

安全・安心でおいしい肉作りを目指されている木村さん。牛1頭1頭を愛情込めて育てられています

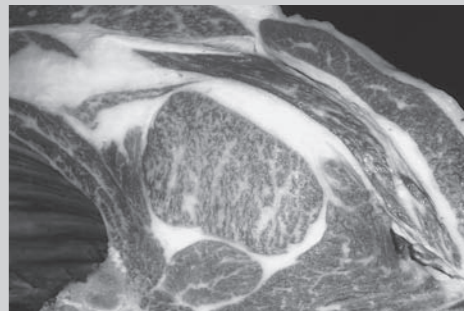
## 安全で信頼される肉作りを目指し 丹波篠山牛の生産に取り組み

### 全国に名高い丹波篠山牛

兵庫県で生まれ育った黒毛和牛は「但馬牛」と呼ばれ、他府県の牛と交配せず育てられた純粋な牛です。「但馬牛」は、飼育された場所によって、「丹波篠山牛」「三田牛」「淡路牛」などの名で呼ばれています。

子牛から育てて24カ月ほどで成牛に仕上げる若齢肥育の技術には定評があり、大正3年に東京で開かれた大博覧会に多紀郡日置村後川の肥育牛が出品されたほどでした。

しかし、昭和40年代に入ると、牛肉市場をまかっていた役牛が農業の機械化で減少。そこで、全国に先駆けて多頭肥育が導入されました。そして、昭和43年に「篠山農協肉牛部会」を結成し、昭和58年には「丹波篠



神戸ビーフとして認定された枝肉。「丹波篠山牛」の60%が神戸ビーフに認定されています

人が好き まちが好き

## 街かど Report

レポート



そのだまい  
園田 舞さん  
（大山下）  
リポーター

冷涼な気候風土と豊かな自然に囲まれた丹波篠山は、昔から和牛生産の適地といわれてきました。そんな篠山市で11年ぶりとなる兵庫県畜産共進会（全農兵庫主催）が10月25日に篠山城跡三の丸広場で行われ、県内各地域から厳しい予選を勝ち抜いた約100頭の但馬牛が、体格や肉付きなどで審査されます。

今回は、神戸ビーフのふるさとといわれる「丹波篠山牛」の歴史やその魅力を皆さんに紹介したいと思います。

山内流通促進協議会」を組織。飼養方法や品質の向上と統一によるブランド牛肉生産が進められてきました。

### 神戸ビーフの原産地「丹波篠山」

飼育された牛は「丹波篠山牛」として、神戸と古川川の食肉センターに出荷。そこで、枝肉の肉質が高く格付けされたものが神戸ビーフとして認定されています。今日では「丹波

篠山牛」の約60%が神戸ビーフになるそうです。わたしは、飼育農家の皆さんの品質と生産技術の高さに、非常に驚きました。

また、「丹波篠山牛」のブランドを強化するため、同肉牛部会では「JA篠山」と共同して、平成元年に指定配合飼料「ささやま89」を開発。平成12年には、さらに改良を加えた「ささやま21」を完成させました。こうして、牛の健康だけでなく人の体にも

安全なえさが作り出されました。そして、平成17年には安全安心で特長ある食品に与えられる「兵庫県認証食品」に認定されました。

### 安全でおいしい肉作りがモットー

昭和43年から「丹波篠山牛」を飼育されている木村牧場の木村善孝さん。テレビ番組で牛の出産シーンを見たことがきっかけとなり、飼育農家になりたいと思われたそうです。現在、牧場で約150頭を飼育し、年間約80頭を出荷されています。お話をうかがうと、「牛の世話は大変ですが、殺すのも人間、肉になって食べるのも人間、だから愛情を込めて育てています」と話されます。

ところで、木村さんや飼育農家の皆さんが力を注がれているのが「安全、安心でおいしい肉作り」。平成13年のBSE（牛海綿状脳症）発生以前から、枝肉に生産者の顔写真入りシールをはることを計画されたり（BSE発生と同時に実施）、牛の経歴や飼料の証明書を添付されたりして、「生産者の顔が見える肉作り」に取り組まれています。消費者にとっても、安心して購入できるのはうれしいですね。

さらに、「丹波篠山牛」はおいしいお肉であると同時に、その堆肥は複合的な役割を担っています。篠山の気候風土は特産物の丹波山の芋と丹波

黒大豆、肉牛に適しているといわれていますが、黒豆の圃場の土づくりをしているのは「丹波篠山牛」の堆肥だそうです。わたしは、篠山の肉牛は安全なえさを食べて飼育され、その堆肥が篠山のおいしい農作物にも影響しているからこそ、よい黒豆や農作物ができるのだなあと感じました。

### 丹波篠山牛の魅力にふれよう

今回の取材で、篠山で生産された安全で安心なお肉を、私たちが求めやすい環境にいることを知りました。せっかくなので篠山に住んでいるのですから、地元のおいしい食材を感謝していただくことがあつちだと思えました。

なお、10月25日に行われる兵庫県畜産共進会を皮切りに、11月11日に神戸市で全国但馬牛枝肉共励会、23日には篠山城跡三の丸広場で篠山市肉牛共進会が開かれます。ぜひ、皆さんも会場を訪れ「丹波篠山牛」の魅力にふれてみませんか。



篠山市肉牛共進会では、肉牛の審査と競り市が行われます