

古文書に記された特徴

■筆者プロフィル■
わたなべ・ひろなお
1954年、新温泉町浜坂出身。県職員として畜産行政に長年携わってきた。県立但馬牧場公園「但馬牛博物館」館長。

出石焼展を見た帰り、姫を乗せた牛車を描いた大和絵のポスターを見掛けた。平安時代から鎌倉時代にかけて、牛車を引く雄牛はエリートだった。かの豊臣秀吉も牛車に憧れ、太閤になった後に乗ったという話も伝わる。

各地から都に集まる牛の出

身地別ベスト10を絵と短評で

紹介した『国牛十図』という

鎌倉時代の絵巻がある。但馬

牧場公園ではその複製を展示

している。

それによると、但馬牛は「骨

が細く、筋肉が引き締まって

いて、皮は薄い。背中から腰

の線が滑らかで、角やひづめ

は特に硬く、鼻の穴は大きい。

と書いてある。

食肉適性も記されている。

當時“薬食い”と称して牛肉

が食べられ、牛肉のみそ漬け

は彦根藩の特産として将軍家

にも献上された。足が短く、

胴が短い牛は滋養効果がある

として「紀伊、讃岐、小豆島、

四国の牛が良い」とされ、残

るように、江戸時代に子

王寺は牛の流通拠点で、代々

身近な評価になる。大阪・天

王寺は牛の流通拠点で、代々

ここを仕切り、石橋孫右衛門

を名乗る大博勞がいた。この

家の秘伝書には「種牛は但馬

牛に限る。中でも小代、八木

谷、大屋の牛が最も良い」「小

代、八木谷、大屋の牛は雌雄

とも良く、農耕に適す」など

と書いてある。

肉専用になる昭和中ごろまで

この視点で評価された。

牛を作る側にも牛の見分け

方があった。但馬では「天角

地眼鼻たれて一石六斗二升八

合」という歌が受け継がれて

いた。

“天角”は、角が上を向い

ているのが良い。“地眼”は、

前方の地面を見ている牛は性

格温順。“鼻たれて”はいつも

も鼻がぬれているのが健康の

証。“一石六斗二升八合”は

一黒鹿頭耳小齒違つ”と當

て、全身黒いのが一番で、頭

が平らでシカに似て、耳が小

さく、いつもモグモグかみ返

している牛が良いという。

江戸時代には、周助蔓など

としている牛が良いとい

うだ。

神戸ビーフは幕末に、横浜

に来た外国人が絶賛したこと

に始まる。但馬牛のおいしさ

は外国人が見つけたといえ

る。

江戸時代には、周助蔓など

に食用でも評価されはじめ、

肉専用になる昭和中ごろまで

この視点で評価された。

牛を作る側にも牛の見分け

方があった。但馬では「天角

地眼鼻たれて一石六斗二升八

合」という歌が受け継がれて

いた。

“天角”は、角が上を向い

ているのが良い。“地眼”は、

前方の地面を見ている牛は性

格温順。“鼻たれて”はいつも

も鼻がぬれているのが健康の

証。“一石六斗二升八合”は

一黒鹿頭耳小齒違つ”と當

て、全身黒いのが一番で、頭

が平らでシカに似て、耳が小

さく、いつもモグモグかみ返

している牛が良いとい

うだ。

神戸ビーフは幕末に、横浜

に来た外国人が絶賛したこと

に始まる。但馬牛のおいしさ

は外国人が見つけたといえ

る。

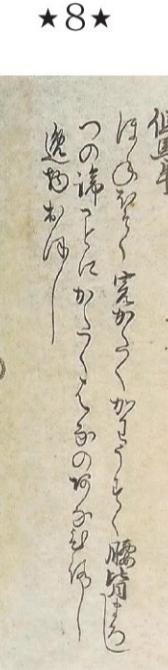
江戸時代には、周助蔓など

としている牛が良いとい

うだ。

神戸ビーフは幕末に、横浜

に来た外国人が絶賛したこと



『国牛十図』に描かれた但馬牛

に食用でも評価されはじめ、肉専用になる昭和中ごろまでこの視点で評価された。

牛を作る側にも牛の見分け方があった。但馬では「天角地眼鼻たれて一石六斗二升八合」という歌が受け継がれていた。

“天角”は、角が上を向いているのが良い。“地眼”は、前方の地面を見ている牛は性格温順。“鼻たれて”はいつもも鼻がぬれているのが健康の証。“一石六斗二升八合”は一黒鹿頭耳小齒違つ”と当て、全身黒いのが一番で、頭が平らでシカに似て、耳が小さく、いつもモグモグかみ返している牛が良いという。

江戸時代には、周助蔓などとしている牛が良いという。