



渡辺 大直

新年、明けましておめでとうございます。本年も但馬牛、牧場公園ともどもよろしくお願ひします。

2016年は、但馬牛だけでなく黒毛和牛が空前の高値になった年だった。農畜産業振興機構によると、インバウンド(訪日外国人客)などによる国内需要や輸出が増えている半面、農家の減少によって牛の生産が減っているのがこの高値につながっているという。

インバウンドや輸出というと、外国人の需要ということになるが、いまいちピンとこない。調べてみると、牛肉の輸出はここ10年で20倍にも増え、但馬牛、神戸ビーフも

2012年から輸出を始め、輸出量は年々増加している。インバウンドの影響を統計で見るとは難しいが、全農兵庫の直営レストランでも外国人のお客さんが多いと聞く。

そんな折、但馬牛博物館にフランスでシャロレー種と「wagyu」の牧場を、夫妻で経営しているというお客さんがあった。

シャロレー種はフランスの肉用牛で、シモフリどころか皮下脂肪すら付かない赤身肉専用の、黒毛和牛とは真逆の特徴を持った牛だ。煮込みやソースをふんだんに使うフランス料理にはこんな牛が合うのだと思っていた。ところが、そんなフランスでもシモフリが入った「wagyu」肉の需要が増えているらしい。



但馬牛博物館を訪れたフランスで「wagyu」の牧場を経営している夫妻(左側2人)ら

世界に広がる黒毛和牛肉

「wagyu」というのは、和牛もいるという。

1990年代に輸出された黒毛和牛を基にアメリカやオーストラリアで増えた牛だ。とあり、シモフリが入り、外国はいえ輸出された黒毛和牛は多くなく、ブラックアンガス種などの雑種も利用して増やしたようだが、純粋の黒毛

熱心に博物館を観覧し、但馬牛の特徴や「つる牛」には特に関心があったようだ。

こんなことからすると、但馬牛や神戸ビーフ、黒毛和牛肉の販売市場は世界に広がりにつつあるように思える。一昨年、但馬牛、神戸ビーフが受けた地理的表示認証は、但馬牛、神戸ビーフは世界で兵庫県にしかないとの日本国のお墨付きで、世界に打って出る大きな武器になりそうだ。

とはいえ、但馬牛が高くなりすぎて口に入らなくなるのはとても困る。但馬牛は若い後継者たちが頑張って10年前に比べると1割程度増えているが、ここ数年は横ばい状態だ。もっと但馬牛が増え、安心して食べることができ、但馬の子どもたちが大きくなって「おれは但馬牛を食って育った」と自慢する。そんなふうになったらいいなと願う。

■筆者プロフィール■
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。