

Shichiri

七里

岐阜県下呂温泉へと続く飛騨川の眺めだ。ここは森々たる中山七里。秀吉の時代に川辺の難所が約七里にわたって切り開かれ、渓谷となった。数々の歌舞伎や戯曲の舞台となったこの川には、北アルプスや山岳信仰で知られる御獄山から数万年かけて流れ出た聖水が流れる。川辺には鮎が遊泳する澄んだ水の蒸気と樹々の清香が立つ。

Shichiri

Here is Hida River, which runs through Gifu prefecture. Flowing at roughly the center of Japan, the river stretches over to Gero, a renowned destination for hot springs. The river cuts through a forest called Nakayamashichiri, where an outstanding gorge carries the water flow. Formed during the Toyotomi Hideyoshi era (around 1586), the gorge served to ease a voyager’s journey for the length of a ‘shichiri’ (an ancient measurement, equivalent to about 28 km). The water streams from the sacred Mt. Ontake, a major subject of mountain worship in Japan. Appearing in numerous classic plays and Kabuki theatre, the river’s holy flow bears a heavy mist from its sacred water, purified through the mountains for tens of thousands of years. A strong scent of evergreen trees follows the stream, in which swim sweet-fleshed fish called ayu.

Shichiri

La rivière Hida traverse la préfecture de Gifu située au centre du Japon. Elle passe par Gero, destination réputée pour ses sources chaudes, puis dans la forêt Nakayamashichiri à travers un col de montagne exceptionnel. Ouvert sous l’ère Toyotomi Hideyoshi (vers 1586), ce passage soulageait le voyageur fatigué sur la distance d’un shichiri (une ancienne mesure équivalant à 28 km environ). Le volume de la rivière est augmenté par les eaux de ruissellement du mont Ontake, une montagne sacrée particulièrement vénérée au Japon. Évoquées dans de nombreuses pièces classiques et dans le théâtre kabuki, ces eaux sacrées, purifiées par les montagnes pendant des dizaines de milliers d’années, produisent une épaisse brume. Un fort parfum de conifères accompagne la rivière Hida où nagent des poissons à la chair sucrée appelés ayu.





聖水

川縁には聖水が数百年かけて削った岩肌が続く。藍色に澄んだ水面には飛騨木曾川国定公園の雄大な自然が映り込む。清流が流れ込む独特の景観は、春から初夏につつじが咲き誇り、秋には紅葉が赤く染まる。五感で季節を感じる場所だ。

Holy water

The grey ravine walls, partly visible along the river, have been polished by the sublime waters for hundreds of years. The indigo-blue river surface mirrors the vast and rich nature of Hida-Kisogawa, a national park. The stone banks lining the pure river are rendered pink with blooming azaleas from spring to early summer, and turn red with maple leaves in autumn. This is a place to feel the seasons with the five senses.

Eaux sacrées

Visibles en partie le long de la rivière, les parois grises du col ont été polies par ces eaux sublimes pendant des siècles. La surface bleu indigo de la rivière reflète l'immense richesse naturelle du parc national Hida-Kisogawa. Du printemps jusqu'au début l'été, ses rives rocheuses deviennent roses à la floraison des azalées, puis se parent du rouge des feuilles d'érable en automne. Ici, les saisons s'éprouvent à travers les cinq sens.

牛鳴

上流へ少し行ったところに、七里牛の生産農家がある。牛舎に近づくと勢い良く沸き出る水を飲みくだす牛の、気持ち良さそうな鳴き声が響く。ここでは牛が生まれ、育ち、出荷するまで全ての管理が行われている。繁殖から肥育までを行う、全国でも数少ない農家だ。

Moo

Shichiri beef is produced upriver. The lowing of the cattle, the trickle of fresh running water and the brisk gulps of cows drinking become stronger as we approach the barn. Here, cattle production is fully integrated: from birth, to growth, to shipment. Here remains one of the few farmers in the country that engages with every aspect of the process, from breeding to fattening.

Meuh!

Le bœuf de Shichiri est produit en amont de la rivière. Le bruit du ruissellement de l'eau pure, des meuglements et des lampées d'eau fraîche dont s'abreuvent les vaches devient plus fort à mesure qu'on s'approche de la ferme. Naissance, croissance, expédition: l'élevage bovin est ici entièrement intégré. Il est dirigé par l'un des rares fermiers du pays à s'impliquer dans chaque aspect du processus, de la reproduction à l'engraissement.





愛牛

何百と並んだ黒毛和牛に黙々と餌やりをするのは、七里牛の育ての親、伊藤伸吾氏だ。それまで就いていた公務員職を辞し、一念発起して30年以上前に先代が始めた牛飼いの仕事を引き継いだ。肉用牛経営では珍しく、女性も働きやすい環境を整え、岐阜県の畜産業者のなかでも際立つ存在だ。牛舎には餌の独特な香りが立ちこめる。トウモロコシ、大麦など8種類の自然の材料を独自に混合した餌は、個々の牛の体調に合わせてさらに微調整され、機械には頼らず手で与えられる。愛情を持って牛に接する「愛牛の心」の精神を掲げる伊藤氏は、昼も夜も3時間置きに牛舎を見回って牛達の健康チェックを欠かさない。こうして、最高の肉質が保たれる。

Love cow

Quietly feeding hundreds of Kuroge Wagyu cattle is the man behind Shichiri beef. Shingo Ito gave up a career as a civil servant to follow his father's vocation, who had settled on this land 30 years ago as a cow shepherd. Among farmers in the Gifu prefecture, he stands out for having modernized his working environment to render it suitable for women. The barn is filled with the peculiar scent of feed. The cattle are fed with an individualized composition of eight natural ingredients (e.g. corn, or barley) in proportions designed to fit the specific conditions of each animal at a given time. The feed is delivered individually, by hand, without machines. Ito advocates the principle of 'love cow,' a philosophy that connects him directly to his herd and bestows affection. Everyday he surveys the cowshed every three hours, morning and night, so as not to miss any change in the condition of his cows. This maintains the quality of the meat at its best.

Pour l'amour des vaches

Shingo Ito, l'homme à l'origine du bœuf de Shichiri, prend le temps de nourrir des centaines de bovins Kuroge Wagyu. Il a abandonné une carrière de fonctionnaire pour suivre la même vocation que son père, établi à Nakayamashichiri en tant que vacher 30 ans auparavant. Aujourd'hui, il se distingue des autres éleveurs de la préfecture de Gifu pour avoir modernisé son environnement de travail afin de permettre aux femmes d'y travailler aussi. L'étable est emplie de l'odeur incomparable du fourrage. Les animaux sont nourris avec un mélange sur mesure de huit ingrédients naturels (du maïs ou de l'orge par exemple), dans des proportions qui répondent aux besoins spécifiques de chaque animal à tout moment. Ils sont tous nourris individuellement, à la main et sans machine. Shingo Ito respecte un principe appelé «Pour l'amour des vaches», une philosophie qui crée un lien affectif direct entre son troupeau et lui. Il contrôle l'étable toutes les trois heures, du matin au soir, pour savoir exactement comment se porte chaque vache: c'est la garantie d'une viande de qualité optimale et constante.

子牛

牛舎を先導する伊藤氏が愛しい眼差しを向ける先には、産まれたばかりの黒い子牛が四つ足でしっかりと立つ。警戒する母牛とは対照的に首を傾け近づいてくる子牛。朝の光と森の新鮮な空気が降り注ぐ親密な空間で、子牛達は3ヶ月間母乳をたっぷりと飲んで、母牛に甘えながら、のびのびと育つ。

Calf

As Ito looks on, a newly born black calf stands firmly upon his four legs. The calf leans and approaches the fence, under the attentive gaze of its mother. The calves spend three full months freely growing next to their mothers, drinking plenty of milk in the morning sunlight, fresh air, and greenery.

Les veaux

Shingo Ito observe un petit veau noir qui vient de naître. Il se tient fermement sur ses quatre pattes, penche la tête et s'approche de la barrière sous le regard attentif de sa mère. Les veaux passent trois mois complets en liberté auprès de leurs mères, buvant du lait à profusion dans le soleil du matin, entourés de verdure et d'air pur.





下界

外気に導かれ光の差す方へ移動すると、牛舎外の囲いに先ほどより少し大きな子牛達が後ろ足を蹴りながら走り回る。覗き込むと、徒弟を組んで鼻を鳴らしながら寄ってくる。やわらかい太陽の光が降り注ぐ運動場では、親元から離された子牛達が同じ月齢の牛達と足腰を鍛えながら活発に過ごす。この地域特有の季節の明瞭な寒暖差と昼夜の激しい気温差のもとで肥育され、七里牛は極上の肉質となっていく。

Underground ranch

Following the pouring sunlight and fresh air outdoors, we come across an area dominated by the calves slightly larger than the previous one. Running about the playground keenly kicking their hind legs, a muscular group approaches, sniffing the air. Once separated from their mothers, the calves run vigorously, training their legs with companions of the same age. The region's distinctive climate—which includes an acute difference between morning and night temperatures, and stark seasonality—contributes to the renowned quality of its beef.

Élevage au pied des montagnes

Quand on rejoint le soleil et le grand air à l'extérieur, on découvre un espace peuplé de veaux un peu plus grands. Pendant que certains gambadent sur leur terrain de jeu en ruant des pattes arrière avec enthousiasme, un groupe de jeunes veaux musclés s'approche en reniflant l'air. Une fois séparés de leurs mères, les veaux courent vigoureusement et se musclent les pattes avec leurs compagnons du même âge. Le climat particulier de la région — marqué par une forte saisonnalité ainsi qu'une importante différence entre les températures du matin et du soir — contribue à la réputation de qualité du bœuf qui y est produit.

天空

温もりを感じる牛舎から一転、霧が立ちこめる裏山の放牧地へ。先ほどまで見てきたのは牛が育成と肥育期を過ごす「下界の牧場」だ。ここは繁殖期の母牛達だけの住処、より空に近い「天空の牧場」だ。 上がるにつれて湿った空気と標高の高さに息が上がる。飛騨は南アルプスと北アルプスが衝突し、誘起した高山地帯。1000mから1300mの標高の牧草地では辺り一面に霧が立ちこめ、手が加えられていない山肌から朽ちた木の根が顔を覗かせる。

Sky ranch

Behind the warm cowshed lies a rangeland dominated by heavy fog. What we have seen so far is just the ‘underground ranch,’ where the cattle are raised. Here now is the ‘sky ranch,’ a site reserved for mother cows during breeding season. We are in the Hida mountain range, dubbed the “Japanese Alps” by the archaeologist William Gowland. The wet air makes it hard to breathe as we climb higher in the mountains. In these meadows, located at 1000-1300m altitude, thick fog dominates the view and roots of fallen trees protrude here and there from the untouched ground.

Élevage en altitude

Derrière la chaleureuse étable s’élève un pâturage plongé dans un épais brouillard. Si les veaux sont élevés au pied des montagnes, leurs futures mères bénéficient quant à elles d’un site réservé pendant la saison de reproduction : des pâturages en altitude. Nous sommes dans la chaîne montagneuse Hida, surnommée les «Alpes japonaises» par l’archéologue William Gowland. L’humidité atmosphérique gêne la respiration lorsqu’on monte plus haut dans la montagne. Dans ces prairies, situées entre 1000 et 1300 mètres d’altitude, le paysage est enveloppé d’une brume dense où quelques racines d’arbres tombés émergent ici et là sur le sol vierge.





血統

濃霧のなかに突如黒々とした牛達の姿が浮かび上がる。母牛はこの未開の地を自由に放牧し、牛の胎子が育っていく。身ごもった牛の黒い毛並みには露がかかり、くすんだ灰色の角が遠景にとけ込む。七里牛は昭和56年に兵庫県から導入された「安福号」という1頭の種雄牛からはじまった。灰色の角は安福号の血統を色濃く残している証だ。

Pedigree

In the haze, black cows appear, stark and sudden. Mother cows freely graze on the unspoiled land, nourishing their unborn calves. Their black fur shines with dew drops and their somber grey horns merge with the foggy background. Shichiri beef began with one bull called Yasufuku introduced from the Hyogo prefecture in 1982. These gray horns are characteristic of the Anfuku blood-line, which has been carefully preserved in Shichiri beef.

Pedigree

Soudain, on distingue des bovins noirs dans la brume. Les vaches broutent librement cette herbe intacte pour nourrir les veaux qu’elles portent dans leur ventre. Leur pelage noir brille sous la rosée et leurs cornes gris foncé se fondent dans le brouillard. La race du bœuf de Shichiri a commencé avec un taureau appelé Anfuku, venu de la préfecture de Hyogo, en 1982. Ces cornes grises sont caractéristiques de la lignée Yasufuku, qui a été soigneusement préservée dans le bœuf de Shichiri.

荒山

険しい山道では、切り立った岩の間をぬって進む黒い影がポツポツと見える。霧のなかを、新鮮な牧草を求めて移動する母牛達だ。荒山で大きな体躯が激しく揺らし、足腰を刺激して、安産に備える。牛の放牧は想像をはるかに越えて荒々しく、過酷な自然のもとで行われている。

Steep mountain

Cresting a steep mountain path, black shadows become visible, moving in search of fresh pasture. In the mist, mother cows violently shake their large bodies, stimulating their legs in preparation for easy deliveries. At Nakayamashichiri, cattle grazing is carried out in conditions of extreme, almost unimaginable naturalness.

Sommets escarpés

Des ombres noires en quête d’herbe fraîche apparaissent dans la brume au sommet d’un sentier escarpé. Les vaches secouent vigoureusement leurs corps imposants : elles stimulent leurs pattes pour faciliter la future mise bas. À Nakayamashichiri, le bétail pâture dans une nature aux conditions extrêmes presque imaginables.





聖牛

視線を上げると山並みに、湧き水を求めて一列に移動する牛達が続く。あたりは 湧き水の絶え間ないせせらぎと鳥のさえずりに抱かれ、夜は静寂に包まれる。険しい土地を這う、力強い牧草は山肌から湧き出る聖水に潤される。こうして天空の自然の恵みが子牛の血肉となる。中山七里の特異な環境のもと、精神的緊張を与えること無く、愛牛の心で大切に育てられた七里牛を通して、我々は歴史ある島国の美しい自然をそのまま味わうことになる。これ以上贅沢な体験はあるだろうか。

Divine cow

On the horizon, cows are lined in a row, searching for fresh water. The pasture is marked by a constant sound of running spring water and singing birds. Pure water from the mountains moistens the grass carpeting the steep pasture. Here, blessings from the sky become the flesh of the calf. Shichiri beef allows us to taste the beautiful nature of this historical island country. The stress-free meat grown in the unique environment of Nakayamashichiri—under the auspices of the traditional’Love cow’principle—is a peerless luxury experience.

Divins bovins

À l’horizon, les vaches marchent en file indienne vers une source d’eau fraîche. On entend constamment le ruissellement de l’eau de source et le chant des oiseaux. L’eau pure des montagnes humidifiant l’herbe qui recouvre les pentes du pâturage, les bénédictions venues du ciel prennent ainsi chair dans le veau. Le bœuf de Shichiri permet de goûter au magnifique patrimoine naturel du Japon. La dégustation de cette viande élevée sans le moindre stress dans l’environnement unique de Nakayamashichiri — conformément au principe traditionnel «Pour l’amour des vaches» — représente une expérience d’un luxe incomparable.

霜降り

七里牛のリブロー스는脂肪をたっぷり含み、舌に乗せるとゆっくりととろけだす。ただし、その脂身は他の和牛と比較して口当たりが驚く程軽くさっぱりとしている。霜降りのバランスが絶妙に配合され、味の奥行きが細部までコントロールされているからだ。独特の甘い薫りを放つこの霜降りを食べ飽きることはない。

Marbled beef

Shichirigyu's rib (Spencer roll) is rich in fat and melts slowly on the tongue. However, the fat feels surprisingly light compared to other Wagyu beef. This is because the exquisite balance of the marbling controls the depth of the taste to its very last nuance. The distinctive sweetness of the marbled meet is rapture on the tongue.

Bœuf persillé

Riche en graisses, la côte de bœuf de Shichiri fond lentement sur la langue, mais le goût de son gras surprend par sa légèreté en comparaison des autres bœufs Wagyu. L'équilibre exquis de ce persillage influence la profondeur gustative jusque dans ses moindres nuances. La douceur particulière de cette viande persillée est un vrai régal pour le palais.





赤身

七里牛の腿は赤みが強く、筋繊維は驚くほど柔らかい。肉汁とともに噛む程にきめ細かい、芳醇な旨味がしみ出す。 中山七里の大自然が育んだ繊細な七里牛をひとたび口に含んだら、その味を忘れることは二度とないだろう。

Lean meat

The sirloin of Shichiri beef is reddish and its muscle fiber surprisingly tender. The more it is chewed, the more of the fine umami element is released. The wild natural bounty of Nakayamashichiri —held in the mouth as the delicate taste of Shichiri beef—is unforgettable.

Viande maigre

De couleur rouge, l'aloyau de bœuf de Shichiri présente une fibre musculaire étonnamment tendre. Plus cette viande est mâchée, plus elle diffuse cette saveur umami si raffinée. L'abondance de la nature sauvage de Nakayamashichiri qui s'exprime en bouche à travers le goût délicat du bœuf de Shichiri promet une expérience inoubliable.

Editorial Director: Kaito Hori
Photographer: Yosuke Kojima
Author: Maya Shiboh
Japanese to English translation: Maya Shiboh
English to French translation: Claire Lebreton
Design: Catalogue Général
Typefaces: Albertus, Hiragino Sans, Untitled
Lithography: Fotimprim (Paris)
Printing & Binding: Cassochrome (Waregem)
© 2019, the author, the photographer,
Japan Mania Co.,Ltd.