

「歴史」 History

和牛改良の礎、最古の蔓牛「岩倉蔓」発祥の地
和牛改良の祖「岩倉六右衛門」



岩倉紋／
六右衛門の子
孫で岩倉重視
氏の蔵紋

全国和牛登録協会が認定している最古の4大蔓牛のひとつ「岩倉蔓」。これを作り上げたのは旧比和村に住む畜産家・岩倉六右衛門だった。

江戸・明治時代(1818-1896年)に生きた六右衛門は、牛の品種改良を志し、天保14年(1843年)に地元の優良な雌牛をもとにして、血統の優れた蔓牛を作り上げた。遺伝学も生まれていなかった幕末に、近親交配を重ねて家畜の育種(※)を凶ろうと考えた驚異の着想を持っていたのである。

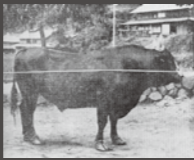
この六右衛門の考えと技術は、明治31年に設立された三上・恵蘇郡畜牛改良組合(同年に比婆郡畜牛改良組合に名称変更)に受け継がれ、あづま蔓の誕生へと結びついていくのである。

※育種・・・生物の遺伝質を人工的に変えて、一段と利用価値の高い新しい型のものを作り出すこと。

「伝統」 Tradition

今なお受け継がれる、比婆血統の系譜
「あづま蔓」の誕生と改良

あづま蔓始祖牛
第10野田屋号



明治時代には帝釈村(現東城町帝釈)で岸万四郎が造成した「有実蔓」が名声を博していた。この有実蔓の父系を辿ると、岩倉蔓に辿り着く。この両蔓の遺伝子を集積する形で、大正7年に誕生したのが「第10野田屋」号である。この「第10野田屋」号の遺伝子を用いた改良を進めるため、昭和23年に「あづま蔓造成組合」が発足。ここから近代的な集団育種事業が開始され、新たに誕生したのが比婆牛の基礎となる「あづま蔓」なのである。

「実績」 The bright results

岩倉蔓を祖とする系統牛の名声
畜産業界最高栄誉を浴す

天皇杯



改良が進んだ「あづま蔓」は、名牛と呼ばれる牛を輩出していく。全国和牛登録協会が第1号として育種登録した、満24歳9カ月と長寿の「第21深川」号や、本牛と生まれた子牛ともに共進会(※)の成績が優れた「第38の1岩田」号などが誕生。和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会で次々と優秀な成績を収めたことで、比婆牛の名声は一気に全国に轟いた。そして、優秀な種牛として全国に広がり、和牛の改良に大きく貢献している。

●主な成績

- 第1回全国和牛共進会(昭和28): 名誉総裁高松宮杯、農林大臣賞
- 第3回全国和牛能力共進会(昭和52): 農林大臣賞
- 第4回全国和牛能力共進会(昭和57): 内閣総理大臣賞
- 第5回全国和牛能力共進会(昭和62): 内閣総理大臣賞
- 農林水産祭(昭和63): 天皇杯受賞

※共進会・・・牛の品評会。



「第38の1岩田」号(中央)の飼育風景(昭和20年代)
場所は現在の市役所比和支所前

【特集】

比婆牛

復活への軌跡

かつて、この庄原には
日本一の称号を得た和牛が存在した
その名は「比婆牛」
最古の蔓牛とされる「岩倉蔓」
それからなる和牛改良の歴史
今なお受け継がれる伝統
そして、これらの系統牛が示してきた実績
現代和牛のルーツがここにある
低迷する和牛畜産業界にあって
本市の和牛畜産の活況を取り戻す切り札になる――
比婆牛復活への軌跡を描く

最古の4大蔓牛

ト蔵蔓
島根県仁多郡
(1855年)

周助蔓
兵庫県美方郡
(1845年)

竹の谷蔓
岡山県阿哲郡
(1830年)

岩倉蔓
(1843年)

～和牛産地 牛都庄原の再構築を目指す～



全国農業協同組合連合会
広島県本部 畜産部長

あん どう しげ たか
安藤重孝 さん

プロフィール
1984年に広島県経済連に入会し、畜産部養鶏課に配属。98～99年の2年間食肉販売事業を経験。2010年に全農広島県本部畜産部鶏卵課長、12年に同畜産部次長兼畜産課長に就任。14年から現職。入会以来、採卵鶏の生産指導と販売事業を中心とした業務を実施している。趣味は熱帯魚飼育（ブリーダー）。48歳

比婆牛の「価値」と「可能性」に迫る



大正天皇の御大葬の儀に轎車（霊柩車）の牽引牛として、比婆牛と神石牛が選抜された。そのときに身に付けた装具

松坂、神戸、米沢……。これらは言わずと知れた全国に名だたる和牛ブランドだ。
一方、私たちに馴染みがある「広島牛」は、全国的に認知度が高いブランド牛とは言えない。それはなぜなのか。そして、なぜ広島血統に着目したのか。全国農業協同組合連合会広島県本部畜産部長の安藤重孝さんに話を聞いた。

役牛から肉用牛への転換

広島県はかつて比婆牛や神石牛が一斉を風靡し、全国に誇れる大産地でした。
もともと牛は、荷の運搬や農耕作業に重宝されてきた動物（役牛）で、性質が温順で足腰が強く、扱いやすいものが重視されていました。それが「あ

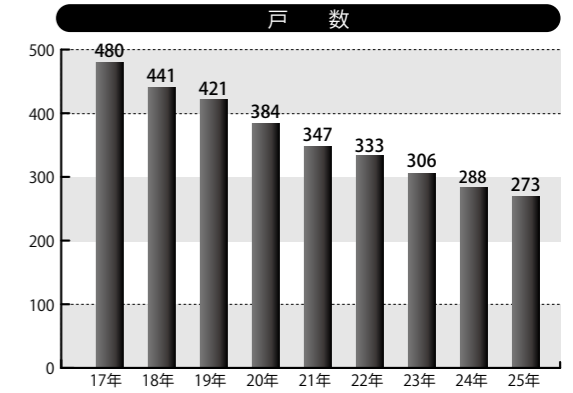
づま蔓」です。ですが、1950年代に入り、農業用機械が普及したことで和牛の役目が肉用牛に転換し、和牛の飼養頭数も急激に減少しました。この転換は同時に、畜産を含めた農業従事者から会社勤めのサラリーマンを増やす要因にもなりました。工業地帯のあった広島県では多くの人が働き方を変え、和牛産地としての規模が縮小していったのです。

消費県というチャンスがある

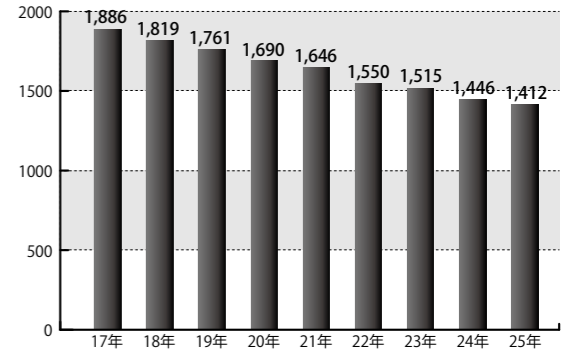
広島県は消費県だという強みを生かさない手はありません。人口は250万人前後で牛肉消費量は年間約1万1千～2千頭くらいです。県内の出荷頭数が4千頭弱なので、県内産の牛肉が3分の1しか供給されていない計算です。残りは他県産が占めており、それだけ売り込めるチャンスがあります。
今こそ、広島県の和牛関係者一丸となって広島血統のブランド牛を復活させる契機。「比婆牛」復活が、和牛産地の維持発展への大きな一歩になることを願います。

※育種種：種雄牛（父牛）繁殖雌牛（母牛）の産んだ子牛の枝肉成績をもとに推定される遺伝的能力を数値で示したものです。

庄原市内の和牛飼育農家戸数と飼育頭数（平成17年～平成25年）



繁殖雌牛頭数



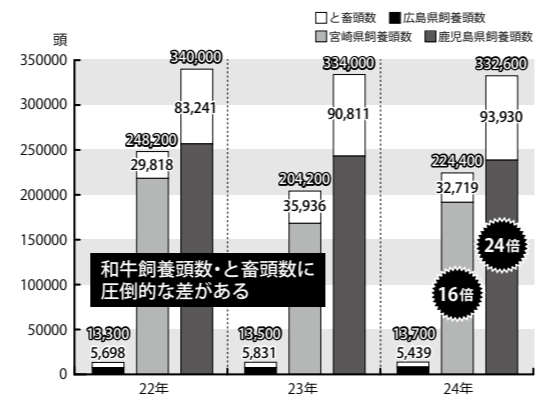
大産地が主流の価格競争

今、和牛業界では、鹿児島や宮崎などの九州産の和牛が席卷しています。それは、全国的に育種価（※）の高い種雄牛の精液利用が普及したからです。牛は「経済動物」ですので、和牛畜産農家としては、できるだけ高い値段で購入してもらいたい。それには、脂肪交雑いゆる「サシ」が入りやすく、体型的に大きくなる種が好まれます。また、市場からは安定した量と規格がそろうものが好まれるため、この両面で九州産に押される形になってい

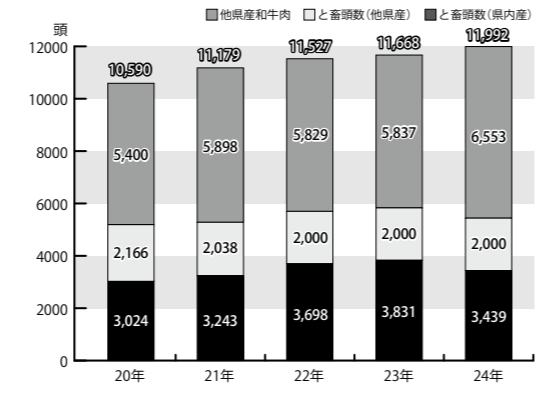
「価格」競争から「価値」競争へ

では、生き残るにはどうすればいいのか。それには大産地でない、ここにはないものを見出すこと。小売業者は量や統一規格を求める一方で、他にない魅力があれば欲しがります。広島県の和牛は現代和牛のルーツで、他県

大産地との規模比較



広島県の和牛消費構成



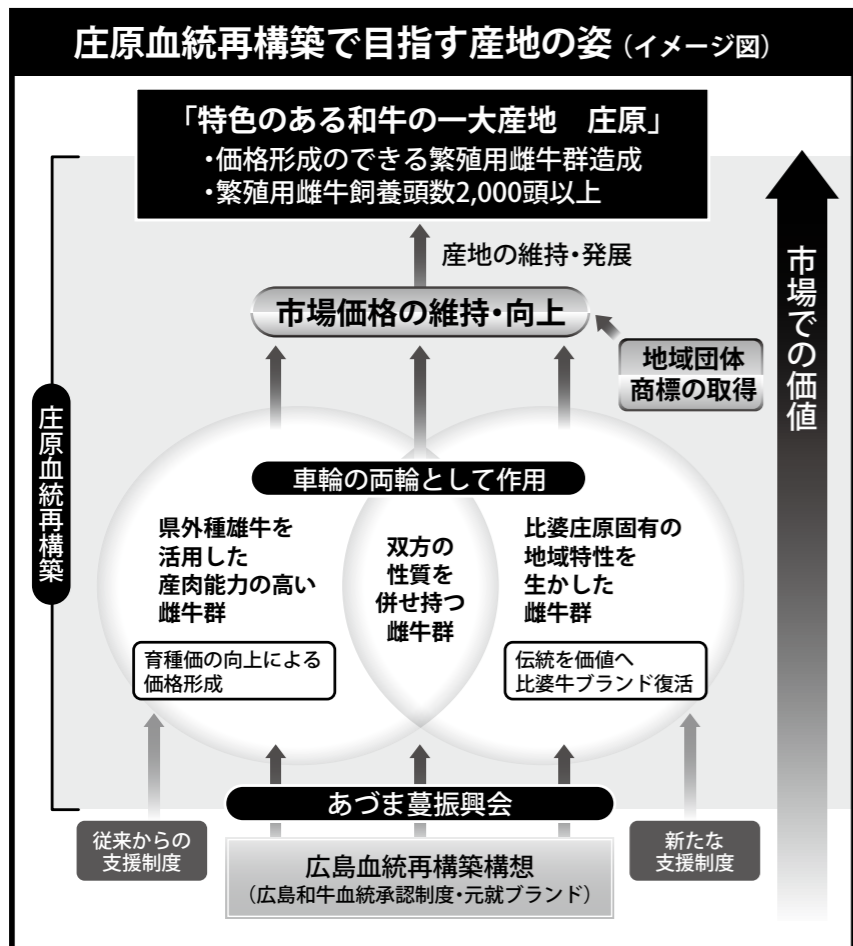
新広島和牛のブランド展開と位置づけ

広島牛のプレミアムブランドとして、現代和牛のルーツである広島血統による新たな広島和牛ブランド「元就」が誕生。また、広島県が制定した食のブランド認証商品として、広島県の食文化に貢献していく。



広島和牛血統承認制度を活用し、県域ブランドである元就を軸として販売を進める。また、元就ブランドと連動した地域ブランド(比婆牛・神石牛)の販売を進め、地域振興を図る。この取り組みにより既存ブランドである広島牛も含め県内和牛の底上げを実施する。

歴史ある伝統和牛を未来へ継承(生産振興)していく。



動き出したプロジェクト

“比婆牛”ブランドを復活へ

重要なのはあづま蔓の血統を持つ和牛の頭数を増やすことです



ふじやま あきはる
藤山明春さん
庄原和牛改良組合 組合長
あづま蔓振興会 副会長

現在、市内で飼育されている約1,400頭のうち、比婆牛の対象となるあづま蔓血統の牛は380頭います。あづま蔓振興会としては、飼育牛全体であづま蔓の割合を増やしていきたい。あづま蔓を増やしなが、全体の頭数も増やしていきたいように、取り組んでいきたいと思っています。



7月9日に三次家畜市場で開かれたせりに、比婆牛素牛として初めて18頭が出品された。比婆牛素牛とわかるように紫色の首たすきがかけられる。

「あづま蔓」の認定要件 ※あづま蔓振興会

- ①庄原市内で飼育している繁殖用雌牛であること
- ②繁殖用雌牛として飼育されている黒毛和種であること
- ③始祖牛「第38の1岩田」の遺伝子保有確率を5%以上保有していること

「比婆牛素牛」の認定要件 ※あづま蔓振興会

- ①庄原市内の畜産農家で生まれていること
- ②庄原市内の畜産農家が出荷していること
- ③黒毛和種の去勢または雌牛であること
- ④三次家畜市場に出荷すること
- ⑤3世代さかのぼる中に広島県の種雄牛がいること
- ⑥発育が基準より下回らないと見込まれ、体型・栄養度も正常であること

「比婆牛」の認証要件 ※庄原市

- ①比婆牛素牛の認定要件を満たしている牛が、JA庄原管内で最長期間飼育され、肉質等級が3等級以上であること

※素牛
繁殖牛として育成する前、または肥育開始前の子牛のこと。生後6～12か月。

「比婆牛」振興に関する協定書にサインし報道陣に答える、前列左から高下公義全国農業協同組合連合会広島県本部長、木山耕三庄原市長、片島一平庄原農業協同組合代表理事組合長。立会人として後列左から、西本好宏広島県農林水産局畜産課長、赤木忠徳庄原市議会副議長、藤山明春庄原和牛改良組合長



固い握手で決意表明



あづま蔓振興会設立総会の様子

J A全農広島県本部と広島県は平成24年度、広島和牛の「血統」に着目した和牛ブランドを再構築するため振興策の検討を開始。翌25年度には広島県和牛血統承認要領が施行され、JA全農広島県本部による「元就」ブランドの認証・販売も行われるなど、血統によるブランド化の具体的な取り組みが始まった。

最古の蔓牛「岩倉蔓」から脈々と続く和牛改良の歴史がある庄原市も、この動きと連動した和牛振興策が図れない

比婆牛復活へ関係者が一丸

いか25年度から関係者で検討を重ねてきた。そうした中から、価値の高い血統を受け継ぐ、全国的に知名度の高い「比婆牛」ブランドの復活を旗印とした「庄原血統再構築」という新たな和牛振興策を本年度からスタートさせた。

7 月7日、市やJA庄原など7団体は、新施策を推進するため「あづま蔓振興会」を設立。本振興会は、あづま蔓の認定要件、比婆牛素牛(※)の認定要件を定め、ブランド名「比婆牛」の商標登録を申請、比婆牛肉の販売体制と仕組みづくり、比婆牛の生産基盤となる母牛群「あづま蔓」を造成し、特色ある産地づくりを進める。

同日には、市、JA庄原、JA全農ひろしま3者で、「比婆牛」振興に関する協定を締結し、比婆牛の戦略的な販売を進めていくことを確認した。

木山耕三市長は「多くの関係機関の皆さまのご協力を得て、熱心な協議を重ねる中で、本日を迎えることができた。比婆牛復活の取り組みによって、特色のある和牛の一大産地 庄原が実現できると確信している」と力強く宣言し、「この取り組みは、短期間で成し得られるものではない。引き続き皆さんと協議する中で先頭に立つて取り組んでいきたい」と決意を述べた。

推進組織「あづま蔓振興会」設立



比婆牛復活へ 生産者の思い

比婆牛ブランドの復活に向けて動き出した一方で、和牛生産者の思いはどうか。その期待値を読み解く。

産地の維持拡大への思い

現 在県内で飼われている和牛頭数は約5千頭。そのうち約3割に当たる1400頭あまりの和牛が庄原市内で飼育されている。和牛飼育農家には繁殖農家と肥育農家(※)があり、市内の多くが繁殖農家だ。繁殖農家は

5頭以下の少数飼いが多く、その多くが高齢化によって減少している。後継者不足もあり、産地の維持という面で大きな課題となっている。

「和牛の頭数がいけないと、せり市場へ出る頭数も減り、産地が廃れてしまいうし、購入に訪れる人も減ってしまうので、とにかく飼育頭数が増えることが必要」。そう語るのは庄原和牛改良組合の藤山明春組合長。自らも繁殖農家として繁殖牛9頭を飼育している藤山さんは「比婆牛の取り組みが、産地維持・拡大の足がかりになるきっかけになるのでは」という期待感はある」と話す。

比婆牛を選ぶ理由

比 婆牛に対する農家の評価は「様々に「おとなしくて飼いやすい」というものだ。受胎率もよく、扱いやすいのでそこを好む農家は多い。しかし、価格の面では他県産に比べ低いため、高く売れる種を導入する農家は自然と増えてきた。

そんな中、4軒で和牛を共同飼育している齊木牧場(高野町)は、飼育している9頭全頭が比婆牛血統だ。代表の前田正人さんは、広島県の種雄牛の種を導入してきた理由として「県外の種雄牛の種を入れると比婆牛の種の倍近い値段がする。その割には受胎率が高まりよくない。経済動物なので高い牛にこしたことはないが、例えば3万

円の種は付きにくいので2度入れたらして、県の種は1万円ですつきが良かった。そうすると5万円の差がつくわけで、売るときに5万円高く売れても経営としてはとんとん。そういう感覚もあった」と話す。

比婆牛復活への支援を

約 200頭を飼育している肥育農家の田中高志さんは「肥育農家にとっては、比婆牛の認証が始まったといってもすぐに影響があるわけではないが、産地として盛り上げていくためには協力はしていきたい。そのためにも、購入できる比婆牛素牛の子牛が増えること。とことん庄原産にこだわると比婆牛の復活の取り組みは私も期待している」と話す。

その一方で、改良によって比婆牛の認証が受けられない農家もある。これについて田中さんは「市内全体の和牛農家の底上げをするためには、比婆牛になれない牛、この取り組みに参加できない農家にも、これまで同様の支援を」と話す。

また、「庄原市には農業者高等学校のほか、県立広島大学や庄原実業高校もあり、能力がある子が多い。牛を飼いたいという貴重な人材にもう少し何らかの手助けがあれば、後継者も出てくるはず。牛作りも大切だが、人づくりはもっと大切」と、比婆牛にプラスした支援の充実を求めている。

※繁殖農家とは？
繁殖用の雌牛を飼養し、種雄牛の精液を用いた人工授精などで受胎させ、生産した子牛を市場に出荷することで利益を得る和牛農家のこと。

※肥育農家とは？
繁殖農家が生産した子牛を市場などで導入し、肥育(約20カ月程度)して食肉市場などへ出荷することで利益を得る和牛農家のこと。

比婆牛への期待の声をどういった形で反映していくのか。和牛振興に取り組む二人に話を聞いた。

比婆牛を起爆剤にさらなる和牛振興を図ります



庄原農業協同組合
営農販売部

田邊睦雄 部長

農家の皆さんから期待されている比婆牛価格のアップには、何より比婆牛になる素牛の生産が増えることが必要です。そのために、計画的に比婆血統を交配してもらえよう、農家ごとに交配計画を作り、比婆牛につながる素牛造成をお願いしています。また、市の増頭事業や比婆牛血統に対する助成制度などを有効に活用してもらうために、JAとしてもそれらをしっかりと説明しながら、取り組みを支援していきたいと考えています。

あづま蔓振興会の専門部会では、担当者レベルで情報交換を定期的に行いながら、連携し取り組みます。一つ一つ確認しながら次のステップにつなげていきたいと思

ます。また、今回の比婆牛の取り組みは、販売までを含めた取り組みですので、畜産担当部署だけでなく広く職員にも呼びかけ、JA庄原全体として取り組んでいきたいと思っています。

これまで頑張ってきた方の中には、広島牛に一本化したというのに、また昔に戻すのかという声もありますが、そうではなく、広島血統を軸に狙いをはっきりさせた一歩先に進んだ取り組みですので、ぜひとも取り組んでいただきたいです。

県内でも有数の畜産地帯として和牛が少なくなっていくのは寂しいので、この取り組みが大きな起爆剤となるよう、今後も考えうる支援はしていきたいと考えています。

比婆牛認証制度でオンリーワンの和牛産地に



庄原市農業振興課

平岡章吾 課長

歴史・伝統という価値のある比婆血統和牛を認証し、販売する仕組みをつくることで、ブランド牛としての第一歩を踏み出しました。今後、その地位を確立するためには、あづま蔓や比婆牛素牛が増えていくことが必要です。

市は農業振興補助金として、増頭への補助や施設などの整備補助を設け、和牛の生産活動を支援しています。こうした支援に加え、ブランド化に向けた取り組みを推進するため、新たな支援制度も設けています。

この制度を積極的に利用していただき、比婆の血統を受け継ぐ和牛の生産を拡大す

ることで、和牛産地全体としてステップアップを図りたいと考えています。

比婆牛の認証事業は、特色ある和牛産地として庄原市を維持・発展させていくための新たな施策として位置づけています。農家の皆さんの飼養にかける努力と愛情を、大きな価値として反映できるよう、長期的な視点でブランド振興に取り組めます。

農家の皆さんや関係者と十分に議論し、ともに歩みを進め、また比婆牛の歴史や伝統を市民の皆さんにも広く知っていただきながら、庄原の誇れる和牛をしっかりと次代に継承していきたいと考えています。

皆で地道に取り組むこと 安心安全にこだわりを

3年がかりでスタートした比婆牛復活の取り組みですので、時間はかかると思いますが、地道にやっていくこと、浸透させていくことが必要だと思っています。繁殖農家と肥育農家がお互いに仲良くやっていく形ができていくことも必要です。あわせて、きれいな水やおいしい空気といった環境面の良さをアピールし、安心安全にこだわった牛作りに取り組んで、そこをPRしていくことも必要だと思っています。



肥育和牛農家
田中高志さん
(東城町)

とにかく飼いやすい牛 子牛価格の上昇に期待

比婆牛はとにかく飼いやすい牛です。穏やかで乳もよく出るし、子育てのうまい牛という印象があります。人間が少し手を貸すだけで安定したいい牛が育っていました。気性が荒く扱いにくい牛では、そういった面でも多く飼育することは難しい部分があると思います。種も付きやすく普通に飼えば肉質的にも遜色ないので、子牛価格が上がれば比婆牛を飼おうという繁殖農家は増えると思います。



繁殖和牛農家
中林征三さん
(高野町)



比婆牛を味わおう

あづま豊振興会が設立し、本格的にスタートを切った7月7日、市内の3店舗で「比婆牛」の販売が始まった。販売から一月が経ち、すでに口にしたい人も多いのではないだろうか。和牛を取り扱っていた店舗は、「これまでよりもお客さんの反応が良い」と比婆牛人気を感じているようす。これから少しずつ取り扱う店舗、食べられる店が増えていく予定だ。これから少しずつまだ比婆牛を味わっていない人は、ぜひ一度ご賞味を。



販売開始にあわせ、店内のレイアウトも一新

深いコク、上品な香り、豊かな風味、やわらかな舌触りー
比婆牛が織り成す
逸品の味わいをご賞味あれ



●比婆牛を販売している3店舗



食彩館しょうばらゆめさくら
住所：庄原市新庄町 291-1 ☎ 0824-75-4411
特産店 / ☎ 75-4512
お食事処花ほぼろ / ☎ 75-4516



A-COOP しょうばら店
住所：庄原市西本町 2-14-1
☎ 0824-75-4061



道の駅たかの
住所：庄原市高野町下門田 49
☎ 0824-86-3131

島根県安来市から視察研修で訪れ、昼食に比婆牛モモ肉のステーキを食べた方に感想を聞きました。



秦 浩恭さん

おいしいですね。特に脂部分
がおいしかったです。地域産業
としてぜひ地元の皆さんで取り
組んでいただきたいですね。



石原憲次さん

やわらかくておいしかったです。
これはいい取り組みですね。
ブランド化が実を結ぶよう願っ
ています。



お食事処 花ほぼろ
店長 大久保護市さん

比婆牛は魅力的な商品

庄原でしか食べられない「比婆牛」となれば、市外のお客さまへのおきの商品として売り出すことができるので、とても魅力的です。比婆牛はまだまだ数が少ないため、定期メニューとしてお出しすることはできませんが、予約をいただくことで提供できる場合もあります。また、ゆめさくらの特産店で販売している比婆牛を購入し持ち込んでいただければ、少々お代はいただきますが、ライスや汁物などと一緒に調理してお出しすることができますので、ぜひご利用ください。

みたと かずと 三谷美登さん

和牛飼育農家で5人兄妹の長男として生まれる。12歳のときに初めて牛で代をかけた。これまで県畜産共進会などで数々の賞を獲得。昨年11月に行われた牛せりに子牛を出品し、史上最高額の値が付いたという和牛飼育のスペシャリスト。現在は繁殖牛3頭を飼育。庄原和牛改良組合比和支部長として活躍する。81歳

和牛生産者は牛とともにある

だからより良い牛を作るために研鑽し改良を重ね今日までやってきた

ここに比婆牛復活という新たな一歩を踏み出したが

それは改良とは真逆の考え方もかもしれないしかし、あづま豊はここ比和が発祥の地

この取り組みを断る理由はないただ、関係者だけで

「比婆牛ブランド」を作ることはできない市民が、地域の皆さんが

「比婆牛」というブランドをしっかりと育てていくことが必要だ

そのために私たちができることはこれまでと変わらない

より良い牛を作っていくこと原点は変わらない

取材を終えて

「比婆牛の名は全国に轟いていた」
「比婆牛は、全国の和牛関係者が一目置く存在だった」。

今回取材させていただいた方がほとんど口をそろえていたのが、こうした言葉でした。本市に関係するもので、そこまで全国的に名が知れ渡っているものは、後にも先にも比婆牛のほかにはないかもしれません。

それだけに、今回の比婆牛復活に向けた取り組みは、正にプライドを賭けた闘いでもあると、関係者の方々から熱い思いをひしひしと感じました。そこに、生産者の皆さんの高い生産力が加わることで、名実ともにブランド牛として認められていくのではないのでしょうか。

じゃらん宿泊旅行調査2013によると、市外の方が、庄原市の話題で知っているもの、関心があるもの上位に、「比婆牛」がランクインしているというデータが出ていますので、比婆牛復活は、本市の観光産業にとっても追い風になると思います。

この取り組みはスタートしたばかりですが、皆さんの情熱に触れ、かつての、和牛日本一の称号を、再び手にする日もそう遠くないのではないかと感じました。ただ、それにはやはり市民の皆さんの後押しが欠かせません。ぜひ、オール庄原で盛り上げていきましょう。