

おかやまの味

千屋牛は花びらのよう

竹村 節子

私が「千屋牛」を知ったのはごく最近の事である。平成十八年春、西宮市在住の友人・西本椰枝さんから「これ、なかなか美味しいお肉なのよ」とレトルト加工した千屋牛のすき焼きパックを頂いたことによる。和牛の名産地は全国にあるものの、関東に住む者にとっては東北の米沢牛、三重の松坂牛、兵庫の神戸牛が三大牛肉の定番である。ただしなじみとは言うものの、こうしたブランド品は年に数えるほどしか賞味する機会が一般庶民には廻ってこない。実際には「和牛」という揭示をたった一つの信頼の柱として、産地のわからない牛肉をスーパーの店頭で買っているのが実情だ。それでも美味しい。

実は米沢牛も松坂牛も、美味しい

と言われる和牛の本家本元・生れ里は但馬だと教えられてきた。但馬で生まれた子牛が、買われて行つて育つた土地により米沢や松阪、神戸のブランドが生まれるのである。牛の名産地にはその土地特有の育て方があつて、美味しい肉質の牛に育てる「肥育」の技術がそれぞれ工夫されている。しかし、おいし牛を育てる何より第一の条件は「何処で生まれたか」であるといわる。牛に限つて言えば「氏より育ち」ではなく「氏」が最も重要視されるのである。つまりは「血統」。この血統が重視されるのが食肉牛の世界なのである。その本家本元が但馬、というわけだ。この点、人間社会より厳しい。「千屋牛だつて歴史も肉質の優秀さも、但馬に負けていませんよ」

胸を張るのは新見市和牛改良組合千屋支部長の上田健吾さんだ。

薔薇花のような
千屋牛肉にびっくり

上田さんにお目にかかる前日、千屋地区花見にある新千屋温泉いぶきの里へ宿泊した。新見市が開設した大型日帰り温泉施設でホテルが付帯しており、現在は民間企業に経営が任されている。夕食に名物料理として登場したのが「千屋牛」である。まず驚いたのはその肉の色の美しさだった。鮮やかなピンク色にサシの白さが際立って、大皿の上に花が咲いたようなのだ。牛の肉は加齢とともに赤身の色が濃くなって行くものだと、物の本で読んだことがある。この日の晚餐に出された牛肉は、まだ若い個体だったにちがいない。

西本さんからお土産にいただいたのは加工食品だったので、味付けの良さと肉質の柔らかさしか体験できなかった。したがって生肉の様子はまったく予想できなかったのだ。千屋牛のこの赤身の鮮やかさは

千屋牛の歴史は一八三〇年代に始まる。砂鉄を求めて武蔵国（現在の東京都多摩地方）から現在の千屋地区に移住し、鉄山業で財をなして地主となった太田家に、享保二年（一八〇二）五代目長男として生まれた太田辰五郎という人物が、千屋牛の開祖とされている。この人物は江戸末期の千屋地方発展の原動力となった人物で、家業の砂鉄精練をはじめ、稲作や森林の開墾、和牛振興にまで手を染めたという人物だった。

使役から食料へ、 百八十年千屋牛の歴史

「今では牛飼いの専門です」とのこと。目下九頭の牛を飼っており、新見市和牛改良組合の千屋支部長でもあるという。期せずして良い人に巡りあったものだ。旅をしていると時折こうした幸運に恵まれる。

たことがあった。太田辰五郎は、「何とかせにやいけん。米が不作だと村人は皆んなカンナ流し（池から池へ泥水を流し砂鉄を精練すること）に力を入れる。荷物を運ぶのに牛がもつと必要になる。そうじゃ、牛をもつと増やして売る方法を考えにやならんな。牛は草さえあれば飼えるし、牛糞を肥やしにすれば米がよく獲れるようになって、村の暮しも豊かになる」。そう考えて牛の増頭改良に尽力したのでそうだ。

当時の牛は優秀な牛でも二年に一産が標準で、三年たつても子を生まない牛も珍しくなかったという。先ずは数を増やす必要性を感じた辰五郎は周辺で飼育技術を学ぶとともに、各所の牛市を訪ねては目にとまった優秀な牛を買入れ入れて改良を重ね、やがて「大赤壘」と呼ばれる優秀な牛を作出することに成功したのである。天保三年（一八三二）には千屋で始めての「牛比べ」（品評会）が、天保五年（一八三四）には第一回目の牛市も盛大に開催され、産業としての「牛飼いの確立の基を作った」と伝えられている。

現代の千屋牛はむろんのこと、岡山県の種牡牛の多くは、この「大赤壘」の系統を引いているということだ。

昭和四十年代までは、農作業の動力として、また荷駄の運搬手段としての役牛として、牛は各農家にはぼく二頭は飼われていたものです。二〇〇二年に百歳で亡くなった私の祖父も四十年代までは牛で田圃を耕していましたからね。私も小学校高学年まで、家庭の中に牛がいるのが当たり前の風景でした。

牛が食用になるのはその後の時代になってから。

「百姓が大事な道具を喰っちゃって、話しにもなんにもなんないでしよう」

そういつて上田氏は笑う。因みに昭和二十五年（一九五〇）日本全体の畜牛の数は二〇万頭であり、そのうち乳牛は一七万頭、残りの一九三万頭が使役を主目的とした食肉兼用牛であったという。それが足かけ五十年経過した平成十年（一九九八年）の統計では全国で四七〇万頭



しゃぶしゃぶ用に出品された千屋牛 ピンク色で花のようだ

一体何なのだ。どんな牛なのか、どう育てられているのか、むらむらと興味湧いてきたものである。

翌朝、朝食の際にスタッフに尋ねると車で五分ほどのところに千屋牛資料館があるというので、早速寄ってみることにした。ところが訪ねてみると残念なことに閉館してい

る。ガラスのくもり具合から押して、今日だけの休館ではないようだ。館内をのぞいてみると基盤に乗る和牛の写真や賞状などが展示してある。小さな基盤の上に巨牛が四本の脚を合わせて乗っかっている姿は異様である。何であるなことをするのだろうか。益々興味湧いてきた。しかし周辺には人の気配もないのだ。国道を挟んだ向かい側にJAの事務所があったので飛込んでみたが塙があかない。千屋牛の資料を「見たい」などといつてくる旅行者などいない様子だ。結局一本裏道に館長の家があるので訪ねたらどうか、と女性職員が教えてくれたのである。

教えられた裏道へ車を回すと、館長の家へ行く手前で牛小屋を見つけた。なつかしい牛のおいが辺りに立ちこめている。小屋をのぞくと四、五頭の黒毛和牛が餌を食んでいる。二ワをはさんだ母屋をのぞいて見たが人気がない。そつと声をかけた

てみる。二声、三声。「おおー」意外に近くで応答があった。入口脇の部屋で寝ていたらしい男の声だ。どんな敵つい牛飼いが出てくるのか、半身を引いて身構えた形で待つと、ツバを後ろにして野球帽をかぶり、Tシャツに半ズボンといった格好の男性が、いぶかしげに現れた。これが上田健吾さんだった。後でわかったことだがこの入口は家族が利用する勝手口で、村の人たちは開け放ちになっている道路に面した玄関から上田邸を訪れるのが習わしであるらしい。勝手口から、しかも聞きなれない女の声がおそるおそる声をかけたのだから上田さんも不審に思われたことだろう。牛の話が聞きたいというと、玄関土間のテールへ案内してくれた。

あらためて名刺の交換。正面から見ると、二重瞼の大きな目、太くて座りの良い鼻、引き結んだ口、無精ヒゲはあるもののなかなかの男前である。名刺には「上田材木店」の肩書きがあるが、最近ちよつと健康を害したことと材木関係の景気の低迷で材木店の方は最近クローズ

う)は一四七頭。年間一五〇頭の仔牛が生まれる。牛の妊娠期間は二八三日なので、うまく行くと年間二頭の仔を生む牛もいる。そのため上田さんのところでは生後三日間だけ母牛の初乳を飲ませ、免疫力をつけただ処で親と引き離し、飼育専門の農場に五ヶ月間、一日五百円の餌代を払って預け、人工哺乳で育てる。こうすることで母体の回復を早め、次子の受胎を容易にすることができると。また仔牛の方は早くから人工哺乳をすることで人になつきやすくなるというのだ。

「基盤に乗る千屋牛も、人間の言うことを如何に従順にきくかの証明なんです。まあ千屋牛自体が血統的に従順な性格だといわれているんです」

こうして生まれたとき二五キロほどであった仔牛が一日八〇〇グラム前後ずつ育つてゆき、人工哺乳を済ませたころから牛市へ出荷されて肥育農場で本格的に肉牛として育てられる。牝牛は半々ずつ生れ牝でも素牛として残されるものは少ない。牝の仔牛は二百頭に一頭位



上田牧場の牛たち

の牛が飼育され、そのうち食肉専用牛二八四万頭。年間五四万トンの牛肉が生産されている。その自給率は三九%にすぎない。あとは輸入だ。だいたい日本人がこんなに肉を常食するようになったのはごく最近のことである。

終戦以前はいわゆる「四つ足」は一部の人々や、菓喰い、あるいは特別な祝いの日にしか食べなかつたものである。戦後たかだか六十年ほ

は種牛として残されることもあるが非常に稀なことだ。牝は生後3ヶ月くらいでパイプカットを施し、男性ホルモンを止めることで牝牛に近い柔らかい肉質の牛を育てることが出来るのだそうである。

「それでも未經産牛(むろん牝)の美味しさには適わないねえ」と上田さん。舌舐めずりの態である。美味しいだけに高価でバラ肉でも一〇〇グラム七〜八百円、肩ロースになると九〇〇〜千円にもなる肉もあるそうだ。が、それでも手に入りにくという。千屋が素牛の出荷地であったこともあるし、単に数字から見ても、肉牛二八四万分の五〇〇頭というのだから希少なわけである。

千屋牛の場合は市内に肥育農場をもうけ、パイプカットした牝牛と未經産の牝牛を肥育して、二七ヶ月〜三〇ヶ月で屠り、肉として出荷するようにになった。郷土のブランドとして「地域内一貫生産体制の確立」を目指しているからだ。ちよつと可哀想だったのは、どんなに優れた母牛でも、子どもを生めなくなると屠殺

で肉食中心であった日本の伝統的食習慣が「肉がなければ夜も明けぬ」といった状態にまで、変つてしまつこと自体が異常といつていい。そこには開闢以来始めて日本国が経験した「敗戦・占領」という大事件が影響している。戦中というより戦後の食料不足は非常なもので、東京でも狭い庭の花を抜いて南瓜を蒔き、露地の朝顔を胡瓜にかえて育てては糊口をしのいだものだ。今でこそ野草料理として珍重される芹や土筆、蓬、たんぽぽなどといった野に自生する草さえ食べざるを得ない窮乏の時代だった。その窮乏を救つたのが大戦終結によるアメリカからの救援物資だったのである。最初は軍隊用の缶詰が配給された。小麦粉、トウモロコシ粉、乾燥卵(けいらん)、粉ミルク、砂糖。そして我々が最初に口にした肉の代表が缶詰のソーセージとコン・ビーフだったのである。幼心にその強烈で独特の匂いを今でも忘れていない。母親達はどう料理していいのかわからず、そのまま皿へ盛つて出したりした。脂身の多いその肉という新た

にまわされてしまつたということだ。「経済動物として飼育しているのだから、生産性に適さなくなれば肉牛として出荷します」これが厳然とした牛の世界の現実だ。牛に生まれてこなくてよかった。この時ばかりはぐうたら人生を深く反省させられた。

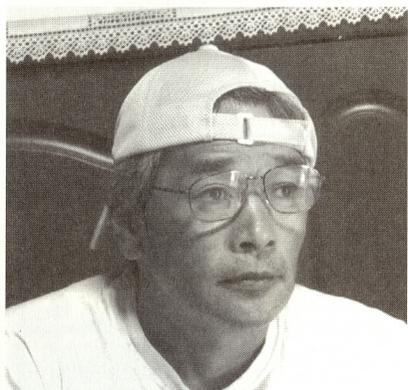
牝牛の血統は5代前までさかのぼれる

千屋でも優秀な和牛を作出するための工夫を色々行っている。『岡山畜産便り』昭和二八年三月号(復刻版)によれば、優秀な種牛を作出するために全国的に外国種の血統を導入した時期があつたようだ。そんな中で和牛としての純血種を守つたのが但馬牛で、千屋牛はその但馬牛の血統を入れて純粋和牛としての改良が行われた。それまでの千屋牛の特徴は、身幅は広いが姿勢が悪く、毛や肌、骨格の絞まり具合もいまいちであつたという。優良な肉牛の姿というものは、横から見ても上から見ても、後ろから見ても、長

な食材の強烈さに、目をみはつたものだった。家庭内での肉食の常習はこの時から始まつたのだと思う。それがアメリカの大謀略だったという研究者もいるが、腹を満たすことが先決だった昭和二十年代初頭においては、そんなことを斟酌する余裕は国民にも国家にもなかつたはずである。この時、日本の食文化が一八〇度の転換を遂げた。栄養失調が指摘されていた子供たちの体力向上のため学校給食もはじまり、乳製品や肉食の味を子供たちに教え、菜食の味覚を変えてゆく結果となつたのだ。

やがて国民が敗戦から立ち上がり、日本経済の急激な高度成長へと発展して行く。外国からの食肉文化の流入が激しくなり外食産業の拡大などで肉食は日本人の食生活のなかで「贅沢」から「常食」へと変化していったのだ。

また同時に、農作業の大きな力であつた使役牛も、農業の急速な機械化からその役割を終わつたのである。平成十八年(二〇〇六)夏、千屋の素牛(仔を生むための牝牛をい



上田健寛氏

「僕は牡ばかりでなく牝牛のDNAをもっと重視する必要があると考えています」
優秀な牝牛と優秀な牝牛があつてこそ優秀な仔牛が生まれる、当たり前すぎる理論だが「経済動物」であるがゆえにむづかしいところもあるのだろう。

最後に肉質の見方を教えていただいた。奥から持ち出された千屋牛の肉質を比べるために作られた牝牛ごとのアルバムで、見開きの左上に牛の全身写真が載せられ、あとは8分の1ずつに子孫たちのコース

の切り身がカラー写真で並んでいる。下に母牛の名前、生年月日、生産者などの名前とともに「芯」とよばれるコースの真ん中にある赤身部分の大きさと、サシと呼ばれる霜降りの状態のランクのデータが示されている。この芯が大きければ大きいほど肉牛として優秀とされ、芯の大きさがその牝牛のDNAに起因する、と考えられている。たしかに芯の大きさは四六〜七〇平方センチと個体差は大きい。これでは効率の良いDNAを選びたくなるのもうなずける。霜降りの具合も一頭一頭みな微妙な違いが興味深い。肉としてはこのサシが細かく（小サシという）文字通り霜の様に入っているものほど評価が高く、雷光のようなサシは「かみなりサシ」と呼んで一ランク下がるのだそうである。サシの全くない肉は赤身も白身も「だいこん」というそうだが、納得である。あとは肉の色なども加えて同じAランクでも一〜五までのランク付けがされている。なかなか厳しいものだ。赤い花が咲いたような頁をめくって行きながら、ちょ

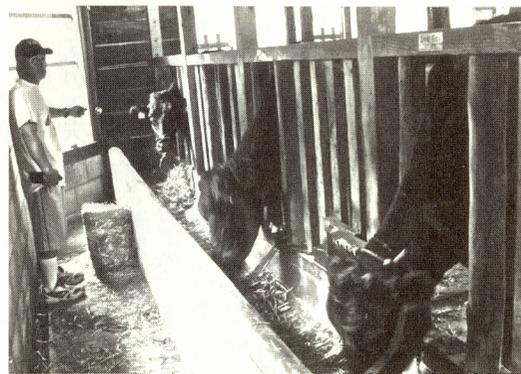
つと変な気分になってきた。子孫という「結果」によって評価されるDNAって、人間にもあてはまることなのだろうか。荒々しい事件が珍しくなくなった今日この頃、想いは複雑だ。
山間の千屋地区も新見市と合併して、阿新地域内全体で生れ育てられる牛全体を「千屋牛」と呼ぶようになった。平成十二年には郷土を代表するブランドと位置付け、後継者も着々と育っている。平成十七年には新見北高校の生徒が育てた牛が共進会でグランドチャンピオンを獲得した。行政でも牧草地の開発や自然飼料の増産に力を入れはじめている。
「本家本元の千屋地区が頑張つて、優秀な牛を出していきますよ。千屋牛の名前が全国に知られるようになって欲しいよね。ほんとうに美味い牛なんだから」
土産に是非買ってゆくようにと、売っている店を教えてくださいました。それが何とラーメン店だったのには驚いた。
本当に隠れた名産品なのである。

方形で背が広いことが望まれる。背が広いということはコースのつく部分が多いということだ。この点を改良するため、昭和初期に但馬牛の血を導入したのだそう。その結果現在の千屋牛の特徴である、性格がおだやかで、体の均整がとれた、しかも肉牛の必須である胸や身幅のたっぷりとした牛の作出に成功したあのであつた。純粋和牛としては但馬牛とともに貴重な存在といえるだろう。この文中では「馬屋飼い」より放牧の方が千屋牛の良さが伸せるともいつている。現代では牧草を食べさせるとサシ（脂肪）が黄色味を帯びることから、肥育段階では嫌われているようなので、飼育過程でのことであろうか。

上田さんのところでは母屋の隣りに飼育小屋があつて九頭のうちの五頭が飼われているが、残りの四頭は四月〜十一月まで少し離れた四〇ヘクタールほどの牧場に放牧してあるという。運動をして青草を食べて育つことで、卵巣に脂肪が付きにくく、受精しやすい母体を作ることができるとのさうだ。

「青草を食つてついた脂肪は良性の脂肪で、皮下脂肪にはなりにくいんだね。肥育の場合は逆に混合飼料をやらないと皮下脂肪がつかない。美味い肉が作れないというわけです」
素牛管理と肥育管理の大きな違いで、こうした方法も個人が工夫研究してその土地土地の飼育特性を作りだしてゆくのである。

また、一般には肉質の良い牛を作出するために、牝牛の改良に力が入れられているのだそう。日本の牛はほとんどが五代くらい前まで父牛の血統がたどれるように管理されているという。これはすごいことだ。最近BSE（狂牛病）問題で特に個体管理がうるさく、いわれるようになって以来、日本では一〇桁の数字で個体管理されるようになって。牛の生年月日、血統、生産牧場、飼育牧場も。そうした情報が一頭ごとにわかるようになって。その上消費者もインターネット上でその情報検索も可能となっている。広大な原野で自然交配で生まれ、自然に育つアメリカの牛とは基本的に育て方・管理の仕方が違うのだ。



上田氏の牧舎

アメリカでも出荷前に一時期肥育はするということだが、アメリカ人は日本人ほど霜降り肉を珍重しないところから、肉量を増やす飼料に執着しているようである。
優秀な種牛の場合、閉鎖育種（近親交配）も出安く、この場合は血が濃くなるので良質な牛ばかりでなく、逆に悪い仔が生まれることも少なくないという。