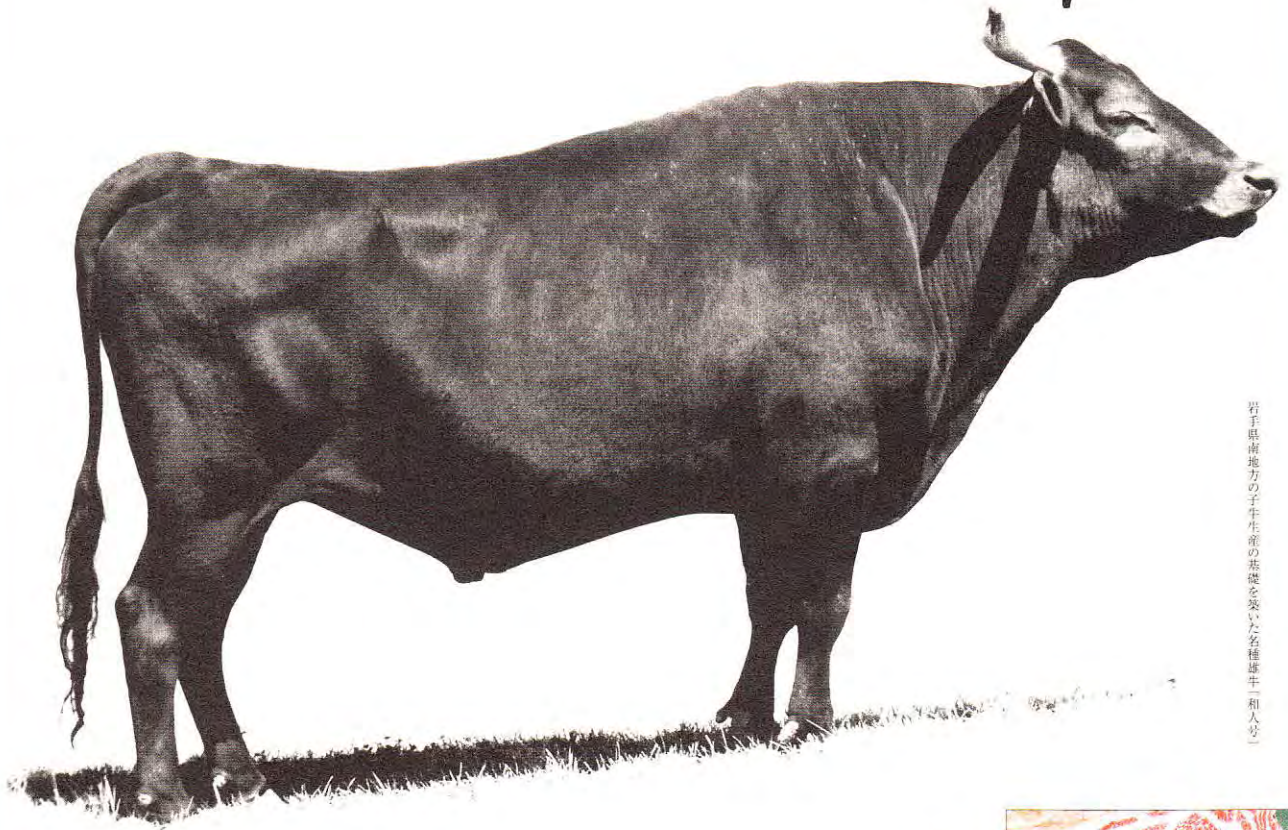


牛の博物館開館10周年記念特別展

ザ、前沢牛

歩みとそれをつくった名種雄牛たち

「岩手県南地方の子牛生産の基礎を築いた名種雄牛」(和人数)



平成3年度 全国肉用牛技術共励会
名産賞受賞前沢牛のコース断面
(販売単価 17,006円/kg)

【目次】

ごあいさつ	1
前沢牛の生産基盤	2
日本一の牛飼いたち	5
前沢牛をつくった名種雄牛たち	6
牛肉の不飽和脂肪酸と おいしさに関係する遺伝子	7
前沢牛銘柄確立のあゆみ	8
前沢牛生産者の 皆さんとあれこれ35年	10
佐々木敏彦	11
前沢牛関連年表	12
前沢牛を育てる	15
前沢牛の流通	17
前沢牛を食べる	18
前沢牛料理アラカルト	20
クロ子物語	21
あとがき	21



ごあいさつ

牛の博物館は、今年4月14日をもちまして開館10周年を迎えました。当館ではこれまで「牛と人との共存を探り、生命、自然、人間を知る」という基本テーマにそって牛と人が織りなす家畜文化について、様々な視点から展示や活動を重ねてきました。そして当館は、世界に類のない牛の博物館として、開館以来、国の内外から多くの来館者を迎えており、肉質日本一前沢牛の里と共にマスメディアを通じて全国へ情報が発信されてきました。牛が中心である博物館ではありますが、動物、畜産、生物、獣医、古生物、考古、歴史、民俗などの関係各方面から当館に対する反響は大きいものがあります。

前沢牛という銘柄牛は、生産地が明らかで高品質であるということで消費者の支持を得てきました。しかし、前沢牛がどのように飼育されてきたのかについては、衛生面の問題もあり、牛舎を一般公開したことはありませんでした。

そこで、今回は牛の博物館開館10周年記念特別展「ザ、前沢牛」として、前沢牛が生まれた歴史やその背景、子牛生産、牛飼いの様子、銘柄牛確立の過程、流通、そして食べ方について解説するとともに、はく製（和人、恒徳、菊谷、前沢牛、黒毛子牛など）、実物資料（飼養管理の道具）、模型資料（牛小屋ジオラマ、食品レプリカなど）や写真資料などの新しい展示を加えました。特に前沢牛の生産基盤である子牛生産を大きく取り上げて展示しました。また、全国の銘柄牛の成立要因についても探ってみました。

10周年記念特別展の実施にあたり、前沢町、岩手ふるさと農協、江刺市農協、東京食肉市場、岩手前沢牛協会、前沢ギュー太会、前沢牛生産者の方々など、多くの諸団体、個人の皆様方から多くのご支援をいただきました。ここに厚く御礼申し上げます。

当館としては、この冊子が多くの方々に読まれ、「銘柄牛一前沢牛」を充分理解される一助となれば幸いです。

牛の博物館 館長 山 岸 敏 宏



木ニオによる稲の自然乾燥

前沢牛の生産基盤

前沢町の概要

前沢町は、東西約13.6km、南北約8.9km、総面積72.34km²のひし形に近い形をした町です。岩手県の南部に位置し、中尊寺金色堂で知られる平泉の文化圏内にあります。そのため、奥州藤原氏の前史ともいえる安倍氏関連の遺跡や源義経伝説が数多く残されています。

町の中央を東北地方の大河である北上川が南北に流れ、その両側の平坦地帯に拓けた水田は県南屈指の穀倉地帯を形成しています。藩政時代には伊達藩領に属し、北上川による船運で栄えたと言います。平成16年（2004）における耕地面積

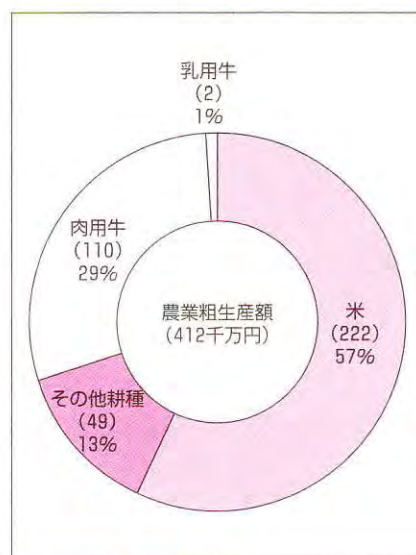
は2,640haで、その概ね9割に水稲が作付けされ、その肥沃な土地から生産される「ひとめぼれ」を主体とした生産性の高い米づくりが定着しています。北上川の東部は標高596mの東稲山をはじめとする北上高地の山並みであり、西部は奥羽山脈から北上川に流れ込む大小の河川によってつくられた胆沢扇状地の一部となっています。気候は、内陸性であり8月の平均最高気温が約28℃、1月の平均最低気温が約-5℃、降雪は12月下旬から2月中旬までと温暖です。

平成15年度（2003）の農業粗生産額は41億2千万円であり、その53.9%を米、

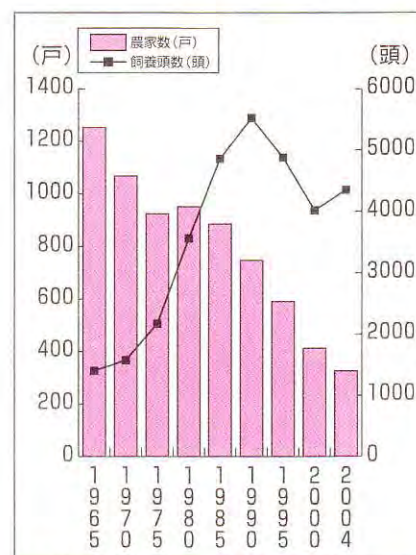
26.7%を肉用牛が占めています。しかし、肉用牛の飼養農家戸数は、景気の低迷による高級牛肉の需要減退などにより減少傾向にあり、平成16年（2004）では326戸となっています。飼育頭数も平成2年（1990）の5,521頭をピークに減少気味です。牛飼い農家には、子牛を生産する「繁殖農家」と子牛を育てて肉用牛として出荷する「肥育農家」の2とおりありますが、主に肥育農家の規模拡大により飼育頭数の減少がゆるやかに押さえられています。平成16年度（2004）にはやや頭数が増えています。景気の回復傾向に加え、アメリカでのBSE発生による輸入牛肉の減少および銘柄牛の安全性への再評価によって需要が増加したためと思



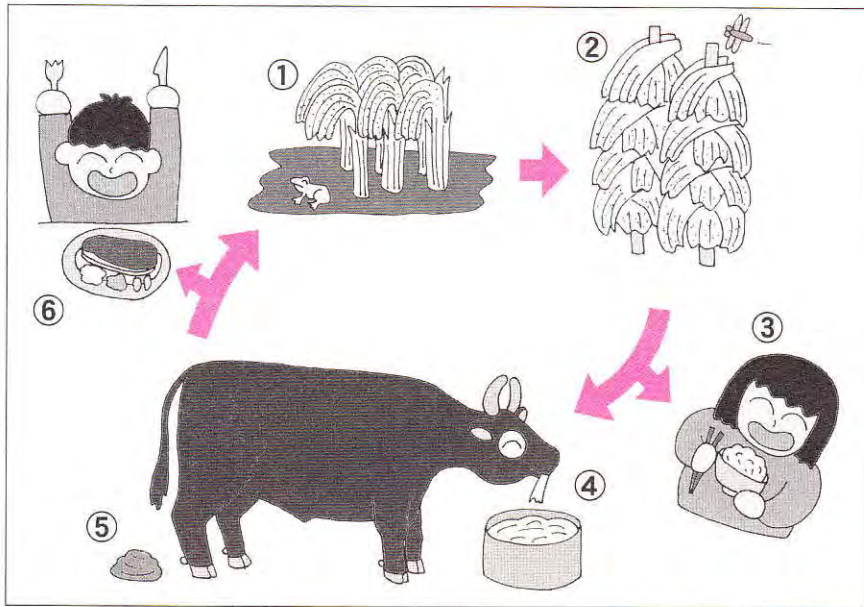
■ 前沢町の位置



■ 前沢町の農業粗生産額
〔H15年度（2003）〕
〔資料：岩手県生産農業所得統計〕



■ 肉用牛の飼養戸数と頭数の変遷
〔資料：農林サンセス〕
※2004年は岩手県農林水産統計年報



■米と前沢牛の関係

- ①有機肥料（堆肥）による米づくり
- ②稲を自然乾燥
- ③おいしい前沢米（ひとめぼれ）
- ④稲ワラは牛のエサや敷料になります。
- ⑤ウシの糞や敷料から堆肥がつけられます。
- ⑥おいしい前沢牛

その比率は各農家によって研究を重ねて決められており、それぞれ異なっています。濃厚飼料はそのほとんどを町外から購入していますが産地や安全性が確認できるものを選んでいきます。

われます。また、前沢町は国道4号、東北縦貫自動車道およびJR東北本線が町の中央をとおり、東北新幹線への接続もスムーズであるなど首都圏（消費地）への交通の便に大変恵まれています。このことは、米と前沢牛の産地である農業の町、前沢町にとって流通の面で大きなメリットとなっています。

前沢牛のエサ

前沢町は、おいしいお米の産地としても知られています。前沢町を含む岩手県南部で生産される「ひとめぼれ」は、(財)日本穀物検定協会が実施している米の食味ランキングで平成6年（1994）から10回連続して最高ランクとなる特Aに格付けされています〔平成15年（2003）の冷害時を除く〕。その稲ワラは、自然乾燥され、前沢で飼育されている牛の大切なエサ（粗飼料）となります。秋には稲や稲ワラを自然乾燥する風景があちこちで見られます。粗飼料は、いわば牛の主食です。一年分の稲ワラを確保することは牛飼い農家の大切な仕事の一つです。前

沢町は穀倉地帯なので、この稲ワラを地元で確保することができます。また、稲ワラは床に敷いて敷料としても利用されます。汚れた敷料は、牛の糞とともに発酵させ、堆肥（有機肥料）として水田に還元されます。前沢町では、牛飼い農家と稲作農家が堆肥と稲ワラの交換を行っており、いわば地域内循環型の複合経営となっています。

稲ワラや牧草といった粗飼料に対して、大麦やフスマ（小麦の種皮）、大豆粕など養分含量の多い飼料のことを濃厚飼料といいます。前沢の牛飼い農家の多くは、牛の成長段階や体調に合わせてこれらを配合して与えています。配合する飼料や

子牛生産（陸中牛）

岩手県の肉牛は従来、黒毛和種よりも日本短角種の産地として知られていました。実際に岩手県における肉牛生産の方針も昭和62年（1987）まで日本短角種が主な対象とされていました。その中で、岩手県南部の胆江地区（水沢市、江刺市、金ヶ崎町、胆沢町、前沢町、衣川村）は県内の他産地よりいち早く黒毛和種による肉牛生産に取り組んできました。

こうした和牛改良の中心的な役割を担ってきたのが江刺市です。昭和36年（1961）に玉里農業協同組合（現江刺市農業協同組合）が兵庫県美方郡から長福号という種雄牛を導入したのをきっかけ

【粗飼料】



■稲ワラ



■牧草

【濃厚飼料】



■圧べん大麦



■麦ヌカ



■フスマ



■全粒粉



■大豆粕



■肉牛配合



恒徳号産子検定成績証明書

に、同年、江刺市和牛生産改良組合が結成され、肉質の優れた但馬牛を導入基準とした本格的な和牛子牛生産が始められました。その翌年には江刺市家畜人工授精所が開設され、昭和38年（1963）から液状精液の供給を開始しています。和牛子牛の銘柄である「陸中牛」という名称はこのころから使われています。人工授精は、従来の自然交配に比べて同じ血統の牛を数多く生産できることから、画期的な改良が可能となりました。なかでも昭和37年（1962）に兵庫県美方郡から導入された和人号は、昭和39年（1964）に和牛登録協会の基本登録検査、昭和45年（1970）には高等登録検査に合格するなど種雄牛としての資質が高く、胆江地区の黒毛和種子牛の資質向上に大きく貢献しました。江刺市は繁殖雌牛の導入先も兵庫県美方郡のみにしぼり、血統の均一化による和牛改良を進め、昭和48年（1973）には江刺市和牛生産改良組合が岩手県初となる和牛登録協会の認定組合になっています。兵庫県美方郡からの種雄牛導入はその後も続けられ、昭和49年（1973）には恒徳号が導入されています。一方、前沢町では、昭和36年（1961）に岡山県から繁殖雌牛40頭を導入し、これを契機に子牛の生産が始められます。昭和42年（1967）からは島根県から繁殖雌牛の本格的な導入を開始し、江刺市で供用されていた和人号など兵庫県美方郡産の種雄牛との交配で子牛生産の基盤が作られました。特に昭和45年（1970）に島根県で生産された種雄牛、第七系桜号を父に持つ雌牛を繁殖雌牛として導入し、これに恒徳号を交配することにより、増

体と肉質に優れた経済性の高い子牛の生産が図られていきました。

昭和53年（1978）には江刺、水沢、石沢、金ヶ崎の4つの子牛市場の統合により胆江家畜市場が誕生し、翌年には胆江地区の2市3町1村で広域子牛産地を目指して胆江和牛改良協会が結成されました。昭和57年（1982）には同協会が主体となり兵庫県美方郡から菊谷号が導入され、その優れた資質により他産地との格差が顕著に見られるようになりました。昭和61年（1986）には江刺市、胆沢町、金ヶ崎町が参加する広域育種組合が和牛登録協会の認定組合となり、平成5年（1993）には、それまで江刺市などとは異なった改良方針をとってきた前沢町和牛改良組合が水沢市、衣川村とともに胆江和牛育種組合に加盟し、同じ改良方針のもとで「陸中牛」の生産、和牛改良が図られるようになりました。

他の産地の和牛改良は県を中心に展開されることが多いですが、胆江地区の和牛改良は市町村単位の農業協同組合を中心に取り組みられてきたことに特徴があります。このような資質の高い子牛生産地帯を背景に持つことで、前沢町から出荷された肥育牛は定時・定量・高品質の3拍子揃った「前沢牛」という銘柄の確立に成功したとも言えます。また、前沢牛の素牛ということで陸中牛の知名度が上がり、子牛の価格も高水準で取引されるようになりました。しかし一方で、優秀

な子牛の県外流出が問題となっており、繁殖と肥育のさらなる一体化が求められています。さらに、最近はや育種価などの指標が導入され、産地間における和牛の改良競争は激しくなっています。和人号、恒徳号、菊谷号のような絶対的な種雄牛がない現在、胆江地区内だけでの和牛改良は難しく、岩手県単位での改良が現在急ピッチで進められています。

牛飼いな人

肉牛の生産には、遺伝的要因の他に環境要因が大きく影響することが知られています。中でも農家の飼育技術による影響は大きく、よい牛の産地には牛飼いな人が必ずといって良いほど存在します。

前沢町の牛飼いな農家の方々は非常に勉強熱心で、飼育技術の研鑽を日々行っています。そして多くの情報を共有することで、農家の方々の全員のレベル向上が図られています。しかし、牛は生き物なので一頭一頭性格が異なり、また血統などによっても適した管理方法が異なることから、牛にあわせた工夫がそれぞれに行われています。そのためには、何よりも牛が好きなのが大事であると農家の方々は口を揃えます。その結果、前沢町には牛と会話ができる（牛が求めていることが分かる）牛飼いな人が数多く存在します。こうした牛飼いな人が大勢いることが前沢牛銘柄確立の最も大きな要因です。

日本一の牛飼いたち

前沢牛は、全国の牛肉品評会で優秀な成績をあげています。なかでも一番大きな大会である「全畜連全国肉用牛枝肉共進会」と「全国肉用牛枝肉共励会」では最も肉質の良かった黒毛和種（去勢）を育てた農家に農林水産大臣賞が贈られます。これまでに前沢の牛飼いの人たちはこの賞を10回も受賞しています。これは、牛を育てている農家の熱心な努力があったからです。農林水産大臣賞は、特に優秀な農林水産物を出荷した個人や団体に贈られる賞です。牛の博物館ではこの受賞者を日本一の牛飼いたちとして紹介しています。



■菊地 平八郎氏
(前沢町生母)

名人の秘訣

母牛の血統をよく見ること

昭和59年（1984）

品評会：第13回全畜連全国肉用牛枝肉共進会
黒毛和種去勢の部
最優秀賞 農林水産大臣賞

受賞牛血統：父「恒徳」×母方祖父「第十四茂」
出荷体重：608 kg 販売単価：3,150円/kg
枝肉重量：384 kg 販売価格：1,209,600円
格付：特選

の部

名誉賞 農林水産大臣賞

受賞牛血統：父「恒徳」×母方祖父「和人」
出荷体重：630 kg 販売単価：5,105円/kg
枝肉重量：401 kg 販売価格：2,047,105円
格付：特
平成3年（1991）

品評会：第20回全畜連全国肉用牛枝肉共進会
黒毛和種去勢の部
最優秀賞 農林水産大臣賞

受賞牛血統：父「恒徳」×母方祖父「福昌」
出荷体重：695 kg 販売単価：4,088円/kg
枝肉重量：451 kg 販売価格：1,843,688円
格付：A 5



■安部 慶喜氏
(前沢町生母)

名人の秘訣

血統が7割、牛の性能をひき出す

平成4年（1992）

品評会：全国肉用牛枝肉共励会黒毛和種去勢の部
名誉賞 農林水産大臣賞

受賞牛血統：父「福昌」×母方祖父「茂重波」
出荷体重：680 kg 販売単価：12,018円/kg
枝肉重量：438 kg 販売価格：5,303,304円
格付：A 5



■及川 梅男氏
(前沢町白山)

名人の秘訣

会話ができるまで牛と接すること

昭和60年（1985）

品評会：第14回全畜連全国肉用牛枝肉共進会
黒毛和種去勢の部
最優秀賞 農林水産大臣賞

受賞牛血統：父「恒徳」×母方祖父「和人」
出荷体重：688 kg 販売単価：3,223円/kg
枝肉重量：440 kg 販売価格：1,418,120円
格付：◎

昭和61年（1986）

品評会：全国肉用牛枝肉共励会黒毛和種去勢の部
名誉賞 農林水産大臣賞

受賞牛血統：父「恒徳」×母方祖父「和人」
出荷体重：645 kg 販売単価：4,823円/kg
枝肉重量：423 kg 販売価格：2,040,129円
格付：特



■小形 進氏
(前沢町)

名人の秘訣

牛の言葉を聞き取れる肥育

平成2年（1990）

品評会：全国肉用牛枝肉共励会黒毛和種去勢の部
名誉賞 農林水産大臣賞

受賞牛血統：父「菊谷」×母方祖父「茂美」
出荷体重：665 kg 販売単価：11,115円/kg
枝肉重量：439 kg 販売価格：4,868,370円
格付：A 5



■及川 主氏
(前沢町白山)

名人の秘訣

愛情を持って牛に接すること

平成5年（1993）

品評会：全国肉用牛枝肉共励会黒毛和種去勢の部
名誉賞 農林水産大臣賞

受賞牛血統：父「菊谷」×母方祖父「糸晴波」
出荷体重：705 kg 販売単価：10,062円/kg
枝肉重量：446 kg 販売価格：4,487,152円
格付：A 5



■阿部 篤四氏
(前沢町生母)

名人の秘訣

すべてに気をつけること

平成3年（1991）

品評会：全国肉用牛枝肉共励会黒毛和種去勢の部
名誉賞 農林水産大臣賞

受賞牛血統：父「恒徳」×母方祖父「賢晴」
出荷体重：640 kg 販売単価：17,006円/kg
枝肉重量：423 kg 販売価格：7,193,538円
格付：A 5



■鈴木 武氏
(前沢町)

名人の秘訣

牛が望むようにしてあげること

平成13年（2001）

品評会：第30回全畜連全国肉用牛枝肉共進会
黒毛和種去勢の部
最優秀賞 農林水産大臣賞

受賞牛血統：父「平茂勝」×母方祖父「安福」
出荷体重：767 kg 販売単価：2,829円/kg
枝肉重量：497 kg 販売価格：1,406,013円
格付：A 5



■石川 正氏
(前沢町生母)

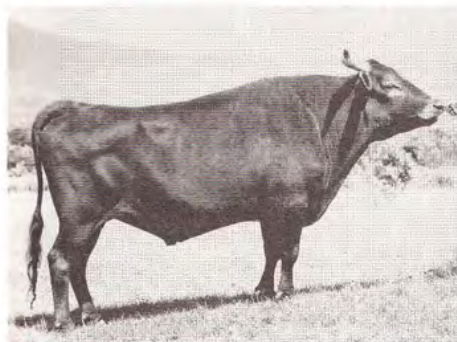
名人の秘訣

素牛の選定と手を抜かないこと

昭和62年（1987）

品評会：全国肉用牛枝肉共励会黒毛和種去勢

前沢牛をつくった 名種雄牛たち



■和人号

【和人号の経歴】

昭和36年5月20日 兵庫県美方郡温泉町越坂山本治平氏方に生まれる(母ふくたか号の初産)

昭和36年11月 地元家畜市場にて、中村畜産購買(56,300円)後、同郡浜坂町田君、西村計治氏が種雄牛として育成。

昭和37年11月 玉里農業協同組合が購買(530,000円) 玉里字大森前 後藤庄治が管理

昭和38年5月 玉里字大松沢 佐藤喜右工門の管理となる。

昭和38年5月28日 液状による精液分譲開始

昭和39年8月30日 基本登録検査 黒8166号 80.96点

昭和45年4月 江刺市牛生産改良協会設立 基幹種雄牛となる。

昭和45年5月 第2回全国和牛能力共進会(鹿儿岛県)へ和人の娘牛「きよし号」岩手県より唯一頭出品

昭和45年8月 高等登録検査合格 黒高273号 78.29点

昭和46年3月 精液を凍結とし、県外にも分譲開始

昭和46年8月 京都大学にて肥育試験D G 0.87kg 脂肪交雑3.8(3.0~4.5)(上坂教授担当)

昭和50年4月 江刺原種牛規程による指定種雄牛となる。

昭和52年5月 第3回全国和牛能力共進会(宮崎県都城市)に和人の娘牛胆江より2頭出品「くらふじ号」「第3みこの号」

昭和53年3月27日 江刺市和牛優生研究会準備会発足 指定種雄牛

昭和53年4月18日 全国へ精液供給のため家畜改良事業団盛岡種雄牛センターへ繁養委託

昭和53年7月10日 江刺市和牛優生研究会認定、指定種雄牛として併用

昭和54年11月 和牛改良園の拡大のため、胆江和牛改良協会結成、胆江全域の指定種雄牛となる。

昭和56年4月18日 育種登録検査合格 黒育69号 79.8点(江刺市和牛育種組合認定)

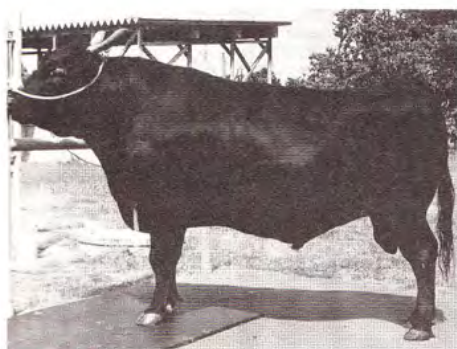
昭和56年4月 本牛の凍結精液を今後10ヵ年計画限定交配となる。

昭和56年11月19日 和人号顕彰碑建立

昭和58年7月18日 数多くの良牛を残し和人号記念賞創設をみて満22歳で生を終える。

産子の状況(昭和58年10月末現在)

産子数 41,460頭
基本登録5,121頭、本原登録牛2,243頭、高等登録牛4,195頭、育種登録牛31頭
生存期間 22年2ヵ月令
種雄牛としての供用期間 20年2ヵ月



■恒徳号

【恒徳号の経歴】

昭和48年5月6日 兵庫県美方郡美方町、上治恒夫氏方に生まれる(母かねさわ号の3産目)

昭和48年11月6日 地元家畜市場にて、吉村英之氏購買(659,000円)後、種雄牛候補として育成

昭和49年7月 玉里農業協同組合購買(1,571,000円)玉里字大森前後藤庄治氏が管理 購買担当 経済連小池専治氏、美濃川徹氏、玉里農協菊池雄宏氏。同時購買種雄牛「津田菊」号

昭和49年10月 併用開始とともに精液分譲開始

昭和50年12月30日 基本登録検査 黒 1075 81.5点

昭和52年4月1日~

昭和53年3月13日 京都大学にて、肥育研究試験を実施 D G 0.96kg ロース芯面積 40cm² 脂肪交雑 +3.4

昭和54年2月10日 高等登録検査 黒高 620 81.5点

昭和55年10月6日~

昭和56年10月5日 産肉能力検定(間接法)実施(8頭、岩手県畜産試験場) D G 0.78kgロース芯面積50cm² 脂肪交雑+3.8

昭和56年12月20日 育種登録検査 黒育 96 81.8点(江刺和牛育種組合認定)

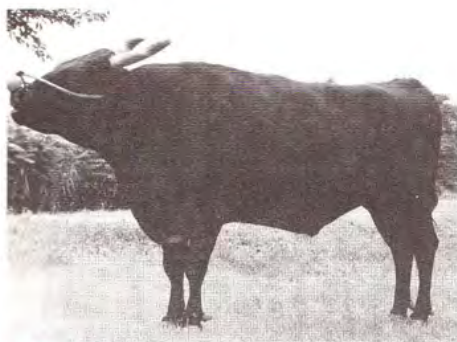
昭和59年4月~ 江刺市種雄牛管理育成センターの管理となる

昭和61年4月~ 改良計画に基づき交配種牛を選定し指定交配を開始

平成5年11月24日 数多くの良牛を生産し生涯を終わる

産子の状況(平成6年9月1日現在)

生産頭数 73,131頭(雌36,129、雄37,002)
種雄牛14頭、基本登録3,248頭、本原登録4,604頭、高等登録291頭、育種登録58頭
生存期間 20年6ヵ月
種雄牛としての供用期間 18年間



■菊谷号

【菊谷号の経歴】

昭和55年5月5日 兵庫県美方郡村岡町西井秀夫氏宅にて、母「きくしげ号」父「安谷土井」の子として生まれる。

昭和56年 兵庫県出石郡 平井管夫氏育成。

昭和57年1月 胆江和牛改良協会による種雄牛導入第一号として導入、江刺市玉里後藤庄治氏管理となる。

昭和57年3月 基本登録受検(黒原908 82.1点)とともに供用開始。

昭和57年4月 凍結精液として胆江管内を中心として分譲開始。

昭和59年4月 江刺種雄牛センター完成とともに、江刺種雄牛センター管理となる。

昭和60年10月 江刺種雄牛センターの検定場、第一セット目として供試牛10頭にて、産肉能力検定間接法を実施。(D G 0.81・脂肪交雑3.9 ロース芯55cm) 全国でも優秀な成績

を出す。

昭和61年 息子牛 62頭による産子検定を受検。

昭和62年 育種登録受検(黒育 197 82.8点)

昭和63年 恒徳号に続き指定交配種雄牛となる。

平成2年 菊谷号産子 子牛市場にて高値にて全国へ購買される。市場平均価格535,969円 菊谷号の産子 ♀545,752円 ♂688,031円

平成10年7月19日 温厚な性格で肉質の「陸中牛」を全国に高め、夏茂、百合藤他数多くの種雄牛を作出し18才2ヵ月にて没す。

産子の状況(平成10年12月24日現在)

生産頭数 51,913頭(雄26,527、雌25,386)
種雄牛候補 38頭 本原登録6,050頭 基本登録4,604頭 高等登録204頭
生存期間 18年2ヵ月
種雄牛としての供用期間 16年4ヵ月 精液生産本数145,089本

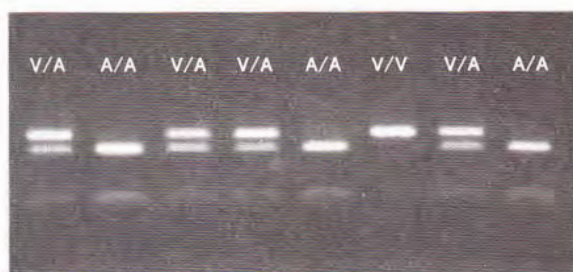


図1 牛SCD遺伝子のDNA型判定

Aはアミノ酸アラニンに対応し、Vはアミノ酸バリンを有する個体を示している。牛ではすべての遺伝子を2つずつ持っているため、個体によってAA型、AV型、VV型を持つものが存在する。

牛肉の不飽和脂肪酸とおいしさに関する遺伝子

万年英之（神戸大学大学院自然科学研究科資源生命科学専攻 助教授）

食べ物の「おいしさ」とは個人差があり、その明確な評価は困難です。牛肉においては一般的に、「柔らかさ」、「風味」、「多汁性」がおいしさの大きな要因を占めると言われています。日本固有の牛品種である黒毛和種は、その品質の高さから世界的にも評価されています。この高品質の要因としては「脂肪交雑(さし)」が良く入るためであり、その結果、「やわらかさ」や「多汁性」が向上するといわれています。一方、「風味」は評価が最も難しい形質であるため、改良の対象としては取り上げられてきませんでした。現在では、「風味」に関する一つの要因として、脂肪酸の質が影響するといわれています。

牛の体脂肪を構成する主な脂肪酸はパルミチン酸、パルミトオレイン酸、ステアリン酸、オレイン酸です。パルミトオレイン酸とオレイン酸は一価不飽和脂肪酸と呼ばれ、多くの割合を占めます。近年、この不飽和脂肪酸が牛肉の熟成期間中に芳香物質となることがわかってきました。また、不飽和脂肪酸の割合が増えると、脂肪は低い温度で融けるようになります(融点が高い)。融点の低い脂肪を持つ牛肉は、調理した際に好ましい芳香を呈することも示されています。これに加え、飽和脂肪酸の過剰摂取は血中コレステロールの増加をまねくことから、不飽和脂肪酸含有量が多いことは健康にも良いとされています。このように牛肉の

不飽和脂肪酸の割合は「風味」に対する指標となることが考えられます。

黒毛和種は、ホルスタイン種など他の品種に比べて不飽和脂肪酸含有量が高く、融点が高いことがわかっています。世界的にも黒毛和種は霜降り牛肉で有名ですが、それに加えて脂肪の質の違いが黒毛和種特有の熟成香を生み出す要因となっているようです。また、不飽和脂肪酸の割合は脂肪の部位によって大きく変化しますが、一般的に黒毛和種とホルスタイン種ではその割合が5~10%も違い、その結果脂肪が融ける温度も4~8℃変わってきます。この温度差は、我々の舌の上で脂肪が融ける早さや味の伝わり方に影響し、良い味を醸し出すようです。

黒毛和種の中においても、この不飽和脂肪酸の割合は個体ごとに違っており、牛の系統でも大きな違いがあります。私達は、この脂肪酸の質に影響する遺伝子が同定できれば、牛の改良や牛肉品質の指標として利用できると考えてきました。着目したのはstearoyl-CoA desaturase(SCD)という酵素で、ステアリン酸、パルミチン酸から一価不飽和脂肪酸であるオレイン酸やパルミトオレイン酸を生成するの

にかかわる酵素です。

私達は一連の研究から、SCD遺伝子の中にDNAの違いがあることを突き止めました。このDNAの違いは、SCD酵素におけるアミノ酸配列(タンパク質を作っている配列)の違いを引き起こし、タンパク質の性質が変わる可能性があるのです。他の動物との比較から、もともとこの部分のアミノ酸はバリン(V)のようですが、黒毛和種においてはアラニン(A)に変化している個体があることを発見しました。この違いは図1に示すように、簡単なDNA検査によって識別することができます。また、この遺伝子の型と不飽和脂肪酸の割合との関係を見たところ、このSCD遺伝子の型は不飽和脂肪酸の割合と関係があることを突き止めました(表1)。当然、融点との関係もあります。

私達はこのDNA検査法を用いることによって牛の改良や牛肉品質の指標として利用できると考えています。ただし、脂肪酸に影響するのはこの遺伝子ばかりではないので、さらなる研究も必要です。このような脂肪に関わる遺伝子、将来的には牛肉の味に関わる様々な遺伝子を明らかにすることによって、黒毛和種の遺伝的な特性を知ることができ、より良い黒毛和牛の生産に一役買うことができればと考え、学生さんと一緒に日夜研究を続ける毎日です。

表1 僧帽筋脂肪におけるSCD遺伝子型と不飽和脂肪酸の割合と脂肪の融点

SCD遺伝子の型	不飽和脂肪酸の割合 (%)	脂肪の融点 (°C)
A/A	59.4±0.2	24.9±0.4
A/V	58.3±0.1	26.3±0.2
A/V	57.0±0.2	27.5±0.2

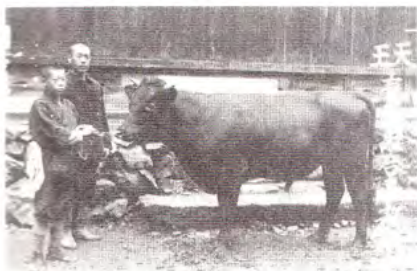
前沢牛銘柄確立のあゆみ

馬産地から牛の産地へ

鎌倉時代（延慶3年：1310）に描かれた『國牛十図』の序文に「馬は東関をもちてさきとし、牛は西国を以てもととす」とあるように、東日本は馬の産地として知られてきました。岩手県は南部駒で知られる良馬の産地であり、明治、大正、昭和初期まで前沢（古城村・白山村・旧前沢町）の水田地帯のほぼ全戸に農耕用の役畜として馬が飼育されていました。軍国調華やかな時代には、軍馬の育成も加味され、競って飼育管理に力を注いだと言います。一方、岩手県は東北地方唯一の牛の産地としても知られ、藩政時代には南部牛が鉄や塩の輸送に用いられていました。前沢でも生母村を中心



■前沢町では馬の取引もさかんだった
写真提供：小形 進氏



■生母村に導入されたショートホーン雑種赤毛
写真提供：阿部一二氏



■役畜として活躍する牛

に材木や木炭を輸送する役畜として少数の牛が飼育され、老廃牛などが家畜商によって東京や横浜に出荷されていたといえます。

戦域が拡大するにつれ、昭和16年（1941）頃から普通なら軍馬に不向きな馬までが徴用されるようになります。馬がいなくなった農家は農耕用の家畜として牛を導入せざるを得ませんでした。この頃は、家畜商により様々な牛が導入され、多くはショートホーン雑種赤毛（後の日本短角種）などでしたが昭和17年（1942）には生母村に改良和種（後の黒毛和種）が導入されています。

第二次世界大戦は昭和20年（1945）に終戦を迎え、馬の徴用はなくなりましたが、馬に対する愛着は捨てがたいものがありました。昭和25年（1950）の統計によると前沢では馬が988頭、牛が628頭と農耕馬が戦後しばらく飼養されていたことがわかります。しかし、戦後の牛肉の需要が伸びていくにつれ、老廃牛が高く売れることから、次第に馬から牛へと切り替えが行われ、有畜農業の主役が馬から牛へと移行していきました。

農耕牛から子牛の産地へ

農業の機械化が行われた昭和30年代（1955～1964）には、耕耘機が急速に普及し、水田の耕起など、これまで牛や馬が担っていた仕事に用いられるようになりました。この時期、牛馬は役畜としての役割を終えましたが、前沢町をはじめとする岩手県南地方は、稲作地帯であったことから肥料（堆肥）を提供する糞畜が必要でした。そこで、馬の産地であった地域性を活かして和牛子牛の産地としての取り組みが始められました。前沢町では「和牛を導入するからには良質のものを」と当時、古城農協組合長であった菅原栄治氏が島根県からの繁殖雌牛の導入を決め、昭和33年頃（1958）には貨車

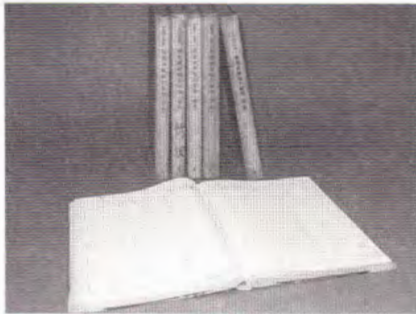


■島根県から導入した黒毛和種の繁殖雌牛
（写真提供：前田新吉氏）

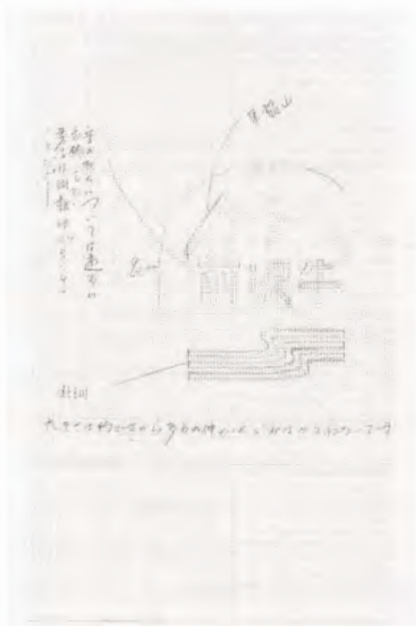
輸送で20頭程度の牛が前沢町に到着しています。昭和36年（1961）には、国有貸付牛として岡山県から繁殖雌牛40頭を導入するなど、前沢町としても本格的に和牛生産に取り組みを始めました。そして、昭和46年（1971）には、菅原氏が前沢町長に就任し、翌年には町有繁殖和牛貸付制度が創設され子牛産地としての基盤が固められていきました。

地域内一貫生産の確立

当時、生母農協の職員として国有牛の導入に関わった佐々木敏彦氏は、出荷された子牛が地元の引き合いもなく安く買われていくのを見て、付加価値を付けて販売するため和牛の肥育を考えました。そして、昭和40年(1965)に町内の5農協が合併して前沢町農協となると下部組織として畜産部会が設立され、繁殖専門部会と肥育専門部会で活動が開始されます。昭和44年(1969)には家畜商の千葉精七



■国鉄前沢駅出荷台帳
(所蔵：JR前沢駅)



■前沢牛登録商標原案
(寄贈：高橋シズ氏)

〔主な受賞歴〕

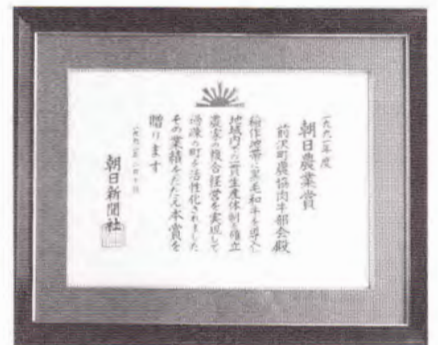
昭和58年(1983)	全国肉用牛枝肉共励会	雌の部最優秀賞	鈴木民雄氏
昭和59年(1984)	全畜連全国肉用牛枝肉共進会	最優秀賞・農林水産大臣賞	菊地平八郎氏
昭和60年(1985)	全畜連全国肉用牛枝肉共進会	最優秀賞・農林水産大臣賞	及川梅男氏
昭和61年(1986)	全国肉用牛枝肉共励会	名誉賞・農林水産大臣賞	及川梅男氏
昭和62年(1987)	全国肉用牛枝肉共励会	名誉賞・農林水産大臣賞	石川 正氏
昭和63年(1988)	全国肉用牛枝肉共励会	雌の部最優秀賞	及川梅男氏
平成元年(1989)	岩手日報産業文化賞受賞	(前沢町農協肉牛部会)	
平成2年(1990)	全国肉用牛枝肉共励会	名誉賞・農林水産大臣賞	小形 進氏
	全国肉用牛枝肉共励会	雌の部最優秀賞	及川梅男氏
平成3年(1991)	朝日農業賞受賞	(前沢町農協肉牛部会)	
	全国肉用牛枝肉共励会	名誉賞・農林水産大臣賞	阿部篤四氏
	全畜連全国肉用牛枝肉共進会	最優秀賞・農林水産大臣賞	石川 正氏
平成4年(1992)	全国肉用牛枝肉共励会	名誉賞・農林水産大臣賞	安部慶喜氏
	岩手県政功労賞受賞	(前沢町農協肉牛部会)	
平成5年(1993)	全国肉用牛枝肉共励会	名誉賞・農林水産大臣賞	及川 主氏
	全国肉用牛枝肉共励会	雌の部最優秀賞	鈴木松雄氏
平成8年(1996)	全畜連東日本ブロック肉用牛枝肉共進会	最優秀賞	前田保二氏
平成11年(1999)	第43回岩手県畜産共進会肉牛の部	名誉賞	鈴木 武氏
平成13年(2001)	全畜連全国肉用牛枝肉共進会	最優秀賞・農林水産大臣賞	鈴木 武氏
平成15年(2003)	第5回体外受精卵枝肉共励会	最優秀賞	及川 主氏
平成16年(2004)	平成16年度全畜連東日本銘柄確立共進会	チャンピオン	福田 進氏

氏の手引きで東京の芝浦へ肉牛を出荷し、昭和46年(1971)には前沢農協の直荷方式で出荷が始められます。同年には第1回前沢牛枝肉共進会が開催され、昭和48年(1973)には枝肉への銘柄印の押印販売が始められます。肉牛の肥育と出荷が軌道に乗ったことにより、子牛市場における前沢町産の子牛の買い支えとなったほか、『肥育牛として出荷された肉牛の枝肉情報が前沢町農業協同組合をとおして繁殖農家に還元され、肥育農家が望む血統の子牛を生産する』という肥育素牛の供給に主眼おいた独自の和牛改良体制が確立したことは前沢牛銘柄確立の要因の一つと考えられます。育種価のような指標がなかった時代、出荷した子牛の枝肉情報を入手できるということは、大きなメリットであり、肉牛として高値がついたとあれば繁殖農家にとっても自信にもなったといえます。

前沢牛の華ひらく

当時、牛肉の格付は、特選、極上、上、中、並、規格外という基準で行われており、上以上のもを上物といいました。芝浦の市場全体で上物率が15%しかないところ、昭和51年(1976)に前沢町から

出荷された牛の上物率が73.8%を記録し、「前沢牛」が食肉市場で注目を集めた。牛を飼う人が増えた昭和53年(1978)には、上物率が44%まで落ち、「前沢牛も終わり」とまでいわれました。しかし、そのような中でも吉田實氏が出荷した牛が当時の食肉市場の最高販売価格を記録するなど、よい牛を出荷している人もいたことが肥育農家の方々の励みとなりました。そして、当時上物率が8割以上という長野県佐久郡の望月農協への先進地視察をはじめ研修会や日常的な牛談義などが行われました。その結果、昭和63年(1988)には上物率が84%まで上がり、様々な品評会でも最高賞を受賞するようになり、牛肉銘柄「前沢牛」の名が全国に知られるようになりました。



■朝日農業賞賞状
(所蔵：岩手ふるさと農協肉牛部会前沢支部)

前沢牛生産者の皆さんとあれこれ35年

佐々木 敏彦 (元前沢農協畜産課長)

最初は貨車輸送で

昭和44年(1969)、最初の出荷は貨車輸送でした。まず旧国鉄前沢駅でワム貨車(空のない貨車)を金テコを使って数人で押して積込線路に移動し、鋸屑をいれ、貨車に繋を打ち込み牛を15頭程度つないで、さらに牛の上にハンモックを取り付けて準備完了です。ハンモックに乗り込み、停車駅ごとに牛の世話をしながらの出荷でした。本線に連結して午後6時に発車、東京の品川駅に到着するのが翌日の午後2時頃ですので実に20時間、今の約3倍かかりました。

屠畜・解体・販売

到着した牛は繋ぎ場に入れて給水させ、翌朝に屠殺解体、まだ体温のあるうちに肉質が格付され、木札を用いた手セリで販売されました。温かい肉での取引なので霜降りの状態は素人の私たちには全くわかりませんでした。

トラック輸送に切り替え 生産者肉質研修

貨車輸送からトラック輸送の時代に入ると、国道4号・6号を利用して12時間で東京に到着しました。大きな輸送改革の第一歩でした。同時に生産者が職員と一緒にトラックに便乗して市場関係者から肉質の指導を受け、西の松阪牛との比較研究により銘柄牛産地づくりが本格的に進められました。

肥育方式の変化

昭和45年から50年(1970~1975)には、東京出荷が順調に拡大されました。また、肥育期間の2ヵ年方式によって肉質が安定向上することが理解され、短期肥育(6

~12ヵ月)から若齢理想肥育(20~24ヵ月)に肥育方式が変化しました。規模拡大と同時に生産者も増加し、毎月のように各地域で牛舎建設が見られたのもこの時期でした。

前沢牛の原点生産者の雑談

枝肉販売の経験のない農協生産者の皆さんが目じたのは、特選牛(6段階格付の最高)の販売者の発生です。同じ体重で倍以上の価格で取引する方が出てくると多くの生産者間に急速に伝えられ、お茶のみ話の話題となりました。各地域で数人くらいのお茶のみ会が連日頻繁に行われ、内容の分析検討が行われました。話の内容は肥育技術的に高度な内容が多く、私も多くの知識を得ることができました。こうした生産者同士の交流は他町村には例が少なく、前沢牛発展の原点と思います。

前沢牛発祥の出荷者談話室

前に述べたお茶のみ話を集荷日にとの発想で、牛が東京に出発後、生産者に残っていただき、雑談できるようにお茶菓子を準備しました。菓子代は年間に前沢牛1頭程度でしたが年間80回から100回、年間て延べ1,000人以上の生産者の皆さんが貴重な意見交換に出席したことになり、へたな指導会などより多くの課題を解決しました。全体のレベルアップに貢献した特選前沢牛誕生の談話室であり、生産者の皆さんの大きな宝であると感じています。

前沢牛の銘柄普及 金をかけない宣伝!

肉牛部会一同の申し合わせは、「全国

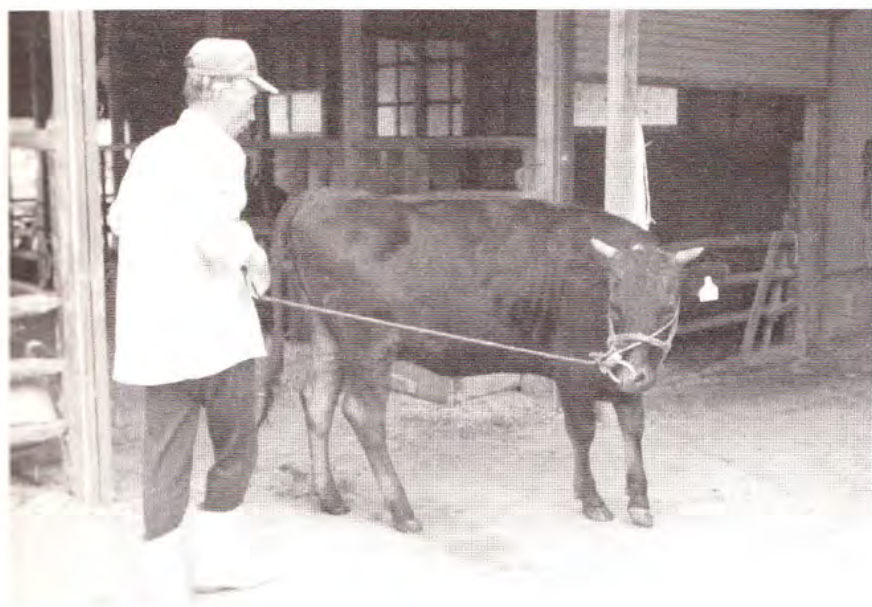


■第5回前沢牛共進会に出荷する牛を検査する佐々木敏彦さん(中央) 昭和48年撮影

の共進会でトップを獲得する!」ということでした。一丸となって全会員で挑戦し、昭和61年(1986)、62年(1987)の全国大会名誉賞2連覇を含めて全国制覇を8回を獲得し、農林水産大臣賞を受賞しました。さらに肉牛部会の活動が評価され、朝日農業賞、岩手日報文化賞、岩手県県政功労賞、日本農業賞東北代表などの賞をいただきました。農業賞はNHKが共催でしたので、私、石川正さん、及川梅男さんの3人がスタジオに行き、前沢牛生産活動の状況を30分番組2本に収録。再放送も含め全国に2回も放送されました。また県内のテレビでも多くのニュース、前沢牛の特番、知事との対談などが放映紹介されました。生産者の皆さんには牛舎収録など数多くの協力をいただきました。テレビの担当者の話ではコマーシャル料に換算すれば推定で数千万以上とのことでした。こうした報道機関による前沢牛の紹介によって、前沢牛が他産地と比較して急速に知名度が高まりました。これは肉牛生産者一人一人の皆さんが肉質改善運動の方針に信念を持って真剣に取り組み実施した成果です。また、岩手前沢牛協会の設立以降、行政、肉牛部会および農協が三位一体になって取り組んだことも一層の付加価値を高めたと思います。

〔前沢牛関連年表〕

- 明治末～大正 ●前沢の水田地帯(旧前沢町、古城村、白山村)は馬の育成地帯であったが、生母村を中心に木材や炭を運搬する役畜として牛が飼育されていた。
- 家畜商によって東京、横浜などに牛が出荷されていた。
- 昭和16年(1941) ●戦域の拡大により農耕馬まで徴用され、そのかわりに牛が導入され始めた。
- 昭和17年(1942) ●前沢(生母村)にはじめて改良和種(後の黒毛和種)が導入された。
- 昭和20年(1945) ●第二次世界大戦終戦。軍馬の徴用がなくなった。
- 昭和24年(1949) ●家畜商により前沢地区畜産農業協同組合が設立された。県から種雄牛を借り受けて種付を開始。
- 有畜農業の主役が馬から牛へと移行した。
- 昭和25年(1950) ●國分謙吉岩手県知事を招いて前沢地区畜産農協主催の家畜共進会が開かれ20頭の牛が出品された。
- 昭和30年(1955) ●旧前沢町、古城村、白山村、生母村が合併し、前沢町誕生。動力耕耘機の普及により牛の飼育は役用から肉用へとその目的をかえつつあった。
- このころ、多くの黒毛和種が県外から導入された。
- 昭和33年(1958) ●古城農協が島根県から黒毛和種の繁殖雌牛を20頭導入。
- 前沢地区畜産農業協同組合解散。
- 昭和36年(1961) ●国有貸付牛事業を導入し、岡山県から繁殖雌牛40頭を導入。これを契機に本格的な子牛生産が始まった。
- 江刺市が兵庫県美方郡から種雄牛「長福号」を導入。但馬牛を中心とした陸中牛の改良に取り組む。
- 昭和37年(1962) ○江刺市が兵庫県美方郡から種雄牛「和人号」を導入。江刺市家畜人工授精所が開設され、翌年から液状精液の供給を開始。
- 昭和40年(1965) ●前沢町内の5農協が合併し、前沢町農協が誕生。下部組織として畜産部会が設立され、繁殖専門部会と肥育専門部会で活動開始。肉牛肥育への取り組みがはじまった。
- 昭和42年(1967) ●島根県から繁殖雌牛の本格的な導入を開始。
- 昭和44年(1969) ●前沢町農協が東京食肉市場に肥育牛の出荷を開始。
- 昭和46年(1971) ●第1回前沢牛枝肉共進会を東京食肉市場で開催。
- 昭和47年(1972) ●肥育牛20頭以上を飼育している農家が集まり、技術向上のため前沢牛同志会を設立。
- 前沢町独自に町有繁殖和牛貸付制度を設立。
- 昭和48年(1973) ●前沢牛銘柄印の枝肉押印上場販売を開始。
- 前沢町内の家畜商が前沢肉牛出荷組合を設立。家畜商系出荷の一本化を図る。
- 昭和49年(1974) ○江刺市が兵庫県美方郡より種雄牛「恒徳号」を導入。
- 昭和51年(1976) ●東京食肉市場の通常出荷で上物率73.8%の高水準を達成し、注目を集める。
- 昭和52年(1977) ●牛を飼う人が増えた結果、肉質が低下。先進地視察や談話室の設置など肉質向上のための活動が盛んに行われた。
- 東北縦貫自動車道開通(一関～盛岡間)。
- 昭和53年(1978) ●吉田實氏が東京食肉市場の通常出荷で枝肉最高販売価格を更新。2,456,100円。
- 江刺、水沢、石淵、金ヶ崎の4つの家畜市場が統合し、胆江家畜市場が誕生。
- 昭和54年(1979) ●胆江地区の2市3町1村で広域子牛産地を目指して胆江和牛改良協会を結成。
- 昭和55年(1980) ●前沢町農協の和牛部会が肉牛部会と和牛改良組合に改編された。
- 昭和57年(1981) ●胆江和牛改良組合が兵庫県美方郡から種雄牛「菊谷号」を導入。
- 昭和58年(1982) ●前沢町和牛改良組合が全国和牛登録協会から認定を受けた。
- 昭和60年(1985) ●第1回前沢牛まつり開催。
- 第19回前沢牛枝肉共進会において上物率100%を達成した。
- 江刺市、胆沢町、金ヶ崎町の和牛改良組合が胆江和牛育種組合を設立。
- 昭和61年(1986) ○胆江和牛育種組合が和牛登録協会の認定組合となる。
- 昭和62年(1987) ●前沢町、前沢農協、生産者が一体となり、岩手前沢牛協会を設立し、前沢牛指定販売店制度を開始。銘柄の浸透を図った。
- 繁殖牛を7頭以上飼育している農家が子牛の生産基盤をより強固にするため前沢牛繁殖和牛振興会を組織。
- 平成2年(1990) ●前沢牛の商標(図形)が登録される(第2234215号)。翌年、前沢牛の文字商標の登録を出願。
- 前沢肉牛出荷組合が法人化し、岩手前沢肉牛生産協同組合となる。
- 平成5年(1993) ●前沢町和牛改良組合が水沢市、衣川村の和牛改良組合とともに胆江和牛育種組合に加入。
- 平成7年(1995) ●前沢町立牛の博物館開館。
- 平成8年(1996) ●胆江家畜市場と磐井家畜市場が統合し、岩手県南家畜市場となる。
- 平成9年(1997) ●前沢牛の商標(文字)が登録された(第4076636号)。
- 平成10年(1998) ●胆沢管内の5農協(水沢市農協、金ヶ崎町農協、胆沢町農協、前沢町農協、衣川村農協)が合併して岩手ふるさと農協が誕生。
- 前沢町農協肉牛部会は、岩手ふるさと農協前沢地域肉牛部会となった。
- 平成17年(2005) ○江刺市種雄牛センター閉鎖。和牛の改良は今後、岩手県で行われることとなった。



■育成牛（繁殖雌牛候補の牛）の引き運動
鈴木勝朗さんは、朝夕30分の引き運動を日課にしています。暑い日には牛も人も疲れますが、よい繁殖雌牛として長い間活躍してもらうためには欠かせないといいます。

経営により自己経営内で無駄なく再生産できる循環経路が確立されているといえます。その反面、多頭化は難しいことから、子牛や育成牛へのきめ細やかな飼養管理によって1頭あたりの利益を増大させ、繁殖雌牛を連産させ、耐用年数を長くする努力がはられています。

前沢牛など肉に脂肪交雑（いわゆるサシ、霜降り）が入る高級牛肉の生産は、黒毛和種という単一の品種で行われています。そのため、和牛の繁殖農家は、肥育農家への子牛の供給に加えて、牛の品種改良という重要な仕事を持っています。そのため、原種牛制度を設けて優良な子牛を生産、保留するしくみがつくられています。また、前沢町和牛改良組合では新規種雄牛の試験交配への協力や種雄牛造成への積極的な協力を行っています。前沢町では優秀な繁殖素牛を町内に保留した農家に助成金を交付したり、繁殖和牛貸付譲渡事業により優良な繁殖素牛の導入を促進するなどしてより優れた和牛生産の維持、発展を支援しています。

前沢牛を育てる

牛飼いの農家には、子牛を生産する繁殖農家と子牛を育てて肉牛として出荷する肥育農家、その両方を一貫して行っている農家の3種類があります。一貫生産を行う農家は今後増えることが予想されますが、ここでは繁殖農家(子取り経営)と肥育農家の仕事について紹介します。

繁殖農家

牛の妊娠期間は約280日、発情周期は約21日です。農家の人たちは繁殖雌牛(母牛)に一年一産で子牛を生んでもらうため、常に牛の発情の様子に気がつけています。発情を確認すると、人工授精師と相談して遺伝的な組み合わせや経済性を考慮して種付(人工授精)を行います。日常的な管理は、牛舎の清掃(ポロ出し)、敷料の交換、給餌などですが、同時に牛の観察が行われています。また、草刈りや干し草作り、堆肥づくり、牧草地への堆肥散布なども重要な仕事です。繁殖雌牛はしっかりとした足腰をしていることが大事なので、朝夕に引き運動を行ったり、裏山の放牧場がある農家はそこに放して適度に運動させたりします。出産が近づくと農家の方々は事故がないようにとても気をつかいます。子牛は生

まれて30分ほどで立ち上がり、自力で親の乳を飲み始めます。この初乳を飲ませることが重要です。母牛は出産後、次の発情で人工授精され、また妊娠します。子牛は次第に稲ワラや牧草などの粗飼料を食べるようになり、8~9ヵ月、体重が約300kg程度で岩手県南家畜市場に出荷されます。

前沢町の繁殖農家は、原則として、いつも牛を牛舎で飼育しています。そして、牧草などの粗飼料を刈り取って給餌するという集約的な経営です。稲作との複合



家畜人工授精師から一言

牛とともに

家畜人工授精師 遠藤 敏

前沢町農協が初めて東京食肉市場へ肉牛を出荷したのは昭和44年(1969)ですが、私が授精業務を始めたのはその5年後の事でした。昭和57年頃より前沢牛の活躍が特に目立つようになり、その2年後、全畜連全国肉用牛枝肉共進会において菊地平八郎さんがついに全国チャンピオンを獲得しました。その牛は生母字天王で19頭の仔を産んで天寿を全うした「ふじしも号」、そして後藤安雄さんご夫婦と私がつくり育てた牛でした。以来、前沢牛の素牛を前沢でつくるのが繁殖農家と私がともに進む道だと信じ、肥育農家の情報を活かした交配を進めてきました。

私たちは今後もこの前沢に産まれた素晴らしい銘柄を大切に、英知を集め、地域の発展につなげてゆかなければならないと思っています。牛博が言う「人と牛は地球上でともに支え合って生きる仲間だ」。その通りです。

繁殖農家の仕事

(一日の仕事)

朝:ポロだし(牛舎の清掃)
 敷料の交換
 発情の状態や健康状態の観察
 育成牛の引き運動
 エサやり
 昼:草刈り
 乾草づくり
 牛に乾草を与える
 夕:朝と同じ作業

(季節的な仕事)

秋:牧草地への堆肥散布

(その他)

子牛の出荷
 勉強会・研修会

肥育農家の仕事

(一日の仕事)

朝:牛の状態の観察
 エサ箱、水槽の掃除
 稲ワラの給与
 濃厚飼料の給与
 ポロだし
 昼:牛に乾草を与える
 牛のブラッシング
 敷料や稲ワラを切っておく
 濃厚飼料を合わせる
 夕:朝と同じ作業

(季節的な仕事)

春:堆肥運搬(稲作農家に還元)

夏:乾草づくり

秋:稲ワラ集め

(その他)

削蹄(出荷までに3回)

子牛市場

肉牛の出荷

勉強会・研修会

肥育農家

多量のエサを与えて牛や豚などの家畜を肥らせることを肥育といいます。黒毛和種は肥育により脂肪が筋肉内に蓄積してきめ細やかな脂肪交雑が入ります。これは外国品種にはほとんど見られない遺伝的な特徴です。しかし、牛の肥育には、肥育素牛の遺伝的な要因の他に環境要因が大きく影響することから、肥育農家の方々の果たす役割はとても大きいものがあります。

農家の方々は子牛市場で血統や発育状態などを一頭一頭よくみて肥育素牛を購入します。その際、前沢牛の素牛になる

のだからできるだけ良い子牛を買うように心がけているそうです。

日常的な管理は、牛の観察、牛舎の清掃、給餌です。そして、牛の状態を観察しての個体管理が重要なのは繁殖農家と同じです。約22ヵ月間、肥育された牛を出荷しますが、その間、牛が体調を崩さないようにきめ細やかな管理がなされます。昼間に外回りの仕事があれば牛のブラッシングや粗飼料を細かく切ったり濃厚飼料を配合したりします。大麦や大豆粕などの濃厚飼料を選び、自分で配合することで、安全性の高い、個々の牛にあったエサを与えることができます。牛

舎に長く滞在することで、牛が世話をしてくれる人を覚えるため、ストレス低減になるといいます。この他、牛の姿勢を正し、肉付をよくするため、出荷までに削蹄を3回程度行います。秋には1年分の粗飼料や敷料となる稲ワラを集めてまわり、春には稲作農家に堆肥を還元します。堆肥と交換で稲ワラを集めているため、できるだけ良い堆肥をつくるように心がけているそうです。粗飼料として乾し草を与える農家では、夏には、草刈りと乾し草づくりも行います。

朝早く集荷場に集められた牛は、大型トラックに積み込まれ、東京食肉市場に

繁殖農家から一言

和牛繁殖振興会 会長
鈴木 勝明

朝4時、牛の「モー」で私の一日の仕事が始まります。牛小屋のポロ出しです。牛の状態をみる一番大事な仕事だと思って、毎日かかさずやっています。発情の状態は、子牛の元気は、食い込みは、繁殖牛の一年一産、事故のないよう、これが大事なことだと心がけています。それが儲かるか儲からないかにつながります。

私たち和牛繁殖振興会は、親牛7頭以上を飼育し、本当に牛が好きで何でも話し合える仲間達で構成されていますが、最近7頭いなくても牛が好きで仲間に入る人たちもいます。年1回の研修会は必ず行い、会員全員の畜舎まわりを行っています。また、県内だけでなく遠くは島根、宮崎、鹿児島と足をのばして、自分の気に合ったいい牛をもとめて買いにも行きます。私たち子牛生産農家は、なんととっても、前沢牛というブランド

肉を生産する肉牛農家の皆さんに恵まれているからだといつも心に入れています。そのために各地から前沢の子牛をめぐりに買いにもきてくれるのです。これからは肉牛農家の皆さんと多く情報交換し、この子牛なら何としても私が買いたいといわれる様な子牛を生産して行きたいと思っています。そして今、仲間の中から「糸安莉」という種雄牛が出て各地の繁殖農家で盛んに利用されています。そのうち、その子牛が肉牛日本一となる事を期待しています。これからもまた、仲間の中からのいい種雄牛が出て、肉牛農家に買われる子牛が産まれることを目標に頑張っています。これが私たち振興会の本当の産地づくりです。

今、BSEの問題、外国の肉はホルモン剤が多く使用されている、検査が不十分だとかいろいろ耳にします。これからも子どもたちが安心して食べられる安全な日本の肉であってほしいと願っています。

最後に、JA岩手ふるさと畜産課、前沢町役場農林振興課畜産係といつもお世話になって、本当にいい指導者がいるからだといつも感謝しております。

出荷されていきます。前沢町の肥育農家の方々は、肥育技術の向上に熱心に取り組んでおり、食肉市場において出荷した牛の肉質を自分の目で確かめるなど様々な研修会や勉強会を行っています。

前沢町では、国や県の補助事業を積極的に導入しているほか、家畜糞尿処理の整備や稲ワラ交換、研究会や講習会などに補助金を出すなどしてその生産を支援しています。また、前沢町、農協、生産者で組織する岩手前沢牛協会が宣伝や指定店制度を担当して前沢牛の銘柄確立・維持にむけて取り組んでいます。

肥育農家から一言



牛好会 会長
小野寺 裕

私は、現在、約50頭の肉牛の飼育に携わっていますが、難しいものです。牛は、人間と違って言葉でしゃべらないし、そのわりに正直です。その場面場面で何を要求し、何を与えたらとか判断することが牛の肥育技術には不可欠で、大切な物とかまだまだ努力が必要だと痛感しています。尚かつ、経験不足で日々勉強中です。

そんな中、「牛好会」という会があります。前沢町内の肥育農家の後継者の会です。会員は20名と、まだまだ数は少ないものの徐々に増えつつあります。年間を通して活動も盛んで、勉強会をはじめとし、県内外の研修視察、また、毎年9月の「牛好会枝肉研究会」は、発足から今年で10回目になります。自分たちが市場で子牛を選び育てた牛が結果として評価され、日頃の肥

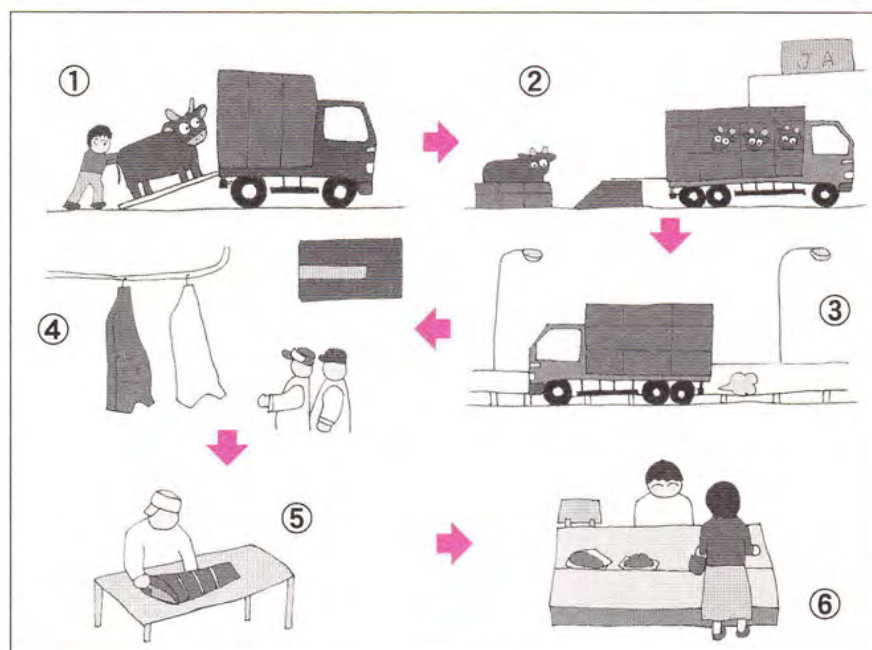


■牛にブラッシングをかける
ブラッシングすることで、牛と農家の方との絆が深まり、牛のストレス低減になるといいます。
牛の状態を観察する大切な時間でもあります。

育技術につながるとともに目標が出来、良い意味で必然と仲間意識が強まり、技術の高昇につながっています。着実に成果が出て来ていると思います。ある先輩に「日々勉強、日々努力」と言われたことがあります。こういった会が存在することにより、自分はその言葉が生かされている様な気がします。

最後に、前沢で牛飼いを出来ることは誇りに思うし、恵まれた環境のもと、先輩たちが築き上げた銘柄「前沢牛」の後継者の一員として本当の意味で自分に自慢できる様に頑張りたいです。





■前沢牛の流通経路

- ①肥育農家が牛を出荷
- ②集荷場で計量した後、大型トラックに積み込む
- ③高速道路で食肉市場へ
- ④格付した後、競売にかける（食肉市場）
- ⑤部分肉に解体し、小売店で販売（仲卸業者）
- ⑥小売店で販売「おいしい前沢牛をどうぞ」

室へ送られ、鞆や靴など様々な皮革製品に加工されることとなります。次に内蔵を取り出し、衛生検査官の検査を受けます。ここで合格にならなかった内蔵および特定危険部位は全て廃棄されます。本体は背骨の中心で切断され（背割り）、枝肉と呼ばれる状態にします。背割りは最も効率的に肉を無駄にせずに牛を解体する方法です。枝肉は洗浄され、衛生検査官により検査が行われて冷蔵庫に一晚保管されます。冷蔵庫で保管することにより、枝肉は冷やされ、格付の際、脂肪交雑をはっきりと見ることができます。そして、BSEのスクリーニング検査の結果、陰性になった枝肉は翌日のセリにかけられます。陽性の反応がでた場合、確認検査〔免疫生化学検査（ウエスタンブロット法）と免疫組織化学検査〕が行われ、専門家会議により確定が行われます。BSE検査で陽性になった牛が流通にまわされることはありません。

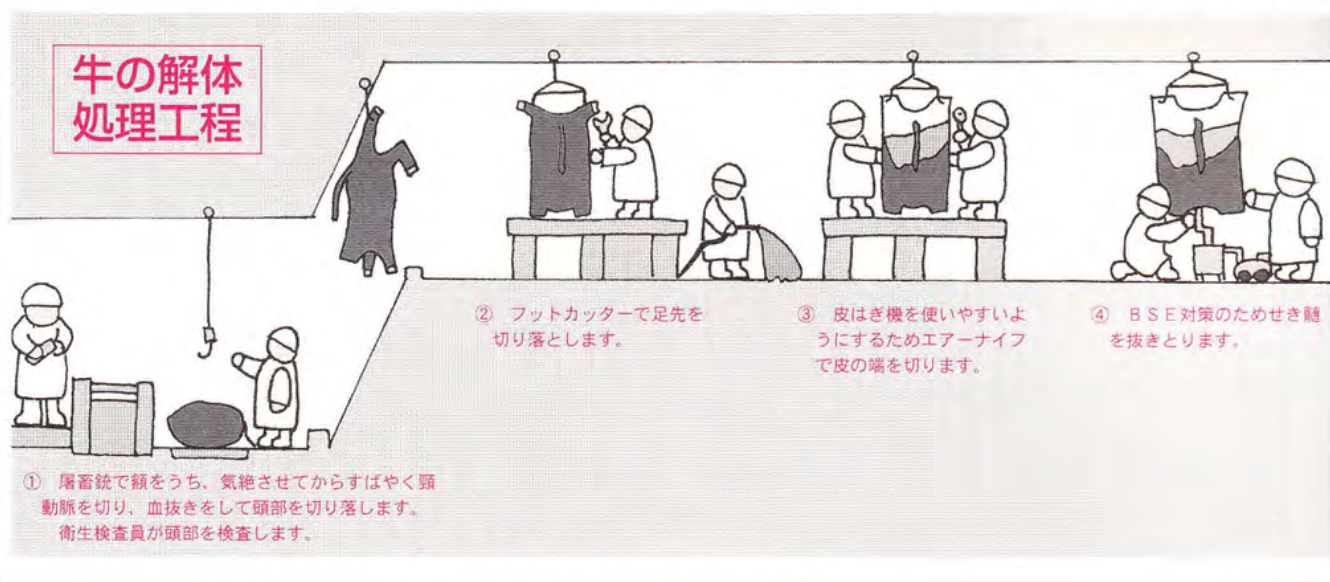
牛が出荷されて3日目の朝、左側の枝肉の第6～7肋骨間で切開され、社団法人

前沢牛の流通

肥育農家で約22ヵ月間、大切に育てられた肉牛は岩手ふるさと農協の集荷場に集められ、体重などの計測を行った後、大型トラックに積み込まれます。そして、トラックは高速道路を使って東京食肉市場まで牛を運びます。東京への肉牛出荷を開始した昭和44年（1969）当時は、国鉄の貨車による輸送でしたが、その後トラックによる輸送に切り替えが行われ、昭和52年（1977）には東北縦貫自動車道が開通したことにより、牛にストレスを与える輸送時間が大幅に短縮されています。食肉市場に到着した牛は、係留場に繋

がれて一晩休ませます。輸送直後の牛は疲労しており、すぐ屠畜すると肉色が悪くなるためです。また、起立不能、ふるえ、けいれんがないか、歩行に異常がないかなど牛の生体検査が行われます。

翌朝、牛は屠畜され、全ての牛の頭部がBSEのスクリーニング検査〔エライザ法〕にまわされます。頭部は舌と頬肉を除いて焼却処分されます。本体は足に金具を引っかけて吊るし、以後の作業は移動させながらの流れ作業になります。まず足の先を切り落とし、BSE対策のため脊髄を抜き取ります。皮は原皮処理



人日本食肉格付協会の職員により格付が行われます。歩留等級がAまたはBで、かつ肉質等級4以上のものに「前沢牛」の印が押され、牛肉銘柄「前沢牛」として競売（セリ）にかけられます。仲卸業者にセリ落とされた枝肉は、ロースやバラなど部位ごとに解体され、精肉店や飲食店などの小売業者に販売されます。そして「前沢牛」として店頭に並ぶことになります。

前沢牛は指定店販売制度をとっており、一頭につき牛肉生産履歴証明書1枚と前沢牛肉証6枚を発行しています。指定店は、卸売りの場合、年間に4頭以上（チケット24枚以上）、小売りの場合、年間に2頭以上（チケット12枚以上）の前沢牛を扱っている実績を持つ業者です。これにより、消費者の元へ間違いなく前沢牛が届くシステムとなっています。

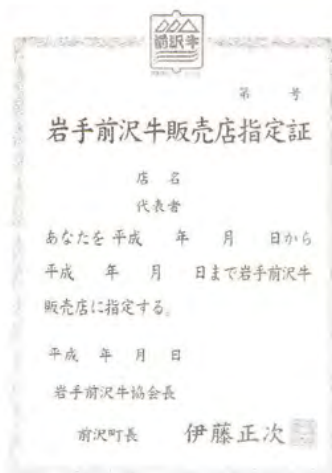
牛肉トレーサビリティ法

平成15年（2003）6月に施行された「牛肉の個体識別のための情報の管理及び伝達



■牛肉証

に関する特別措置法」は、一般に牛肉トレーサビリティ法と呼ばれています。この法律は牛肉の安全性に対する信頼確保やBSEのまん延防止措置の的確な実施などを目的として制定されたものです。それにより、国内で生まれたすべての牛と輸入牛に10桁の個体識別番号が印字された耳標の装着が義務づけられ、その番号によって牛の性別や種別（品種）、出生から肥育、屠畜に関する情報がデータベースに記録されています。また、枝肉、部分肉、精肉と加工され流通する過程においても個体識別番号が表示され、仕入れの相手先などが帳簿に記録、保存されます。直接消費者に牛肉を販売したり、特定料理（すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキ、焼肉）を提供したりする小売業者には個体識別番号の店頭表示が義務づ



■販売指定店証

けられ、これにより消費者はインターネットを通じて牛の出産から屠畜までの生産履歴を調べることが可能になりました。



■耳標を付けた肥育牛



前沢牛を食べる

日本人は輸入牛肉や外国品種によって生産された国産牛よりも和牛、とくにサシの入ったいわゆる霜降り牛肉を好んで食べます。どうして前沢牛のような黒毛和種の和牛肉が美味しいのでしょうか。

平成7年(1995)に日本畜産学会に発表された牛品種間の「旨味」と「香り(加熱香氣成分)」を比べた研究によると、牛肉の赤身部分の分析では和牛と輸入牛肉に特徴的な差は見られませんでした。脂肪部の香り成分、特に含硫黄化合物と含窒素化合物においては黒毛和種が顕著に多いことが報告されています。このこ

とから和牛に独特な美味しさは香りにあると考えられます。前沢牛は、黒毛和種銘柄牛のなかでも特に香り成分が多いことが報告されており、「香り」に優れた美味しい牛肉であることが裏付けられたといえます。

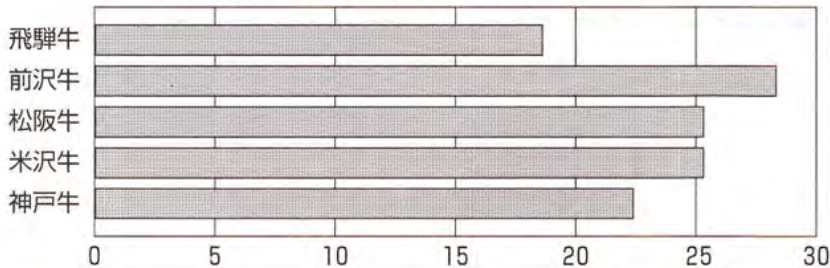
また、和牛香と呼ばれる香りの存在も知られています。これは脂肪交雑の入った牛肉を熟成した後、80℃くらいで加熱したときに最も強く感じる黒毛和種独特な香りです。外国品種などにはこの香りはありません。このため、和牛独特の香りを楽しむ料理法としては、すき焼きな

どの日本の伝統的な牛肉料理が最も適していると考えられます。

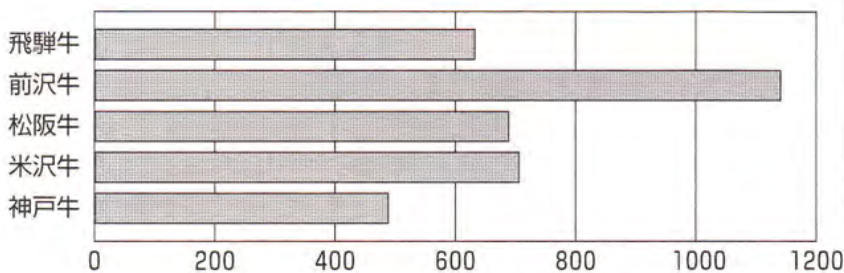
現在では様々な牛肉料理がありますが、日本では宗教的な理由から肉食禁止令が度々だされ、明治時代(1868-1912)になるまで公には肉を食べてきませんでした。明治政府は、富国強兵の観点から肉食を推奨し、牛肉は「牛鍋」という味噌煮込みで食べられました。兵隊の携行食としては、牛肉を醤油と砂糖で煮込んだ大和煮の缶詰が採用され、一般家庭に普及する中で薄切りの肉を醤油で煮込むスキヤキが考え出されました。薄切り肉を煮込むと肉汁が流れ出てしましますが、このような調理法でもおいしい牛肉は霜降りの入った和牛肉です。スキヤキという日本独自の調理法を中心に発展した日本の牛肉消費が前沢牛のような霜降り牛肉を育てたともいえます。第2次世界大戦後、日本人の食生活は大幅に変わりました。肉食に対する禁忌意識は払拭され、焼肉やハンバーグ、シチュー、ステーキなど外国から入ってきた様々な肉料理が普及しました。このような肉料理は牛肉に霜降りがあまり入らなくてもおいしく食べることが出来ます。一方で、和牛肉は高級食材として日本人の食生活に深く根付いています。やがて、牛刺しや馬刺しなど肉の生食が一般化するにつれ、前沢町で霜降りの牛肉をマグロのトロに見立てた寿司が考え出され、現在も多くの人がそれを食べに訪れます。銘柄牛肉は単なる農産物ではなく、観光や地域活性化の資源として重要な役割を果たしています。

香氣画分中の窒素化合物の比率(ppb)

※牛肉の香氣成分として重要でないと考えられるdimethylsulfoneを除く



香氣画分中の硫黄化合物の比率(ppb)



佐藤雅彦ほか(1995)同一条件で飼育した品種の異なる牛肉の香氣と呈味成分について、日本畜産学会報、66(2):149-159.より作成

前沢牛料理アラカルト



■すき焼き
(協力：和風れすとらん牛の里)



■しゃぶしゃぶ
(協力：吉兆寿司)



■前沢牛のにぎり
(協力：助八寿司)



■ステーキ丼
(協力：和風レストランおかる)



■サーロインステーキ
(協力：レストラン前沢ガーデン)



■石焼ロースステーキ
(協力：前沢牛肉料理味心)



■焼肉
(協力：肉料理おがた)



■前沢牛ロース串焼き
(協力：ちゃんこ部屋太五郎)

〔前沢牛の定義〕

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（第4076636号）された牛肉の銘柄です。ですから、前沢町で飼育されている黒毛和種は、厳密には前沢牛とはいいません。前沢牛の定義については、岩手前沢牛協会が「いわて前沢牛の生産と販売に関する要領」のなかで以下のように定めています。

（前沢牛の定義）

第2 前沢牛とは、岩手県胆沢郡前沢町内に在住している生産者が、前沢町内で肥育し、かつ岩手ふるさと農業協同組合を経由し出荷した牛肉のうち、次の項目に合致する肉用牛のことである。

- (1) 種類 黒毛和種
- (2) 出生地 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により出生地の確認ができること。
- (3) 肥育期間 出生から屠畜までの期間内において前沢町内における飼育期間が最長であり、かつ最終飼養地が前沢町内であること。
- (4) 格付基準 社団法人日本食肉格付協会の定める肉質等級が「4」以上で、歩留等級が「A」または「B」であるもの。

〔牛肉の格付〕

適正な価格の形成と生産、流通の合理化を図るため、(社)日本食肉格付協会によって全国の食肉卸売市場などで牛肉の格付が行われています。格付は、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、ロース芯面積やばらの厚さなどを計算式に入れて算出し、肉質等級は、脂肪交雑、肉の色沢、肉の締まり及びきめ、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。

	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1



前沢牛を買うなら

① JA岩手ふるさと菜旬館

①9:00~18:30 ②第1第3木曜日
③前沢町駅東2-8-7 ④0197-41-3360 ⑤41-3361
安心で作り手の顔が見える店をモットーに厳選された前沢牛をお客様のお好みご予算に応じた品を取り揃え、御贈答用に全国発送もお受け致しております。

前沢牛を味わうなら

⑥ 和風れすとらん 牛の里

①11:00~21:00 ②不定休
③前沢町向田1丁目5 ④0197-56-6115
⑤56-4110
美しい東福山麓の景観のもとに、味の「芸術品」前沢牛の味覚の数々を落ち着いた雰囲気の中で、心ゆくまでご賞味下さい。すき焼きは煮込まずに刺下とからめて食べる当店ならではの方法でお召し上がりいただけます。

⑦ 和風レストラン おかる

①11:00~13:45 16:00~21:00 ②火曜日
③前沢町字七日町91 ④0197-56-2515
⑤56-6589
前沢牛の他、そば、うどんなどのメニューも多数ございます。
お土産に贈答品に前沢牛の西京漬も人気です。

⑧ 助八寿司

①11:30~22:00 ②第1・2・3月曜日
③前沢町駅東二丁目8-9 ④0197-56-4141
⑤56-4149
前沢牛にぎりの実用新案を持っている元祖「陸のトロ」にぎりの店。その味は、ひと口ほお張った瞬間、とろけるように牛肉の甘さが広がり、「陸のトロ」といわれるのも納得の逸品です。ぜひ一度ご賞味ください。(特許登録3005763号)

⑨ 吉兆寿司

①平日11:00~23:00 日曜日/祝日11:00~22:00
②木曜日 ③前沢町字塔ヶ崎21-7
④0197-56-5906 ⑤56-5906
上質な前沢牛の寿司とシャブシャブをメインに皆さまのご来店をお待ちしております。三陸直送の新鮮で豊富なネタと四季に合わせた季節料理を取り揃えております。カウンター6席、小上がり4席、小宴会18名様。

② 肉のちだきゅう

①9:00~19:00 ②なし ③前沢町三日町33-1
④0197-56-5035 ⑤56-3399

③ 肉のちだきゅう アスティ店

①9:00~19:00 ②水曜日
③前沢町駅東2-8-1 ④0197-56-4335 ⑤56-4078
ステーキ用から煮込み用まで、厳選された前沢牛を取り揃え、前沢牛優良販売指定店の証を頂き、お客様のお身になって商品を取り揃えております。全国のお客様から、供給と価格の安定さを信頼されております。

⑩ カフェレストラン ベーシック

①11:00~14:00 17:00~21:00 ②水曜日
③前沢町字本杉20-1 ④0197-56-5932
⑤56-6811
厳選された前沢牛のステーキを、当店特製の洋風ソースと和風ソースでお好みに合わせてご賞味下さい。また前沢牛のビーフシチューや手づくりケーキなど各種取り揃えております。

⑪ レストラン 前沢ガーデン

①11:00~20:30 ②月曜日
③前沢町字南陣場103-1 ④0197-56-3324
⑤56-6920
牛の博物館のとなりに、前沢牛を心ゆくまで堪能できる、本格高級レストランとしてオープン。厳選された素材と充分に手間をかけた料理が自慢です。

⑫ カフェ ドラパン

①ランチタイム11:30~14:00
ティータイム14:00~16:00
ディナータイム17:30~22:30 ②月曜日
③前沢町駅東2-7 ④0197-56-6937 ⑤56-6957
最高級の前沢牛を使用した前沢牛ハンバーグステーキの他、前沢牛のステーキ(ロース・フィレ)や、カルパッチョなどが人気です。

④ 前沢牛肉料理 味心

①11:30~14:00 17:00~21:00 ②木曜日
③前沢町字塔ヶ崎102-4 ④0197-56-7298
⑤56-7297
小形牧場直営店。厳選された前沢牛を気軽に味わえる牛肉料理専門店です。溶岩焼きで焼いて召しあがって頂く焼肉、ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼きをはじめオガタオリジナルハンバーグやカレー等も好評です。他店ではなかなかお目にかかれない入骨牛も味わっていただけます。

④ 前沢牛オガタ

①10:00~19:00 ②木曜日
③前沢町字塔ヶ崎102-4 ④0197-56-7298
⑤56-0299

⑤ 前沢牛オガタ 駅東店

①10:00~19:00 ②水曜日
③前沢町向田1丁目22 ④0197-56-0298
⑤56-0299

小形牧場生産直売による厳選された前沢牛をお手軽な価格で皆さまに提供させて頂いております。ご予算、お好みにあわせてお包み致します。クール便にて地方発送も承ります。

⑤ 肉料理 おがた

①平日11:00~14:00 17:00~21:00
土日祝11:00~21:00 ②水曜日
③前沢町向田1丁目22
④0197-56-7729 ⑤56-0299

皆さまに喜んでいただいている個室の雰囲気での食事は、特に遠方からのお客様には、安らぎを感じられてゆっくりとしたお気持ちで楽しいお食事が出来るかと好評いただいております。

⑬ ちゃんこ部屋 太五郎

①11:00~21:00 ②火曜日
③前沢町新城64-17 ④0197-56-2908 ⑤56-7558
肉、魚、野菜など18種類の具のうま味がたっぷりの特製ちゃんこ鍋や意外なおリジナルデザートもあります。
前沢牛コース串焼きなど前沢牛も楽しめます。

⑭ ラピス・ラズリイ

③前沢町字竹沢90 ④0197-56-0888 ⑤56-0887
セレモニーホール。
平日、予約制のランチを行っております。

⑮ サンフレックス

①11:30~22:00 ②第1・2・3月曜日
③前沢町字本杉41-1 ④0197-56-6969
⑤56-7307 フリーダイヤル 0120-032094
セレモニーホール。

○ ロレオール丘

③前沢町生母字長根4-8 ④0197-56-7091
出張料理専門店です。ご家庭へご宴会へ出張致します。

①営業時間 ②定休日 ③住所
④電話番号 ⑤FAX

●に白抜きの番号の店は前沢牛販売指定店です。

クロ子物語

～子牛が結ぶ心のきずな～

昭和60年、前沢町で島根県から導入した子牛の引き綱に手紙がついていたことからこの話ははじまります。クロ子を買った人へと書かれたその手紙には、女の子の字で「大事にしてください」とつづいていました。

手紙を書いたのは島根県の桑谷淳子ちゃんでした。クロ子の世話を一生懸命やっていた小3の女の子です。クロ子が売られてゆく時が近づくと、淳子ちゃんはだんだん元気がなくなっていました。そして、淳子ちゃんは、売られてゆくクロ子のことが心配で、手紙を書くことにしたのです。誰がクロ子を買うかわ

からないので、お父さんはクロ子の引き綱に手紙をくりつけてくれました。クロ子は、冬の朝、淳子ちゃんが学校へ行くときに売られてゆきました。クロ子を

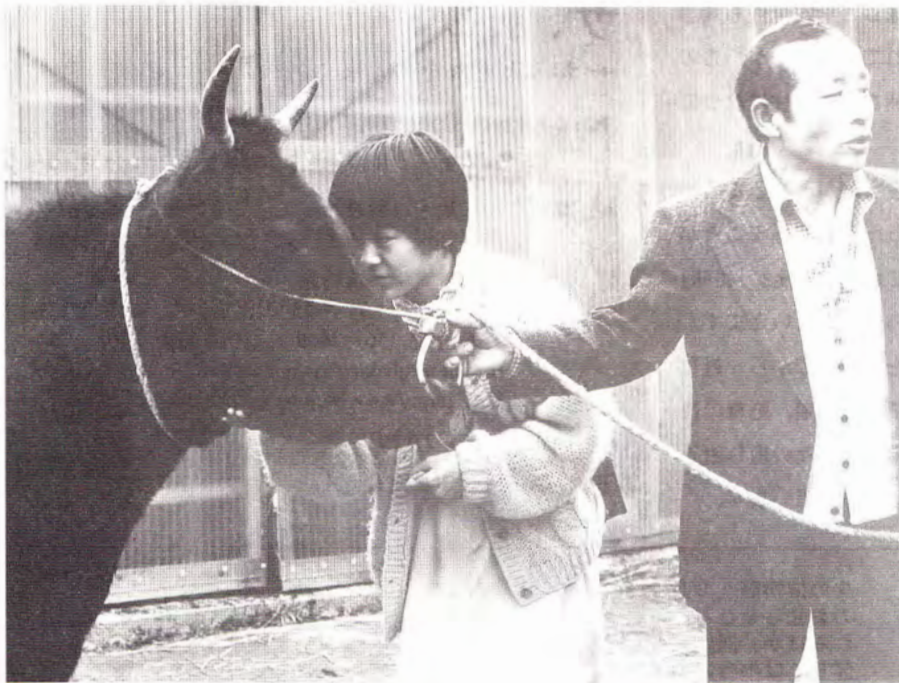
■淳子さんの手紙

購入した前沢町の繁殖農家の岩淵功さんは、淳子ちゃんのクロ子を思う心に感動して返事を出しました。淳子ちゃんは、手紙の返事が来て大喜びしました。そして、岩手と島根県の文通が始まりました。

クロ子は立派な繁殖雌牛になり、たくさんの子牛を生みました。昭和62年には岩淵さんが島根県を訪れ、その翌年には、

淳子ちゃんが前沢町を訪れてクロ子と再会を果たしました。平成7年の牛の博物館開館の時にも淳子さんは来町するなど、一通の手紙と子牛が結んだ交流は、今でも続いています。

この話は、新聞やニュースで全国に伝えられ、児童向けの本になるなど、多くの人に感動を与えました



あとがき

平成7年(1995)に牛の博物館が開館してから10年間に牛肉をめぐる状況は大きく変化しました。とくにBSEの国内での発生は、国産農産物の持っていた「食の安全」という良いイメージを打ち壊す大きな出来事でした。このような中で、前沢牛など銘柄牛の安全性がいち早く理解され、消費の回復につながっていたことに、私は銘柄牛の持つ大きな力を感じました。それは、生産地および生産者がはつきりしていることやその品質管理の徹底による「安全性という信頼」です。現在、日本では全頭検査や牛肉トレーサビリティ法の施行により、国産牛肉に対する安全性が確保され、消費者の理解が得られるまでになりましたが、平成7年(1995)では149件だった牛肉銘柄が平成15年(2003)には193件と大幅に増えており、安全性をPRするための銘柄牛はこれからも増えるものと思われます。

前沢牛という銘柄が一般の消費者にまで知られるようになった要因を考えてみますと、脂肪交雑などの肉質が良い(肉質等級の格付が高い)ことが大きな要因であることに違いありませんが、それだけではなく、安全性や食べて美味しい牛肉であるということもあげられると思います。美味しさも安全性も残念ながら現在の格付では肉質等級に反映されていませんが、この2つの信頼こそが現在の前沢牛という銘柄を支える柱になっているのではないのでしょうか。

かつて、食肉市場で銘柄牛確立の要件をうかがったところ、「定時」「定量」「高品質」の三拍子が揃った産地であることが重要であると聞きましたが、前沢牛は、これに「安全」「美味」を加えた五拍子を持ち合わせる素晴らしい農産物といえます。こうした要件はすべて、戦後に黒毛和種を導入してから一貫して銘柄牛の産地を作ることに情熱を注いできた繁殖、肥育の農家の方々が築き上げてきたものです。生産者の方々の取り組みと努力をこの特別展示で少しでも伝えられたらと思います。



■みごとに脂肪交雑(サシ)の入った前沢牛
(写真協力:牛の里)

現在、前沢牛は農産物という枠をこえて町づくりの大きな資源として活用されています。食味ランキング特Aの評価を10回連続で獲得している岩手県南地方の特産米「ひとめぼれ」も前沢牛など家畜の堆肥を除いては語れません。前沢町は平成18年2月に合併し、奥州市となる予定ですが、前沢牛ブランドの維持発展は新市にとっても大きな課題です。(Ke)

協力

岩手前沢牛協会 岩手ふるさと農業協同組合
江刺市農業協同組合 前沢ギュー太会

牛の博物館開館10周年記念特別展示解説書

ザ、前沢牛

— 歩みとそれをつくった名種雄牛たち —

2005年7月29日(金)~2005年10月10日(月)

主 催: 前沢町 後援: 岩手県

展示構成: 山岸敏宏(館長) 高野教導(副館長)
黒澤弥悦(主任学芸員) 川田啓介(学芸員)

発 行: 前沢町立牛の博物館
〒029-4205 岩手県胆沢郡前沢町字南陣場103-1
TEL 0197 (56) 7666 FAX 0197 (56) 6264
E-mail ushikaku@town.maesawa.iwate.jp
URL <http://www.isop.ne.jp/atru/mhaku.html>

発行日: 2005年7月29日

印 刷: あべ印刷株式会社

牛の博物館友の会

会員募集中(個人会員・家族会員)
Tel 0197-56-7666 FAX 0197-56-6264

牛の博物館友の会はいつでも、どなたでも入会できます。会員には機関紙や行事のお知らせなどをお届けします。会員特典として、牛の博物館の入館料が免除されるほか、同伴者の入館割引、お得な年会費の3年分前納制度などがあります。詳しくは牛の博物館までお問い合わせ下さい。