第532号

主な記事

・年頭所感　（1面）
・新年特集　（2・3・4面）
　いわての牛
・歯科外来における院内感染
　防止対策講習会　（4面）

岩手県保険医新聞

発行所
岩手県保険医協会
〒020-0034
盛岡市盛岡駅前通15－19
TEL 019-651-7341(代)
FAX 019-651-7374
発行人　南部淑文
https://www.i-hoken-i.org
購読料　年2,400円(〒別)
会員の購読料は会費に含まれています。

宮古市　山田線

年頭所感

岩手県保険医協会
会長　南部淑文

明けましておめでとうございます

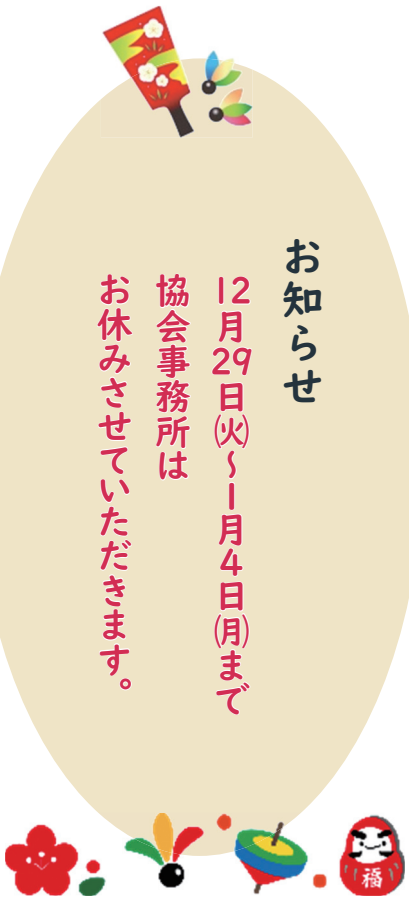
昨年は、オリンピックイヤーとなるはずが、一転して世界規模のコロナ禍イヤーとなってしまいました。岩手での保団連医療研究フォーラムは中止となり、全国的に、感染防止と経済活動の相反の苦しみは長期化し、医療崩壊は急激に進行しています。

一方で、東日本大震災の被災者の医療費免除は全廃へと舵がきられつつあります。

このような事態に、保団連や各協会・医会は、度々政府や地方自治体に要請や陳情を行い、医療の維持・向上に鋭意取り組んでまいりました。

保険医の権利と生活および県民の命と健康を守るため、皆様のご協力を仰ぎつつ、当協会は本年も引き続き尽力してまいります。

年頭にあたり右ご挨拶申し上げます。



お知らせ

12月29日㈫～1月4日㈪まで
協会事務所は
お休みさせていただきます。

鍼(はり)のひびき

新型コロナウイルスの感染拡大が人々の健康、命、暮らしを脅かす中、社会の在り方、とりわけ医療、社会保障制度の脆弱性が浮き彫りになりました。医療費削減政策の下での医師・看護師不足、集中治療室不足、医療機関の経営危機など、医療現場の矛盾が顕在化しています。この30年間で保健所がほぼ半減された結果、地域の保健医療体制が貧弱になり、PCR検査も制限せざるを得ない状況です。

歴史を振り返ると14世紀に大流行したペストによる死者はヨーロッパ全人口の四分の一以上、約3千万人にも上るといわれます。大規模な人口減少による労働力不足により農奴制が崩壊し、資本主義社会へと進展させました。それまでの支配層の権威は失墜し、新しい文化創造、ルネッサンス時代始まりの契機になりました。

グテーレス国連事務総長は「新型コロナ危機の中、世界のあらゆる地域での即時停戦と、人権が最優先にされ、誰一人取り残されない保障を」と訴え、また、ローマ教皇は「今は武器を作るのではなく命を救うために巨額を費やす時だ」と述べています。保険医協会は弱者切り捨て、利益最優先の政策に反対し、平和な社会で、誰もが人間らしい生活ができる社会保障充実を求めて活動しています。今回の新型コロナパンデミックも、この方向で時代を大きく変える契機にしたいものです。（小野寺けい子）

新年特集

いわての牛

岩手県内では、多くの牛が育てられています。澄んだ空気においしい水、肥沃な大地が畜産に適し、変化に富んだ四季が肉質に独自の味わいを与えます。2021年は丑年ということで、こだわりを持つ肉牛の生産者さんにお話を伺いました。

☆基礎知識

和牛とは…

昔から日本で飼われていた在来牛に改良を重ねた牛。黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種の４種。

和牛の９割を占めるのが黒毛和種。サシが良く入り、他の和牛に比べて脂の質や赤身の質が良いのが特徴で、有名なブランド牛のほとんどが黒毛和種となっています。

日本短角種は東北・北海道で飼育され赤身が多く、脂肪分が少ない高たんぱくな肉質です。岩手は日本短角種の生産が日本一。年間約1500頭の子牛が生産され、そのうち1300頭が県内で飼育されています。県内ではいわいずみ短角牛、いわて山形村短角牛、もりおか短角牛、二戸短角牛が「いわて短角和牛」として育てられています。

いわてくじ山形村短角牛
肥育部会　部会長　中屋敷 稔 さん

「山形村肥育部会」は山形地区で古くから短角牛の肥育を行う生産者のグループです。山形村短角牛は牧草と国産飼料中心で育てられ、肉質はジューシーでフレッシュな香りが特徴。「夏山冬里」スタイルで飼育された赤身肉ならではの凝縮した旨味があります。黒毛和種よりも豊富にアミノ酸を含み、噛めば噛むほど深まる味わい。脂身が少なく、ヘルシーで和食から洋食まで料理法を選ばないのも山形村短角牛の特徴です。

今回、肥育部会の部会長で、ご両親と奥様と一緒に牛を育てている中屋敷稔さん（46）にお話を伺いました。（11月13日）

家業を継いだきっかけ―

継ぐことは全く考えておらず、東京にいて、岩手に戻ってきても、36歳くらいまで盛岡にいました。

短角牛の生産者も出荷頭数も年々少なくなり、厳しい中でもうちはやっていたので、ある意味、つなげられたらチャンスかなと思いました。外に出て、短角を食べてみて、その美味しさに気づいたことも一つあります。

祖父が亡くなったのをきっかけに、家を継ごうと、２０１１年の正月から牛の世話を始めました。その正月に大雪で3、4日停電、3月には震災がありました。水は山から来ているので良かったのですが、ガスが使えず、停電は震災の時より大変でした。

後継者不足が言われていますが…

肥育部会の仲間は13戸ありますが、そのうち2人は74歳で引退間近です。30代1人、40代が3人で、みんな2世、3世です。高齢の方も担い手がいないので、廃業するしかありません。農家と生産頭数の減少が課題です。どうにか現状維持、もしくは増加、増頭できればと思っています。

肥育頭数―

今までは8頭をベースに育てています。肥育は2年くらいかかるので、8頭、8頭で合わせると16頭くらいです。今年は増頭を頼まれたので、秋に16頭くらい入れました。我が家の出荷頭数は8頭、肥育部会では20頭で、東京の消費者団体と契約して卸しています。

山形村短角牛の特徴、他の牛との違い―

国産飼料100％で日本のどこにもないこだわった育て方をしているのがうりです。春とともに山に上げている間は農作業（飼料作り）ができます。トウモロコシを秋に収穫し発酵させたものを与えています。牧草や藁なども自分たちでやっています。短角は自然放牧で育ちますが、穏やかで人に慣れているので飼いやすく昔から育てられてきたのだと思います。やっぱりこの地域に合っていたのでしょう。傾斜がある放牧地でも逞しく駆け回ります。

これまでのご苦労―

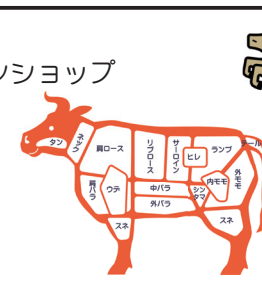
生産者としての経験も浅いので、いろんな研修に行き、北上の農業大学校にも勉強しに行きました。先輩方に話を聞いたり、ＩＴの勉強をして取り入れたりしています。発情を見つけたり、お産がわかるのは非常に労働力の軽減につながります。センサーで携帯に「明日生まれます」というのが来るので、スタンバイができます。お陰で分娩の事故はなくなりました。それまではいつ生まれるかわからないので2、3時間おきに夜中に交代で見に行ったりしていました。短角は分娩の時期が2、3、4月で1日に3頭も5頭も生まれたりと重なります。

安い輸入牛肉が店頭に並んでいますが…

食べてもらえば、全然味が違うのがわかってもらえます。値段にも反映されますが、安全性もあります。爆発的に売れなくても良いんです。肉用牛で日本の1％もない↖

山形村短角牛　精肉購入

山形村短角牛　公式オンラインショップ
総合農舎山形村
短角考房　北風土



山形村短角牛　食す

久慈周辺
- 磯や（久慈市本町1-2）
- カフェ・ド・ラ・プラス（久慈市中町2-5-1）
- 山海里（久慈市巽町2-11）
- レストラン「やまぼうし」（久慈市山形町荷軽部20-13-1）
- ロレオール田野畑（田野畑村明戸309-5）

盛岡周辺
- Ristorante　SHIKAZAWA（盛岡市菜園2-4-6）
- イタリア料理　まつばら（盛岡市神明町2-3）
- Studio　Due　Mani（盛岡市紺屋町7-16）
- 香月（盛岡市菜園1-5-10グリムハウス4F）
- Flio（盛岡市中ノ橋通1-3-21）

他、山形村短角牛肥育部会ホームページに掲載

前沢牛　オガタ（小形牧場）
代表取締役　小形 守 さん

全国的にも有名な前沢牛。北上盆地の豊かな環境と、生産者の愛情で育まれた日本最高峰の牛肉です。1995年から前沢牛オガタの代表取締役として第一線で活躍されてこられた小形守さん（63）にお話を伺いました。（12月2日）

☆基礎知識

牛匠（ぎゅうしょう）とは…

「牛匠」とは、美味しい牛肉づくりのために、牛の気持ちを汲み取り、日々努力を積み重ねている、黒毛和牛の肥育プロフェッショナルです。岩手ファーマーズミートが認定した牛匠は「牛匠　小形牧場」「牛匠　門崎牛牧場」「牛匠　小形 彰牧場」の3生産者です。

今回、有限会社 前沢牛オガタ代表取締役の小形守さんと門崎牛牧場代表の千葉政奈さんにお話を伺いました。

ブランド牛とは―

宮城県だと仙台牛、山形県だと山形牛と米沢牛ですが、岩手県は各農協単位でブランド牛を作ったのでまとまりがありません。

岩手県は現在、「いわて牛」としてまとめてやろうとしていますが、『ブランドとは何か』というのが一番の課題だと思います。作った人が○○牛だと言っても、ブランドを認知していただかないと広まりません。欲しい時に欲しいものがあるというのが本当のブランドだと思います。

小形牧場では、農協に出荷したものが「前沢牛」、農協に行かないブランド牛としての「小形牧場牛」の二本立てでやっています。年間約600頭を肥育し、300頭を出荷しています。前沢では最大の肥育頭数ですが、農協の枠が毎月10頭と決まっているので、頭数を増やしても前沢牛となるのは、年間120頭のみとなっています。

決して「小形牧場牛」が「前沢牛」より質や味が劣るというわけではありません。ただ、知名度的に前沢牛の評価が高いので、前沢牛の値段を上げざるを得ないのが現状です。我々はどちらが良いか聞かれた時は、自信を持って「小形牧場牛です」と言って販売しています。味を知っているお客さんや常連さんは牧場牛を買って行かれます。

肥育する上でのこだわり―

うちの牧場はグループで餌づくりから繁殖事業も手掛けており、発酵飼料を作っています。主な原料がおから、ビール粕、ウィスキーの搾りかすで、国産の食品残渣を使っています。なぜ発酵飼料かというと、牛は胃袋が4つあり、第1胃に餌を溜めこんで発酵して消化する機能があります。牛は噛み返しをして唾液と一緒に消化していきます。第1胃で発酵したような餌を与えることによって、消化吸収がとても良く、劇的に肉の味が変わります。肉本来の風味が十分出るだけでなく、脂の質や口溶けの良いものとなります。

環境面では、牛がゆっくり寝られる環境をいかに整えるかが牛匠の努力です。餌を1日2回与えますが、その間の時間は牛が寝転んで噛み返しをしています。それが一番リラックスした状態です。牛舎が汚れたら取り換える、牛が痒がっている時はかいてあげたりしています。例えば、アンモニア臭い牛舎で飼った牛は肉も臭くなります。

ゼオライトと言って、福島で放射能除去にも使われた粘土鉱物資材を1千度で高熱処理をして粉にしたものを買い取っています。成分はケイ素なので、体に吸収されることはありません。それを牛に与えることによって、排出する時に体の中の臭み成分を吸着して一緒に出してくれます。

これまでのご苦労―

コロナの前は狂牛病や口蹄疫とダメージがありましたが、牛肉に関してはトレーサビリティといったシステムができました。そのお陰で震災の時に真っ先にどこの何番が汚染されていると報道もされ、牛肉だけは徹底的に調べられました。国内の牛肉は抗生物質に関しても調べますので、厳しい基準の検査体制がとられており、安全だと思います。

アメリカではホルモン剤問題もあります。アメリカ人も、成長ホルモンを与えた牛は食べなくなってきているので、恐らく日本、韓国にきているのではないでしょうか。

一時期、就農者が集まらず、苦労した時期もありましたが、農業短大からも若い人たちが来てくれるようになりました。今では、若い女性が繁殖事業で子牛を育てたりしています。

新型コロナウイルス感染症による影響―

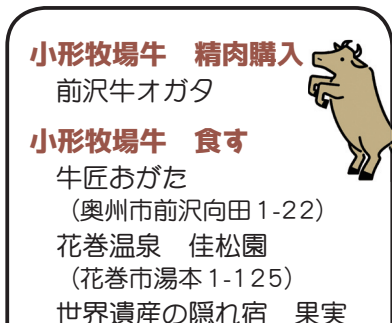
3月から牛肉相場が低迷して苦労しましたが、オンラインショップで安く提供できました。12月に急に高騰し、前沢牛は去年より高くなっています。

直営のレストランは、昼は良いのですが、夜は厳しいので1店舗閉めています。ただ、テイクアウトが好評で、大きく宣伝はしていませんが、弁当のハンバーグは100％うちの牛肉を使っています。同じ値段で他でも前沢牛ハンバーグは販売しておりますが、100％前沢牛というのは少ないと思います。

今後の展望

国内で人口が減っていく以上、輸出も視野に考えています。去年の12月には台湾でプレゼンをしてきました。それをきっかけに台湾に輸出を始め、今年に入って初めて前沢牛も輸出しました。仲間を募ってやりたいのですが、前沢牛自体が減っているので、うちの牧場の牛だけ輸出しています。輸出に関しては和牛の中のA5ランクの最高級だけ欲しいと言われるので、ハードルも高いです。

前沢牛は全部同じ味かと聞かれることもよくありますが、個人的には違うと思っています。牛匠グループとして、我々が今目指しているのは、同じ発酵飼料を与え、同じ味の牛肉を提供することです。



小形牧場牛　精肉購入
前沢牛オガタ

小形牧場牛　食す
牛匠おがた
（奥州市前沢向田1-22）
花巻温泉　佳松園
（花巻市湯本1-125）
世界遺産の隠れ宿　果実の森
（一関市赤萩字笹谷393-6）
和かな
（盛岡市大沢川原1-3-33、北上市さくら通り1-7-22）
メトロポリタン盛岡
（盛岡市盛岡駅前通1-44）

■　税務調査、個別指導、保健所の立入検査の連絡があった際は、お早めに協会にご相談ください。（TEL019-651-7341）

いわて門崎丑牧場
代表　千葉 政奈 さん

大正年間に自然豊かな一関で「門崎畜産」が創業。千葉政奈さん（55）は、門崎丑で地域の活性化に貢献することができると考え、1989年に牧場を立ち上げ、全て「ナチュラル」と呼ばれる肥育方法で牛を肥育し、健康的な和牛を消費者に届けています。（11月30日）

餌を与える小埜寺正人総牧場長

門崎丑の特徴、他の牛との違い―

いわて門崎丑牧場では、関連会社・株式会社宝山の肥料（エコフィード認証：25認証第5号）を食べた牛だけを門崎丑と呼び、皆様にお届けしております。

この肥料は「おから（豆腐かす）」「ビールホップ搾りかす」「酒粕（地酒）」など、日本人が食用とするための安全基準を満たした原料を使用した『発酵飼料』であり、その安全性と環境負荷の低さが認められ、エコフィードの認定を受けています。

おからの旨味は豆腐の1・5倍以上あるように、搾ったものは旨味が濃縮されます。一時期、牛にビールを飲ませて肥育する方法が話題になりましたが、ビール酵母に含まれる旨味はビールの約600倍もあります。

これらを原料に旨味が濃縮された『発酵飼料』を牛たちに与えて肥育することで、肉にも旨味が増すとともに、まるでドライエイジングをしたかの様に熟成されていきます。

豊かな自然環境のもと、厳選した発酵飼料を食べて育った門崎丑は、一口ほおばると極上のうまみが口の中いっぱいに広がります。

濃厚な赤身と、低い温度でも溶けるコクがありながらさっぱりした脂が特徴的です。

肥育する上でのこだわり―

門崎丑はエサにこだわり、水にこだわり、見えない安心を追及しています。

ゆとりのある牛舎で清潔なおがくずを敷き詰めて、牛に極力ストレスを与えないように配慮することで、厳しい環境にも耐えられる丈夫な牛が育ちます。肥育頭数は約950頭、出荷頭数は年間約500～700頭です。

大事な牛を大事に育てられるのも、高い技術と意識を持った従業員がいるお陰です。

いわて門崎丑牧場では、肥育する上で生産現場を最も大切にしています。

新型コロナウイルスによる影響―

今年の4月から大型クルーズ客船への納入が決まっていましたが、ダイヤモンドプリンセス号の影響もあり流れてしまいました。

また、牛肉の枝肉単価は6月頃まで暴落し、売るだけ赤字という状態が続きました。

国内の売上は卸、小売りとも前年同月を大きく下回る時期が続き、特に飲食店向けの小売りは未だにコロナ前まで回復する目処が立っていません。

今後の展望―

令和元年度の岩手県の牛肉の輸出額が2億9千万円、同年度の弊社の輸出額が2千万円で、およそ岩手県の牛肉輸出の7％程度でした。

今年度、弊社の輸出額は11月時点で1億円を超えており、年間額の予測は1億5千万円で、岩手県の牛肉輸出の36％となる予定です。

来年度の年間額の予想は2億2千万円となっており、岩手県の牛肉輸出の45％を占める予測になっています。

また、ネット販売にも力を入れるために新しくホームページを立ち上げています。

国内卸・小売り、ネット販売、輸出の三本柱が太い土台となるように、育てているところです。

いわて門崎牛　精肉購入
- 肉の政
- みずかみスーパー
- 中原商店
- 道の駅かわさき

いわて門崎牛　食す
- ホルモン食堂二幸（一関市川崎町薄衣法道地21-18）
- 喜え門（一関市大町7-1）
- いつくし園（一関市厳美町南滝ノ上15）
- 焼肉チャレンジャー（盛岡市本宮3-34-1）
- シャトン（盛岡市内丸16-16）
- ボチカ（盛岡市大通2-7-27　和久ビル1F）

標準予防策（スタンダードプリコーション）を徹底し スタッフ全員の意識統一を!!
歯科外来における院内感染防止対策講演会 開催

11月26日㈭、アイーナにて当会役員講師団を講師とした歯科外来における院内感染防止対策講演会を開催し、県内より33名の参加がありました。

新型コロナウイルスの感染拡大が収束しない中ではありましたが、このような時期だからこそあらためて研修いただきたいテーマであることから、参加者の検温や健康状態の確認、入退室時の消毒、会場内の換気、間隔を十分に空け座席指定を行うなど、会場内の感染防止対策を徹底したうえで開催に踏み切りました。

感染防止対策を徹底し、講演会を開催

本講演会は、2018年診療報酬改定において「歯科外来診療における院内感染防止対策」と称して、歯科の初再診料に院内感染防止対策に関する施設基準「初診料の注1に規定する施設基準（歯初診）」が新設され、2020年診療報酬改定において常勤歯科医師1名以上が4年に1回外部研修を受講することに加え、診療補助や器具の洗浄などに携わる職員についても、院長等による院内研修（年に2回程度）などを行って年1回報告することが必要になったことに伴い企画されたものです。

この度、兵庫協会よりご提供いただいた「歯科外来における院内感染防止対策」をメインテキストに、新型コロナウイルスについても触れながら、小山田、黒田両副会長、米持常任理事が解説しました。

全ての患者を感染者とみなして対応する「標準予防策（スタンダードプリコーション）」の徹底、個人用防護具（PPE）の着用、患者ごとのグローブ交換、手洗いの励行、消毒用アルコールの活用、医療機器の洗浄・消毒・滅菌、ラッピングの活用、ゾーニングを守ることなどを確認しました。折角の院内感染防止対策も、1人でも守れない者がいると診療室内の感染対策は全て無になってしまうため、何より重要なのはスタッフ全員の意識統一であると締めくくりました。

院内感染防止対策についての基本を今一度振り返ることができ、明日からすぐに実践可能な有意義な講演会となりました。

常任理事会だより 11月

【日　時】
2020年
11月10日㈫
19：30～21：11

【場　所】
盛岡フコク生命ビル
会議室

【出席者】
役員、事務局併せて16名

1、2020年10月期活動報告並びに2020年11～12月期活動計画が承認された
2、月次会計報告について承認された
3、令和2年7月豪雨災害の募金について承認された
4、新型コロナウイルス関連の対応について承認された
5、会員の被災対応について承認された
6、受診控えに関するアンケートについては、医療運動部で対応を検討することとなった

■　新型コロナウイルス感染症に関連して、感染防止対策支援事業と医療従事者慰労金の申請期限は2021年2月26日㈮までの毎月15日から月末までとなっています。お済みでない方はお早めに申請をお願いします。ご不明な点は協会事務局まで（TEL 019-651-7341）。