



渡辺 大直

「松葉ガニ」の季節がやってきた。松葉ガニは、この時期にしか食べられない「冬の味覚の王様」だ。

但馬牛は一年中いつでも食べられるのだが、県内で食用に育てられている但馬牛は11月から12月に25%、多い年では30%近くが肉になっていて、12月は但馬牛が最も売れる時期でもある。

一般家庭での商品やサービスの消費状況を示す「家計消費」という統計がある。これによると、12月の牛肉消費は購入量も、購入金額も突出して多い。購入金額が2番目に多いのは8月だが、購入量はここ5年ほどは5月が8月を上回るようになった。

勝手な推測だが、12月、こたつで一杯やりながら食べる牛肉料理となると「すき焼き」「しゃぶしゃぶ」。一方5月、初夏の明るい日差しの中で缶ビール片手に家族や友人と談笑しながら食べるのはバーベキューが似合いそうだ。

すき焼きやしゃぶしゃぶだと、霜降りが入った柔らかい肉の方がいいが、バーベキューなら赤身の肉でも十分いける。そんな料理と食材選択の関係があるのかもしれない。

また12月と8月はお歳暮、お中元のシーズンで、インターネットのお歳暮ランキングにはブランド牛肉が並んでいる。さらに年末やお盆には親元を離れている子どもたちが



牛肉料理の代表格ともいえるすき焼き(湯村温泉愛宕山観光提供)

需要期を迎えた牛肉

12月市に出荷される子牛は多く、「牛も需要期生産してる」と言えそうだ。

ところで、但馬では昔から11月と12月が最もにぎわう子牛市だった。雌牛を農耕に使っていた時代、牛にとって田起こしやしろかきといった使役はよい運動になり、春になって一斉に芽吹く草はビタミン豊富な飼料になる。

そんな4〜5月は種付けが一番適した時期だった。そしてこの頃受胎すると、2〜3月頃にお産して、春、暖かくなると次の種付けを行った。そんなサイクルが繰り返され、季節繁殖と呼ばれた。この季節繁殖で生まれた子牛を市に出すのが11〜12月だった。とはいえ、牛肉に季節感を持たせるのはちょっと難しいかなア…。

■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。