



渡辺 大直

新温泉町には「新温泉町観光大使」という制度がある。新温泉町出身で、都市圏に住んでいる人に観光大使になってもらい、新温泉町の文物をPRし、観光客誘致に役買ってもらおうというのだ。

その観光大使の集いが大阪であった。今回は但馬牛がテーマで、声が掛かった。

役場の担当者に観光大使の活動を聞いた。職場や近所の友人に故郷の話をし、新温泉町に魅力を感じてもらい、「面白そうだから行ってみよう」と思わせる。そんな口コミ情報発信のようだ。

当日は但馬牛の試食もあり、仲間同士の食事会や飲み会で垂れるウンチクになりそう。以前このコラムでも書いた小ネタをいくつか話した。

た。

昔から但馬牛のおいしさはシモフリにあると言われるが、但馬牛の脂肪にはオレイン酸等の不飽和脂肪酸が多いのが特徴だ。これが多い脂肪は低い温度で溶け、口に入れると良い香りが広がる。焼き肉もしゃぶしゃぶも、不飽和脂肪酸が60%程度ある脂肪の肉が一番おいしいと評価され、これが但馬牛のおいしさの秘密になっている。

江戸時代、大阪天王寺は牛の流通拠点で、ここには牛問屋があり、但馬牛は養父の市場から牛宿という人と牛が泊まれる宿を泊まり継いで大阪方面に流通した。

この牛たちは三田辺りの農家に預けて育てられ、農耕にも使われた。ここでは、年貢米を運んで来た牛が毛艶良く太っていると、牛を大切に



一堂に会した観光大使の皆さん。但馬牛の話で盛り上がった＝2月4日、大阪府豊中市の千里阪急ホテル

魅力を再認識の観光大使

て農業に精励していると殿様から褒美を頂き、痩せている肉がたいそう美味で、外国人と農業に不熱心だとお咎めを受けたので、牛に麦を食わせる習慣が生まれた。

幕末、横浜に外国人居留地ができた時、関東で牛が入手にしく、神戸から麦を食

せた但馬牛を送った。この牛が「KOBEBEEF」と称賛したのが神戸ビーフの始まりだという。

今、神戸ビーフの輸出が伸びている。一昨年12月に地理的表示保護制度ができ、牛肉

で唯一登録された神戸ビーフと但馬牛は、世界で兵庫県でしかできない牛肉だと国が保護することになった。

漢字で書くと但馬牛だが、生きている牛は「たじまうし」、牛肉は「たじまぎゅう」と読む。兵庫県で生まれた「たじまうし」を兵庫県で育て、牛肉になったのが「たじまぎゅう」で、そのうち一定規格以上のものを神戸ビーフと表示することができる。しかし但馬人のプライドなのか、但馬では神戸ビーフ規格の肉も但馬牛として売られている。

といった話だが、観光大使の皆さんは興味を持たれたよう。但馬牛を試食しながら「やっぱりうまいな」とか、「子供の頃近くに但馬牛がいたのにこんな話知らなかった」とか、「今度このネタ使ってみる」と言われた。

但馬牛の魅力で、少しでも新温泉町、更には但馬を訪れる人が増えるとうれしい。

■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。