



最上の縁の繋がり佐賀牛・宮崎牧場

金丸弘美

食総合プロデューサー

故郷・佐賀県唐津市からつの鎮西町ちんせいから黒毛和牛のハンバーグが届いた。抜群のうま味と味わいと肉汁

が詰まって口の中に溶けているよう。こんなに美味しいの、と唸ってしまった。贈ってくくださったのは(株)佐賀牛・宮崎牧場の宮崎卓さん。牧場の創設をした方。現在は、「愛郷あいきょうファーム」という佐賀牛専門の焼肉レストランを運営されている。サーロインステーキ、焼肉セット、ハンバーグ、牛サイコロ定食などを食べることができる。佐賀牛の味わいまで知って欲しいと始められた。

牧場は2000年から息子の宮崎陽輔さんが引き継ぎ、代表取締役で経営されている。年間で肥育牛を約9000頭飼育し、毎年450〜480頭、月にして毎月40頭近くを出荷している。牧場の牛肉は格付けAランクで80%以上を出しているとのこと。宮崎牧場は、これまで農林水産大臣賞、生産局長賞など、数々の受賞歴があり高く評価されている。今では、タイ、フィリッピン、シンガポール、香港、マカオなどにも輸出されている。

宮崎卓さんとお会したのは、母の13回忌で帰郷したとき。町づくりの人たちの集いの場である中町「酒処萌」。店にやってきた宮崎さんから声を掛けていただいた。数年前に市主催の講演会で講師をしたときのことを覚えていてくださった。当時、宮崎さんは市議会議員。牧場をされている

というのを再会のとときに実は初めて知った。

2023年4月に母校・唐津東高校の同級生の同窓会が開催され、親友でお茶のインストラクター毛利美枝子さんから「今回が最後かも。ぜひ参加して」と言われ再び唐津市へ。せっかく行くからと宮崎牧場を訪ねたいと宮崎さんに話をしたところ快諾していただいた。そればかりではない。「地元で『名豊塾』をしているので講演会も設定しましょう」と段取りもしてくくださったのだ。「里山の活性化について具体的な話をしてほしい」とのことだった。タイトルは「里山のくらしから観光・経済につながる新たな連携」。

そもそも海や山の食の幸と地域の伝統的な建造物や山村の景観も生かし、合併した鎮西町を含む唐津の6町1村地域すべてで半年をかけてワークショップをし観光に繋ぐ試みをしたのは故郷・唐津市。活動を本にし、それが総務省の目にとまり全国に呼ばれるようになったのだ。宮崎さんの声かけは原点帰りともなった。当時、活動を番組にしてくださったケーブルテレビ局の唐津・びくぶる放送が、今回の塾の模様を放映 YouTube 配信までしてくださった。

宮崎さんは、わざわざ宿泊のホテルまで迎えに来てくださった。

宮崎牧場は佐賀県唐津市の北西部の山間部にあ

る。海岸部は玄界灘に面している。宮崎牧場では、子牛を購入し20か月かけて肥育するという肥育専門の牧場。息子さんの代から味わいが豊かという理由から雌牛の肥育に特化している。

宮崎牧場は宮崎卓さんが、柑橘農家から肥育農家への切り替え始めた牧場。米の栽培もしていた。柑橘は4haで100tを出荷していた。しかし気象が寒い地区で花の咲くのが遅い。早生の柑橘を育てるのに燃料代が高くつくなどの課題があった。また米余りがでて減反政策が始まった。さらに日米貿易協定でオレンジの自由化が始まり蜜柑農家は大きな打撃を受けることになった。

先を見越して妻と相談し牛を飼うことを決心した。それまでの農業を辞めるとなると母親には泣かれたと言う。最初は、家の祖父の仲間から牛を1頭もらったのがきっかけ。ホルスタインの雄の肥育牛からだった。やがて100頭を肥育するようになった。1975年、和牛へ転換しての肥育となった。要因は、牛肉の自由化やオイルショックによる物価の高騰などに見舞われたからだ。安い牛肉が入るようになり価格が見合わない。そこから質の高い和牛へと舵を切ることとなった。



牛の餌に佐賀平野の稲藁、水は井戸水など、最上の環境づくりがされている。

さまざまなニュースで見聞きしてきた農業の現状。その厳しい状況

のなかで、どう新たな道を切り拓いたかの物語を身近に観て学ぶ、とても貴重な時間となった。

肥育のための子牛はどこから来るのかを尋ねたら、ほとんどが鹿児島県の離島、小さいがよく育つと



干し椎茸と玉ねぎをたっぷり練りこんだ自家製・佐賀牛ハンバーグ

いう理由からで、息子の宮崎陽輔さんは、毎月のように島に出かけているという。

その最初に行った島が、なんと、私の妻の両親の故郷で私たち家族も9年間過ごした奄美諸島・徳之島だったのだ。島は闘牛も盛んなところで、牛の愛着はひとしお。温暖で過ごしやすく自然環境は豊か。2021年7月26日、奄美大島・徳之島は沖縄本島北部・西表島とともに「世界自然遺産」として登録もされている。

こんなにも縁が繋がるのかと思つたほどで、宮崎さんのハンバーグの味わいに感慨と、徳之島の情景が重なり、一段と感銘の味わいとなった。

そんなとき、四国をドライブし淡路島にも寄つたという私と妻のバソコン教室の先生が現地から玉ねぎをどつさり。ほぼ同じ日に大分県日田市天ヶ瀬の最上の原木椎茸栽培の梅木昌一さんから干し椎茸がとどいた。

玉ねぎと椎茸を細かく刻んでたっぷりハンバーグの種に混ぜ込んで焼いてみると、これがまた最上の和風ハンバーグとして生まれ変わり至福の時間となったのだからたまらない。