



たたら製鉄の名残りカンナ残丘が各地で見られる。写真は比和町三河内。○部分がその名残。

このように古くから家畜として飼われていた牛は、役牛としての扱いやすさ

優良系統「蔓」の産地

里山発祥は牛にあり
たたら火は幕末から消え始める。大砲や砲弾製造のための反射炉の建設が進められ、1901(明治34)年に官営の銑鋼一貫製鉄所として八幡製鉄所が建設。この頃から一気に衰退し、1925(大正14)年には、その火は完全に消えてしまう。ただ、たたらがなくなつてからも山は家畜の放牧や飼料採草地、堆肥利用のためのしば刈り地として農家からは重宝され、人の営みは消えることなく、それは「里山」の発祥であり、原点となった。



「あづま蔓」発祥の地比和町内には、墓石や倉などに牛にちなんだ紋様が刻まれている。また、伝統を受け継ぐ牛供養田植も行われている。



このように比婆庄原地域は全国的にも蔓牛の産地として認められた地域だった。

や力強さが重視されるようになり、多くの牛の中から優良牛を選出。系統、近親繁殖による交配、選択淘汰を重ねて、優良形質の維持固定に成功した系統は「蔓」と呼ばれ、細く長く現在までつないできている。
全国和牛登録協会は日本最古の蔓として、岡山県阿哲地域の竹の谷蔓、広島県比婆地域の岩倉蔓、兵庫県美方地域の周助蔓、島根県仁多地域のト蔵蔓の4つを認定している。
岩倉蔓は、広島牛の基礎といわれるあづま蔓の系統で、19世紀半ばに比和村布見で固定造成され、明治には比婆郡帝釈村で造成された「有実蔓」が名声を博したと記述が残っている。



農耕作業は牛の力を借りていたが、徐々に機械が普及し、田んぼから牛の姿が消えていった。写真は田起こしの様子(左：昭和17年 西城町、右：昭和29年 三和町)



(保存版比婆郡今昔写真帳：郷土出版社)
(目で見ると三つ・庄原の100年：郷土出版社)より

役牛から肉用牛へ
農耕作業で主に活躍していた牛は、耕うん機やトラクターといった農業用機械の普及とその後の食文化の変化により、役牛から肉用牛へと転換。県内の飼養頭数も1955(昭和30)年の11万4千頭をピークに、1966(昭和41)年には6万3千頭に激減するなど、農村の大きな転換期を迎えた。

肉用牛への転換を機に比婆庄原地域では、比婆和牛育種組合が中心となり肉質と体積を兼ね備えた「比婆牛」の育種改良事業に着手。あづま蔓は「優れた体格」「温厚な性質」「扱いやすい」といった利点はあるものの、肉質に欠点があったため、1959(昭和34)年に肉質的に優れた但馬牛(兵庫県)の凍結精液を導入。この改良により資質の上で格段の進歩を遂げ、発育・体積・資質の美点を兼ね備えた比婆牛が造成されるようになった。現在は、比婆牛と神石牛の2系統の交配、さらに他県の系統を導入し、改良が重ねられて広島牛が造成されている。

庄原市は「牛」に見えませんか？

和牛改良で躍進した「比婆牛」

とぎゅう 牛都庄原

- 広島牛の話 -

特集1

広島県の和牛ブランド「広島牛」。その最大の産地である庄原市は、牛と共に歩みを進めてきました。しかし、和牛飼育農家・頭数の減少など、近年和牛を取り巻く状況は厳しく、和牛産地維持へ不安の声が高まっています。
そういった中、集落法人など集団で和牛を飼い始める動きが市内で広がり始めてきました。
今月の特集は、庄原市と広島牛の関係に迫ります。



Chapter 1 広島牛史

History

人の営みを支えるパートナー

昔から、牛は農耕作業や物資の運搬用に重宝されてきた動物(役牛)で、その起源は紀元前5千年頃までさかのぼる。日本では「古事記」や「日本書紀」の記録から、紀元前3000年頃の弥生時代、稲作が渡来した頃だと言われており、人と牛は天地創造の神話時代から農耕文化の良きパートナーとして共生してきた。
中国地方の役牛の元祖は、16世紀半



昭和初期の牛市場の様子(高野町)
(保存版比婆郡今昔写真帳：郷土出版社)

牛と「たたら」

中国山地は花崗岩で形成されているため、良質な砂鉄が豊富に採れたことから、江戸時代にはこれを原料とする「たたら製鉄」が盛んに行われた。たたら製鉄は、砂鉄と同量の木炭が必要だったため、木炭を入手しやすい場所にとたら場が設けられ、砂鉄や炭の運搬に牛が用いられた。
たたら場1カ所の年間維持に90鈴もの山林の木が伐採されたが、その跡地は火入れなどが行われ草資源が豊富だったことから、多くの牛や馬が放牧された。
こういった背景から、広島藩内(現広島県)で約6万4千頭の牛が飼育され、その7割が現在の庄原市・三次市、神石高原町一帯で占められていた。

そもそも牛はいつから飼われ始め、食べられるようになったのでしょうか。そして広島牛の誕生とそのルーツは。
その歴史にクローズアップ。

【参考資料】 広島牛のふるさと、比和 げいびグラフ77号

Chapter 2

広島牛視

Vision

経済発展とともに食肉需要が高まり、展望の明るかった和牛生産業界。しかし今、和牛を取り巻く状況は、全国的に厳しさを増しています。本市の和牛の現状はどうか。そして、今後の和牛振興は。

減り続ける和牛飼育農家と飼育頭数

本市の畜産は、恵まれた土地資源を有効に活用する中、米や野菜などの作物を栽培する農家（耕種農家）が複合的に経営する肉用牛繁殖経営を中心に発展してきた。経営規模の拡大や専業化、企業的経営の進展など、酪農・肉用牛・養豚・養鶏それぞれが、県内の主要産地としての地位を確立。市内の農業産出額の内、畜産関係は、企業経営が進んだ養鶏を中心に8億7千万円（平成18年）と総産出額の6割を占め、本市農業の主要産業となっている。

肉用牛経営を見てみると、古くから和牛生産地帯として繁殖経営を中心に展開し、農業産出額は9億6千万円。広島牛ブランドのほぼ半分を庄原産が占めている、まさに「牛処」だ。

しかし、近年は、飼養者の高齢化や後継者不足、子牛価格の低迷などにより、飼育戸数・飼育頭数共に減少の一

途をたどっている。また、景気低迷による和牛肉の消費の落ち込みが価格の低下を招き、肥育繁殖共に厳しい経営に追い込まれている。

小規模飼育農家の減少による影響

「年をひろうて牛はもう飼えん」。和牛飼育をやめていく理由は高齢化によるものが多い。本市の和牛飼育農家は3頭以下の小規模経営が多く、その多くが65歳以上の高齢者。飼育頭数だけ見ると1つの農家による影響は少ないように思われるが、実はそうではない。実際にはこれら小規模飼育農家が産地を支えているのだという。それを象徴するのが庄原市和牛改良組合の存在だ。

和牛改良組合は、和牛の改良推進と農家の生産技術の向上などを目指した活動を進め、小規模農家が育んできた飼育の技術など、全体の力で和牛



①



②



③

有田牧場では、牛舎(①)を始め、飼料収集機(②)やラッピングマシンなどを整備。これまで牧草や稲わらなどの粗飼料収集面積を約5haに拡大。さらに今年、飼料用イネ(③)を2.2ha作付けするなど、粗飼料自給率の向上につながっている。牛舎や機械の整備には補助事業が欠かせない。

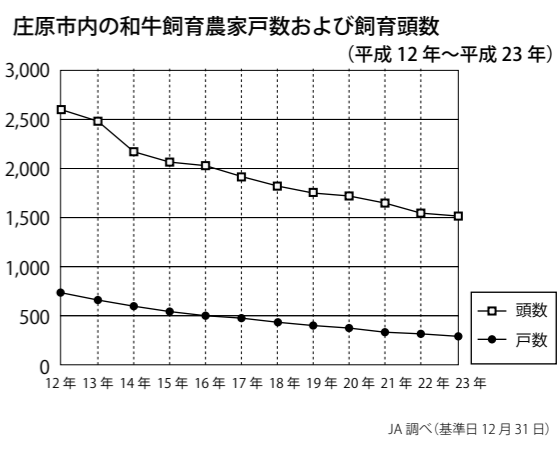
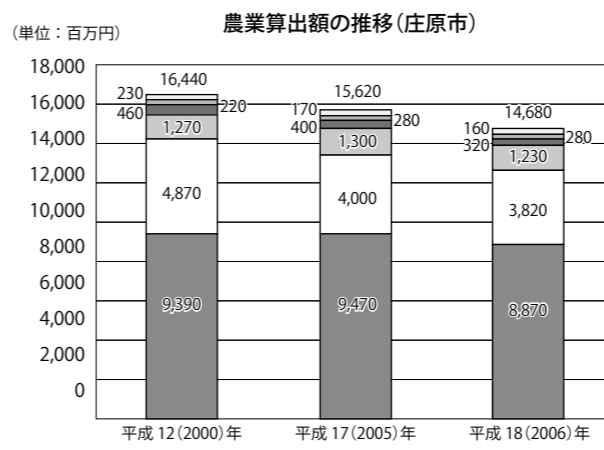
る。戸別飼育農家の減少が顕著になる中で、これら集落営農組織の和牛飼育に期待が寄せられている。

求められる飼養形態に 応じた個別支援

「市の和牛振興への補助事業は県内一だと思う」。そう話すのは、東城町内堀で有田牧場を営む有田勝さん。有田さんは近隣の3戸と共同で和牛を飼育していたが、市農の指導もあり平成22年に農事組合法人を設立。当初3頭だった和牛は、市の増頭補助を活用し、5年で13頭にまで増やした。そのため牛舎や粗飼料自給率向上のための飼料収集機械なども市農の補助事業を活用して整備した。補

助事業をうまく活用している有田さんだが「利用する側の力量がポイント」だと話す。事業を進めるには自己資金が必要ということもあり、小規模農家を取り組める事業は限られる。「飼育農家それぞれの事情をきちんと把握し、それに応じた支援が必要だ」とも指摘する。個々の農家の状況や経営条件などを考慮した効果的な支援も求められている。

では、意欲を持つ農家に対してどういった支援が必要なのか。市JA庄原県は「庄原市農業振興対策調整会議」を立ち上げ、和牛をどう振興していくかを考える「地域プロジェクト」を平成19年度から推進。ここで議論が積み重ねられ、3者一体となった取り組みが進められている。



《牛の豆知識》

●和牛の種類は4つ
和牛には、黒毛和種、無角和種、褐毛和種、日本短角種の4種があり、最も多く飼われているのが黒毛和種で全体の9割を占めています。また、肉質の良い黒毛和種と、体の大きい乳用種を交配させた交雑種も多く飼われています。

●和牛はどいつまで飼育するの？
肉牛は主に牛舎の中で飼育されます。ささやりは朝と夕方2回の。より良い牛肉をつくるため、農家は牧草や稲わらなどの粗飼料、栄養価の高い濃厚飼料をバランスよく与え、適度に運動させます。飼育農家には、子牛を産ませ、他の農家に売る「繁殖農家」、他の農家から子牛を購入し、肥育させる「肥育農家」があります。

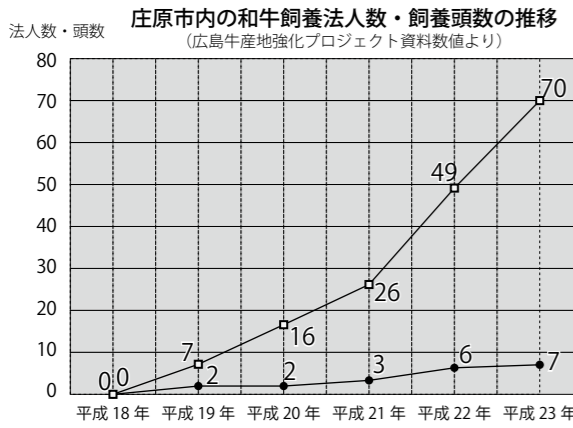
●和牛の一生
雌牛は生後概ね13～14カ月ほどで妊娠させます(ほとんどが人工授精)。約285日で出産し、生まれた子牛は5～7カ月間母牛と過ごし、雄牛は生後4～5カ月ほどで去勢します。去勢により肉質が良くなり、太りやすく、おとなしくなります。離乳した子牛は肥育牛として育てられ、20カ月前後飼われた後、出荷されます。繁殖用の雌牛もその役目を終えると出荷されます。

●牛肉が食卓に届くまで
出荷された肥育牛は、と畜場に運ばれ、1頭ずつ病気やけがの有無などを検査し、問題がなければと畜されます。その際には、BSE(牛海綿状脳症)検査が行われ、疑いのある牛はすべて焼却処分されます。

と畜されると肉は次の表のように格付けされます。この2つの分類で値段が大きく変わります。格付けされた牛肉は、せりにかけてられ、買い手にせり落とされます。せり落とされた枝肉は精肉加工され、精肉店やスーパーなどで販売されます。なお、市場に「広島牛」として流通するのは日本食肉格付協会が格付けする肉質等級4以上の肉に限られています。

歩留等級の項目	等級	
ロース芯の面積・バラの厚さ・皮下脂肪の厚さ・枝肉(縦半分)に切られた牛肉重量	A	標準より良いもの
	B	標準のもの
	C	標準より劣るもの
肉質等級の項目	等級	
脂肪交雑・肉の光沢・肉の締まりときめ・脂肪の光沢と質	5	かなり良いもの
	4	やや良いもの
	3	標準のもの
	2	標準に準じるもの
	1	劣るもの

※A5～C1までの15ランクに格付けされる



法人化によって稲刈り作業が効率的に行えるようになった



耕作放棄地へ2頭を放牧

集落法人が取り組む和牛経営

「個人では難しいが、集団なら飼える」。市内で集落法人による和牛経営の取り組みが広がり始めています。その中から、規模拡大を目指す集落法人をレポートします。

水稲と和牛飼育で法人経営

口和町金田石谷地区の農家でつくる農事組合法人ファーム金田は、平成22年8月に設立。13戸の農家で構成し、水稲と和牛による経営を行っている。作付けている水稲は9畝。昨年と今年、子牛を1頭ずつ導入した。平成27年度には5頭にする計画だ。本年度、市の補助事業を活用し、牛舎を建設する。10月中旬に着工する見込みだ。

営農部長の谷口義信さんは「まずは5頭飼育を目標とし、将来的には10頭まで頭数を増やしたい」と意気込む。現状では、県や市からの補助金で経営を維持しているが、ゆくゆくは和牛で利益を上げたいと構想を膨らませている。

主の水稲は9月から稲刈りで大忙し。メンバーが交代で連日収穫の音を響かせている。使用する収穫機や格納庫なども、市の補助金を活用し整備した。石谷地区では野菜作りを行っている農家もあるが、水稲が中心の農家がほとんど。高齢化により米作りができない農家が増え、耕作放棄地も目立ち始めていた。そこに法人ができたことで、そういった農家の受け皿として田園が生き返ってきた。「耕作できない人からはとても喜ばれていて、法人への加入希望者も増えている」と声を弾ませる。

また、耕作放棄地へ昨年からの放牧を始めた。どこが農地で山なのかわからないほど荒れた土地が見違えるほどきれいになった。転作田へ3畝の牧草を作付けし、稲わら堆肥交換も進めている。米



広島県北部畜産事務所 振興グループ主幹 日高 充次 さん

先を見据え継続的に農家を支援

「一人では飼えなくなっても、集団だと飼育が可能になります。戸別所得補償制度などをうまく活用すれば、米よりも有利な部分もあります。プロジェクトの中では、集落法人への和牛経営導入推進が必要だと考えをお掛けしたところ、農事組合法人ゆき(口和町)やファームおよう(小用町)などが取り組まれ、どちらも経営は順調です。」

これまで畜産振興は、県市JAが一部連携した取り組みはあったものの、それぞれが別々な取り組みを行っていました。これを同じ目標を定めて協力して取り組んで行こうというのが地域プロジェクトです。

高齢の方には少しも長く牛を飼ってもらうため、農家を巡回しながら指導しています。増頭可能な農家には、現在の頭数より1ランク上を目指してもらいたいですし、後継者がいる農家には、どういった支援ができるかを考えな

と和牛の組み合わせによる循環型の経営が、農地保全につながっている。

今のところ計画は順調で、悩みとすれば人材が不足していることだという。実働メンバーが3人と作業に従事する人が少なく、同地区に住む若者は勤め人ばかりで、そこは見込めない。「利益が上がるようになれば雇用でき

るようになる。できれば常時雇用し経営の質を高めたい」と先を見据える。「市の補助事業や戸別所得補償制度による交付金、中山間地域直接支払制度などをうまく組み合わせ、経営を軌道に乗せていきたい。それには和牛の発展が欠かせない」。経営の行く末は和牛の飼育が鍵を握っている。

担当課に聞く

インタビュー

農業を基幹産業と位置付けている市。農業自立振興プロジェクトを重要施策として和牛振興に取り組んでいます。本市の和牛をどう振興していくのか。担当する農業振興課畜産振興係の道岡泰之係長に聞きました。

現在、市は農業自立振興プロジェクトの取り組みとともに、本年3月には庄原市農業振興計画を策定し、「広島牛の大産地・西日本有数の園芸産地の実現」を目標に掲げ、関係機関や団体などと連携した取り組みを進めています。

和牛飼育農家が年々減少する中で、小規模農家には培われた和牛繁殖技術があるので、できるだけ長く牛を飼育してもらいたいですし、大規模農家にはその技術を受け継ぎつつ効率の良い経営を進めていただきたいと思っています。県や国では対応しにくい小規模農家へ、市としてどういった支援ができるか検討する中で、個人、集団別に補助制度を設けています。これらの制度を利用して多頭飼育農家や集落法人が和牛経営に取り組んでいただけたらとあり、本市全体の飼育頭数の減少に一定の歯止めをかけることができ

ます。代々、牛と共に歩んできた庄原市は、牛を切り離して考えることはできません。今でも牛がさまざまな部分で絡み合っています。たとえば、農作物の栽培に必要な土づくりや消費者が求める安心・安全な農産物の生産にも牛堆肥の利用は有効です。この資源循環の仕組みの構築が本市農業の基盤になると考えています。また、牛を活用した「口和モーモー祭」や、東城町塩原の「大山供養田植」、比和町で行われる伝統の「牛供養田植」などの催しは、地域の活性化と観光振興につながっています。水田放牧は耕作放棄地の解消やイノシシ被害の抑制にも効果的です。牛を飼うことは負担感がありますが、これが生きがいという高齢者もいらっしやいます。このように和牛飼育は、単なる牛の飼育にとどまらない複合的なメリットがあります。

人、もの、技術、環境など、一つ一つの良い素材が市内にはたくさんあります。それをつないでいくことが重要です。そのために、各関係機関が情報を共有し、しっかりと連携しながら和牛振興に取り組んでいきたいと思っています。



農業振興課 道岡 泰之 係長

和牛が農業振興の根幹 牛処庄原の復活を目指す

Chapter 3

広島牛士

Challenger

10月25日(木)～29日(月)に長崎県佐世保市で開催される第10回全国和牛能力共進会に、広島県代表牛として、庄原市から15頭が和牛産地広島島の威信をかけた挑みます。

出場される皆さんに声援をお願いします!

全国に挑む13人の牛匠



第1区 羽賀 徹 さん (東城町)



第3区 藤原寅美 さん (上谷町)



第4区 田原武之 さん (東城町)



第4区 中川康昭 さん (東城町)



第4区 広谷光晴 さん (東城町)



第5区 藤本和幸 さん (東城町)



第5区 高田孝義 さん (東城町)



第5区 三谷美登 さん (比和町)



第5区・第7区 菅田イサノ さん (比和町)



第6区 大迫貴史 さん (峰田町)



第6区 大迫晴由 さん (峰田町)



第6区 大迫一三 さん (峰田町)



第7区・第9区 田中高志 さん (東城町)

和牛改良の成果を示す大会

全国和牛能力共進会は5年に1度行われる「和牛のオリンピック」と呼ばれている和牛の祭典です。この大会は、和牛らしい体型や品位などを競う「種牛の部」、和牛の肉質・肉量を競う「肉牛の部」があり、全国各道府県から選ばれた和牛480頭が出品され、その優劣を競います。審査結果が和牛のブランド化に大きく影響することから、それぞれの威信をかけた非常に重要な大会と位置付けられています。広島県は、過去この大会で数々の好成績を収めています。

今回のテーマは「和牛維新」。地域の風土に適応した「これからの和牛像」を作り上げ、日本の食文化を支える和牛の魅力を多くの消費者に伝えていきたいとの思いが込められています。

9の区で審査が行われます

第1区(若雄の部)	産肉能力と種牛能力共に高能力が期待される種雄牛。
第2区、3区(若雌の部)	改良組合活動の活性化による増頭意欲の向上と全共参加者の拡大をねらった区。
第4区(系統雌牛群)	地域における系統の再構築を図る区として、将来にわたって系統の特色ある遺伝子を保留・固定していくための体制づくりが問われる区。
第5区(繁殖雌牛群)	繁殖雌牛4頭が集団としてそろっているか、改良成果の確認と技術向上が問われる区。
第6区(高等登録群)	母-娘-孫娘の3代セットによる出品。3代の改良の成果の確認と、優良雌牛系統の地域への保留推進をねらった区。
第7区(総合評価群)	同じ種雄牛から生まれた牛を、種牛群(4頭)、肉牛(3頭)を実証展示することで、地域の改良成果を確認することをねらった区。
第8区(若雄後代検定牛群)	次世代を狙う能力の高い種雄牛の発掘と、現場後代検定の普及促進をねらった区。同一種雄牛の産子去勢肥育牛3頭を1セットで出品。
第9区(去勢肥育牛)	効率的な肉牛生産を目指し、和牛の肉用牛としての能力の追求と、それらを最大限に引き出す肥育技術の研さんを目的とした区。

インタビュー

広島牛ブランドの評価を決める大一番 生産者と関係者が一丸で取り組み



庄原農業協同組合 宮農販売部長 田邊睦雄 さん

いよいよ全共が始まります。繁殖農家が繁殖した牛を近くの肥育農家が飼って肥育する「地域内循環」が理想ですが、地域内で生産から販売までが行えるようになるには「広島牛」というブランド力が必要です。広島県は消費県ということもあり、なかなかブランド化できていない状況ですが、かつては「比婆牛」が全国で通用していました。そういったブランド力をもう一度取り戻そうというのが、今回の全共出品の目的でもあります。

全共での牛の評価は、種牛と肉牛との総合評価です。この両方を審査される第7区に最も力を入れてきました。一定の手応えを感じています。今回の全共での注目は、うまみ成分であるオレイン酸の含有量が審査項目になっている点です。これは「肉のおいしさ」を客観的に評価する手法として取り入れられています。オレイン酸に

関する取り組みはまだ試行段階ですが、各県でもさまざまな取り組みが進められており、これを多く含むエゴマや米ぬかなどを飼料として与えるなどしています。広島県ではライスオイルを食わせています。まだはつきりしたデータが取れていませんが、遺伝子の中にこのオレイン酸を保有する牛を作ろうと取り組んでいるところで、肉牛の部では、この遺伝子を持つ牛を最優先に選抜しているので全国でもトップクラスだと思っています。

全共で好成绩を上げるには、残りの期間の飼育管理がとても大事になってきます。飼育農家の皆さんの最後の頑張りにかかっています。大会当日に一番いい状態に持っていきけるよう、もうひと踏ん張りをお願いしたいと思います。会場までは長距離運送なので、体調を崩す牛が出るのが予想されます。そういった牛に早く気付き、復活させてやることも大きなポイントになります。そういった意味で、出品者、関係者が一丸となり「チーム広島」になればいい結果が出せれば、広島牛の評価が高まり、牛の価格も上向くものと期待しています。そして、庄原市全体の畜産振興の弾みになればと思います。

第10回全国和牛能力共進会



とき

10月25日(木)～10月29日(月)開催

※島原会場は10月26日(金)～10月28日(日)開催

開催場所

- 佐世保メイン会場 ハウステンボス(佐世保市)
- 肉牛の部会場(審査・展示会場) 佐世保市食肉地方卸売市場(佐世保市)
- 肉牛の部会場(セリ会場) 佐世保市体育文化館(佐世保市)
- 島原会場 島原復興アリーナ(島原市)



前回、第9回全国和牛能力共進会の様子