第100回

実は隣のスゴイ人

株式会社加治佐畜産　代表取締役

加治佐 龍さん（かじさ りゅう）

曽於市内のスゴイ人にスゴイ人を紹介してもらうこのコーナー。前回のスゴイ人、薄窪剛志さんにご紹介いただいたこの方は「自慢のいとこは品評会で好成績を収めるスゴイ人」とのこと。

今回は、末吉町南之郷の株式会社加治佐畜産で黒毛和牛の肥育をしている加治佐龍さんに話を伺いました。

肥育農家で育った加治佐さんは、家業を継ぐために末吉高校・東京農業大学を卒業。その後、公益社団法人日本食肉格付協会に就職し、食肉の流通について知識を深めました。4年間働いたのちに南之郷に帰ってきて家業を継ぎました。現在は奥さんと牛500頭を飼養しています。

肥育農家の仕事は、子牛を仕入れてから20か月かけて育て上げること。体調を崩す牛が出ないよう、日々の健康管理には特に気を配ります。

「牛の目や姿勢を見たときにいつもと違うなと感じたときは、獣医師に診てもらいます。早期発見できれば治療期間も短くなり、肉質への影響も少なく済みます」

休日も関係なく世話が必要なので、自動給餌機を導入。また飼料も自家配合から委託配合に切り替え、独自に栄養を考えて作った「加治佐さん家の餌」を与えています。増頭や後継者のことを考えると、作業の効率化をさらに進めたいとのこと。また物価高騰・コロナウイルス・震災などにより、その年の売り上げに大きく影響を受けたこともあるそう。

「最近は消費者の赤肉志向が強くなり、サシの入ったいい牛を育てても価格が上がらないのが悩みです」

畜産農家は苦難が多いと話します。

牛が飼料を食べやすいように飼槽（しそう）の掃除をしながら、食べ残しがないかチェックします

奥さんと協力しながら牛を育てています

厳しい状況の中でもこだわりを持って牛を育てています。

「出荷した牛は、お肉として人の命を支えることにつながります。その責任を胸に、一頭ずつ丁寧に育てています。自分が育てた牛を食べた人から美味しかったと聞くとやりがいを感じます」

共励会などに出品する一頭だけを大切に育てるのではなく、全頭をまんべんなく育てることを心がけているそう。

努力が実り令和4年に鹿児島県で開催された「第12回全国和牛能力共進会」の第7区（脂肪の質評価群）に初出品。脂肪の質の良さ（きめ・光沢・風味など）を審査する部門で、見事に優等賞5席を獲得。

「これまで全共に出品できるのはいつも決まった農家で、自分が出場することは難しかったがその扉をこじ開けれたことは、とても嬉しかったです」

さらに9月6日に福岡県で開催された「九州管内系統和牛枝肉共励会」では鹿児島県代表の一員として出場し団体優勝を果たしました。曽於地区からの出場は加治佐さん一人で、その健闘が光りました。

「これまでは挑戦者の気持ちで臨んできましたが、これからは追われる立場としてのプレッシャーを感じています。次回大会の出場を目指し、まずは県の共励会などで良い賞を獲りたいです」

令和9年に北海道で開催される全共への意気込みを話してくれました。