄付し、市内小学校の給食メニューとして提供していただいています。給食提供日には生徒達に向けた講話を行っています。

### 感謝の心を忘れずに

地元のブランド牛である旭高砂牛を知ると共に、生産者をはじめ多くの人々の苦勞・努力によって支えられている食料生産や、命を受け継ぐことである動植物を食べるという行為について分かりやすく伝えていきます。



講話の様子



給食

### 食文化を伝える

旭高砂牛の飼料として与えている酒粕・穀物・牧草など現物に触れてもらったり、地産地消について説明し、考える手掛かりになるよう、また、自分たちの住む旭川にはどのような地場産物があるのか、その地場産物の特性を生かしてどのような取り組みがなされているかを説明しています。