

【前沢牛とは】

前沢牛とは、岩手ふるさと農業協同組合によって商標登録された牛肉の銘柄です。岩手ふるさと農協が、前沢牛の定義を次のように定めています。

【前沢牛の定義】

前沢牛とは、前沢区内の生産者が、前沢区内で肥育・生産した牛で、岩手ふるさと農協を経由して販売されたもののうち、次のすべての項目に該当する牛肉をいいます。

- (1) 黒毛和種に限る
- (2) 牛の出生地は、全国和牛登録協会発行の子牛登記証、またはこれに準ずる証明書などにより出生地が確認できるものであること
- (3) 牛の肥育期間は、生産者が1年以上飼養した牛であって、出生から屠畜までの期間内において前沢区内の飼養期間が最長であり、かつ最終飼養地であること
- (4) 生産者は、牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法の趣旨を順守するとともに、素牛導入、飼養管理状況について記録し、

確認できる状況であること

- (5) 枝肉の格付基準は、社団法人日本食肉格付協会の定める肉質等級は「4」以上で、歩留等級は「A」または「B」であること

【牛肉の格付け】

食肉市場などでは、(社)日本食肉格付協会が定める全国統一の基準で、牛肉の格付けが行われています。格付けは、A～Cの3段階で評価される「歩留等級」と5～1で5段階に評価される「肉質等級」を組み合わせた15段階で行われます。

歩留等級はロース芯の面積やばらの厚さなどを計算式によって算出され、肉質等級は「脂肪交雑」「肉の色沢」「肉の締まりときめ」「脂肪の色沢と質」の4項目のうち、最も低い等級に決定して格付されます。

		肉 質 等 級				
		5	4	3	2	1
歩留等級	A	A 5	A 4	A 3	A 2	A 1
	B	B 5	B 4	B 3	B 2	B 1
	C	C 5	C 4	C 3	C 2	C 1



前沢の豊かな農地でこうべを垂れる稲穂

馬産地から牛の産地へ

全国肉用牛枝肉共励会で5回も名誉に輝いた前沢牛は、どのようにして全国最高峰の銘柄牛へと成長していったのでしょうか。

わたしたちが住むこの地方は、もともと、牛ではなく馬の産地でした。昭和初期までは、前沢の水田地帯のほぼ全戸に、農耕用の馬がいたともいわれています。第2次世界大戦のころには、その多くが軍馬として徴用されました。昭和20年に戦争が終わってからは、徐々に馬から牛へと切り替わっていきます。

昭和30年代になると、耕運機が急速に普及し始め、農耕用の牛馬は、その役目を終えました。しかし、前沢の人たちは、肉用牛として牛を飼

い続ける道を選びます。長い間、家族と共に生活してきた家畜への愛情と、良質な米づくりに欠かせない堆肥の供給源として、牛が必要だったためです。

和牛の繁殖と肥育の始まり

この時期は、農業の機械化によって、全国的にも牛の数が減少した時期でした。その一方で、牛肉の需用が次第に高まっていったため、国は肉用牛の飼育を強力に推し進めていきます。前沢でも昭和36年に、国有貸付牛として岡山県から黒毛和牛の雌牛20頭を導入。当時の一般的な月給が5000円ほどだったところ、貸付牛は5く6万円もの値段がする牛だったそうです。

貸付牛をもとに繁殖が行われ、地元市場への子牛の出荷が始まりました。しかし、買い手の参加状況で価格が左右されることが多く、思ったとおりには売れませんでした。貸付牛の導入にもかかわらず元前沢町農協職員の佐々木敏彦さん(73)は、出荷された子牛が地元への引き合いもないまま安く買いたたかれていく様子を見て、付加価値を付けて販売するために和牛の肥育を考えました。徐々にそうした機運が高まり、合併で昭和40年に前沢町農協(現岩手

ふるさと農協)が誕生する際には、肥育の参入方針が打ち出されました。農協の下部組織として畜産部会を設置。繁殖専門部会のほかに肥育専門部会もつくられ、本格的な肥育が始まったのです。

岩手のガリ牛という汚名

生産者が試行錯誤しながら肥育に取り組んでいく中、家畜商の取引計らいで、東京食肉市場へ出荷する話を持ち上がりました。

昭和44年、初めての東京出荷は、牛を貨車に載せての輸送でした。同行した佐々木さんによると、人も一緒に貨車に乗り込み、停車駅ごとに牛の世話をしながらの移動だったそうです。午後6時に発車し、東京・品川駅到着までにかかった時間は20時間ほど。翌朝、解体され競りにかけられましたが、評価は散々なものでした。肉付きの悪さなどから「岩手のガリ牛」という不名誉なあだ名まで付けられてしまうのです。

期待を裏切る結果となった初出荷でしたが、幸いにも2戸の農家の牛が上物にランクされました。「同じ指導を受けた牛で、どうしてこんなに差が出るのか」という疑問が、生産者にわき、良質な牛の生産を目指す取り組みが始まります。

肥育技術の向上を目指す

昭和46年に貨車輸送からトラック輸送に切り替わると、12時間ほどで東京に到着するようになりました。出荷の際には、生産者と農協の職員がトラックに便乗。市場関係者から肉質の指導を受けたり、松阪牛との比較研究をしたりしたそうです。

また、同年に、第1回前沢牛共進会を東京食肉市場で開催し、生産者同士の競争意識の高まりを促しました。昭和47年には、肥育牛を20頭以上飼育している人が集まり前沢牛同志会を設立。技術向上のための活動を始めます。

こうした具体的な活動のほかに重要な役割を果たしたのが、生産者同士のお茶飲み会です。特選牛(6段



きれいに掃除された牛舎で飼われる牛たち

前沢牛ブランド確立までの歴史をひもとく

階の格付けの最高)が誕生すると、「同じ体重でも、倍以上で取り引きされる牛が出た」と、生産者の間で話題になりました。各地域でお茶飲み会が頻繁に開かれ、内容の分析などが行われたそうです。こうした生産者同士の交流は、他市町村ではあまり例がなく、前沢牛発展の原点になったといえます。

上物率73・8%を記録

生産者の技術向上と並行して行われたのが、血統の改良です。こうした和牛改良の中心的な役割を担っていたのが旧江刺市でした。江刺地区では、兵庫県から種牛を導入し、本格的な和牛子牛の生産を行っていたのです。前沢では、昭和42年以降、島根県から繁殖用の雌牛を導入し、江刺の種牛との人工授精によって、より良い肉質の子牛を生産していき

ました。こうして、肥育技術と血統の両方を改良していった前沢牛は、昭和51年に全国の注目を集めます。東京食肉市場全体の上物率が16%台だったときに、前沢牛が73・8%という数字を記録したのです。前沢牛は「岩手のガリ牛」と呼ばれてから10年も経たないうちに、全国トップレベルへと駆け上っていきました。