

“但馬牛”今昔物語

兵庫県立但馬牧場公園「但馬牛博物館」

館長 渡邊 大直

第16回「肉用牛になった但馬牛 ～神戸ビーフへの途～」（その3）

日本人に肉食の習慣が定着してくると、関東は豚肉、関西は牛肉という食肉文化が形成されていきました。関東で肉と言えば豚肉。豚肉が入った中華饅頭を関東では“肉まん”と言ひ、関西では“豚まん”と呼びます。一方、関西で肉と言えば牛肉を指し、“KOBE BEEF”は“神戸肉”と呼ばれました。

また、“神戸牛”という表記について、神戸周辺では生きた肉牛も、牛肉になってからも「こうべうし」と読みましたが、東京に送ると「こうべぎゅう」となってしまう、混乱するので“神戸ビーフ”という呼び方が多くなったと『新但馬牛物語』には書かれています。そういうことからすると、現在、神戸肉流通推進協議会では、生きている牛は「たじまうし」、牛肉になると「たじまぎゅう」と定義していますが、これは関東風なのかも知れません。

いきなり余談から入ってしまいました。

戦前の神戸ビーフは殆ど雌牛でした。以前にも書きましたが、有馬郡（現在の三田市、神戸市北区等）や美囊郡（現在の吉川町、三木市、神戸市西区）、多紀郡など雌牛を繁殖に使わない地域で、農耕に使った後、肥育したものが神戸ビーフになり、深田の耕作に去勢牛を使っていた多紀郡でも、主体は雌牛でした。

ところが伊藤ハムと提携した預託事業、これを引き継いだ農協預託事業により若齢去勢肥育が普及します。そもそも暴落した雄子牛の価格対策としてこの事業が始まり、「役肉用牛」から「肉用牛」に変わったことも、去勢牛が主体となる要因になったのでしょう。

1954年に津名畜連が始めた去勢子牛の市場出荷は1957年以降急速に増え、1965年には県下の子牛市場における雄子牛に占める去勢子牛の割合は80%を超え（美方郡を除くと90%超）、去勢牛が神戸ビーフの主力を占めるようになってきます。

そこでまず問題になったのが、肥育農家が導入した後、育成期とも言うべき時期の管理だったと言います。「役肉用牛」の時代、役牛として育成、調教された牛を購入し、子牛を育成した経験がない人も多かったようで、18～20か月齢で仕上げる若齢肥育のハードルはかなり高かったようです。

そんなこともあってか、「肉用牛」となってからも壮齢肥育と呼ばれる肥育手法がありました。ところが前回書いた「役肉用牛」時代の壮齢肥育とは全く違い、「肉用牛」としての壮齢肥育は32か月齢で、体重600kgを目標に仕上げるものでした。

多紀郡畜連は、1956年から壮齢肥育素牛を確保するために2歳育成去勢牛の市を開設するとともに、育成技術の改善普及に取り組みました。こうした動きは他地域にも広がり、1958年から加西、氷上、城崎、出石でも2歳育成去勢牛の市が開かれ、1963年からは津名で2歳育成雌、去勢市が始まりました。

次なる課題は素牛価格の高騰でした。1955年、13千円ほどだった去勢子牛の価格は、1960年には41千円、1965年には80千円、1970年には106千円と急速に上がり、1970年代には200千円台を超え、400千円台にまで達した年もあります。こうなると付加価値を高め、肉牛を高く売らない限り肥育農家の利益は得られなくなります（図1）。

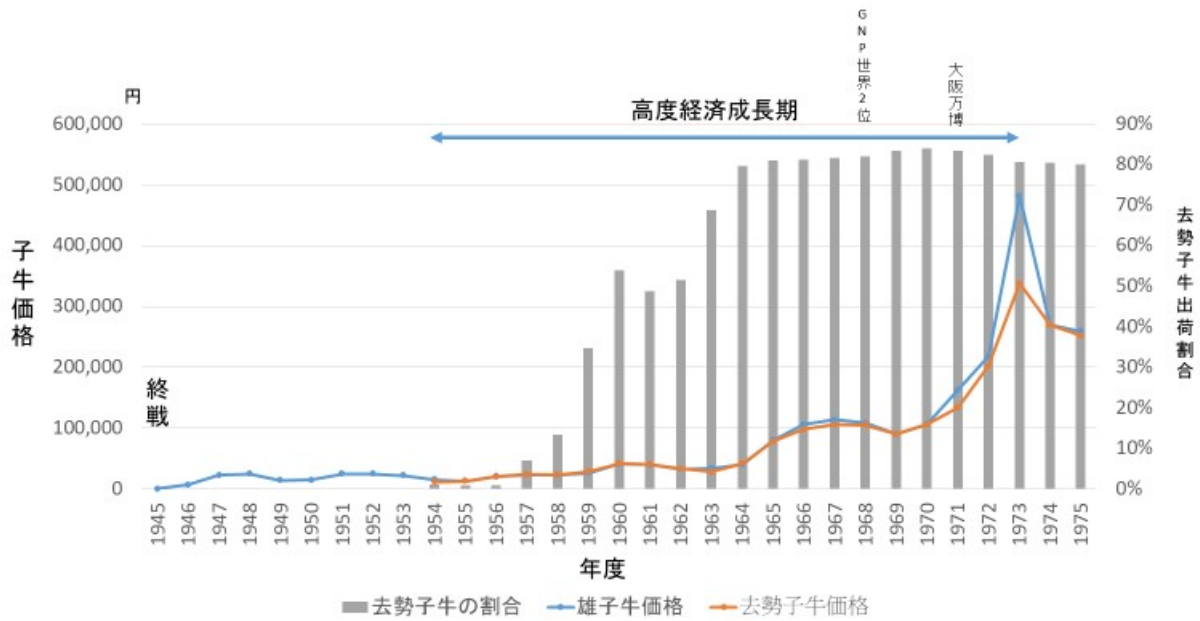


図1 去勢牛の出荷割合と価格

但馬牛には、肉質に優れた遺伝能力があり、古くから雌牛に大麦などの濃厚飼料を長期間にわたって給与する理想肥育という肥育手法がありました。

そして時は日本の高度経済成長期。肉の値段も上がり、肥育期間を延長するのに有利な条件もありました。

若齢肥育の肥育期間を延ばし、壮齢肥育においても育成段階の飼育技術が改善されたことにより、若齢肥育と壮齢肥育は一体化し、今日の肥育技術の基礎ができてきます。

このような過程を踏まえながら、但馬牛は「役肉用牛」から「肉用牛」となり、肥育農家は規模を拡大し、専門化を進めていきました。