

特集

世界の舌を魅了する

黒田庄和牛

世界中の食通を魅了する「神戸ビーフ」。血統で5代前までさかのぼって兵庫県で生まれ育った最高級の和牛だけに与えられる名誉ある称号です。

兵庫県内から年間7,000頭出荷される但馬牛は、脂肪のサシ具合や肉の色合いなどで5段階に格付けされ、一部の選りすぐられた肉だけが、神戸ビーフと名乗ることを許されます。数ある神戸ビーフの産地の中でも、西脇市黒田庄地区は優良産地の一つ。豊かな自然と澄んだ空気に恵まれたこの地で愛情をたっぷり受けて、2年間大切に育てられたのが「黒田庄和牛」です。

* * *

黒田庄和牛の歴史は、昭和30年代までさかのぼります。それまで農家の労働力としての存在であった牛を肉牛に置き換え、肉牛経営に本格参入したのが昭和34年。それから8年後の昭和42年から肉質に定評のある但馬系優良牛を導入し、昭和55年から3年間をかけて、兵庫県産の素牛（子牛）を全頭導入しました。現在は、畜産農家13件、飼育頭数約1,300頭の県内有数の優良産地へと成長しました。今回は、産地での取り組みなどについて取材し、皆さんにお伝えします。



産地を支える女性たち



黒田庄和牛同協会婦人部の上田久子部長。朝夕の2時間はえさやり等の大切な時間。

黒田庄和牛を育てる畜産農家で構成される「黒田庄和牛同協会」。その婦人部に所属する女性13人が、力仕事の多い畜産の現場で活躍している。

黒田庄和牛同協会婦人部は、今月で設立25周年を迎えます。

長い間、女性が子牛の仕入れから枝肉（出荷用に処理した肉）の出荷まで携わってきたのは全国的にも珍しいそうです。女性部の上田久子部長にお話を伺いました。

☆ 意外かもしれませんが、牛はとても繊細。ちょっとしたストレスで体調を崩し、肉質を下げてしまいます。そのため、できる限り競り市に参加して、血統や性格などから自分の牛舎との相性を判断するようにしています。

愛情込めて世話する日々

牛舎に来てから子牛が育つまでの2年間、一日たりとも気の休まることはありません。病気の予兆はないか、しっかりとえさを食べているか、同部屋の子牛と仲良くやっているかなど……。私見ですが、そういう細やかな心配りは、女性ならではの感覚と言えるかもしれません。

肉牛を「つくる」奥深さ

私たちはプロの畜産家として、きちんと市場に評価してもらえる肉牛を「つくる」工夫をしています。農協や獣医さんにアドバイスをもらいながら、常に勉強を重ねて、新しいことに取り組まなければならないと思っています。

子牛が生まれ育った環境を見ようと淡路島や美方郡の繁殖農家まで足を運んだり、他の有名産地を視察したりするなど、活発に研究会や交流会を開いています。

また、平成元年から始まった農協主催の「黒田庄和牛婦人部枝肉共励会」に毎年参加しています。女性がつくった黒田庄和牛の枝肉の品質を競う大会への出品は、私たちにとって大きな刺激になります。

激戦区兵庫で最高の賞を受賞

昨年は、実質的に「和牛のチャンピオンを決める大会」と言われている「兵庫県畜産

共進会」の第95回大会で、婦人部会員の飛田佐代子さんが肉牛の部で最高の「名誉賞」を受賞。これも、先輩方が築いてくれた土台に立って、互いに切磋琢磨し続けてきた結果ではないでしょうか。

出荷の日は、無事に送り出せてほっとする一方で、2年間苦楽を共にした牛たちとの別れが悲しくて、複雑な気分になります。そんなときは、婦人部のみんなで「また頑張ろう」と慰め合おうです。良きライバルでありながら、本当に素晴らしい仲間です。



名誉賞を受賞した飛田佐代子さん

『黒田庄和牛』を地域団体商標として登録

みのり農業協同組合黒田庄営農経済センター長の藤原康宏さんに、これまでの取り組みについて伺いました。

「神戸ビーフ」は、一定の基準を満たした但馬牛に使えるブランド名で、日本三大和牛の1つです。海外でも人気で、平成24年に神戸肉流通推進協議会が海外輸出を解禁したことで、さらに需要が伸びています。

生産肉牛のうち、神戸ビーフに認定される割合のことを「ビーフ率」と呼びます。黒田庄和牛同志会の皆さんの努力の結果、黒田庄和牛のビーフ率は年々上がり、昨年度は県下トップクラスの70%に達しました。

J Aみのりは市と連携して、黒田庄和牛のブランドを守り価値をより高めるために、平成25年に「黒田庄和牛」の名称を地域団体商標として登録



みのり農協黒田庄営農経済センター長 藤原康宏さん

また、肉質向上のための研修や研究を重ね、独自の専用飼料を開発しました。この飼料によって、ブランド牛としての品質の安定とコストダウンの両立を図っています。

こだわりの和牛を味わって

市内で黒田庄和牛を取り扱う精肉店を営む西山康之さんにお話を伺いました。

40年程前から黒田庄和牛を取り扱い始めましたが、当時は地元でもあまり知られていませんでした。

兵庫の但馬牛と言えば、全国的に品質が良いことで知られており、他の肉と並べても一目で見分けがつくほど脂肪の入り具合に特徴があります。

中でも神戸ビーフとなると値段が跳ね上がるほど人気ですが、とりわけ黒田庄和牛は、多くが神戸ビーフに認定されているほど高品質です。

黒田庄和牛の特徴は、細かいサシがしっかりと入っているにも関わらず、口に入れたとき、最初に肉の味がジュワッと溢れてくることです。地元の畜産農家をはじめ、牛のえさとなる山田錦の稲わらをつくる方など、いずれも



精肉店経営 西山康之さん

こだわりの肉を持って関わられています。小売に関わる私たちも黒田庄和牛を大切に扱い、少しでも良いものをお客様に届けたいと思っています。ぜひ味わってください。

神戸ビーフと黒田庄和牛

図1は、兵庫県産の但馬牛のうち、神戸ビーフとして認定された割合を示しています。国内の産地偽装問題等をきっかけとする本物志向の高まりに加えて、世界的な和牛人気によって、頭数が増加しています。

また、図2は、黒田庄和牛のうち、神戸ビーフとして認定された割合を示しています。畜産農家の廃業があったことから頭数は減少していますが、ビーフ率は上昇し、平成25年度には県平均を上回っています。

黒田庄の畜産農家がビーフ率を上げる努力を続けており、着実に実を結んでいることがわかります。

図1 兵庫県産但馬牛と神戸ビーフ認定の割合（ビーフ率）の推移

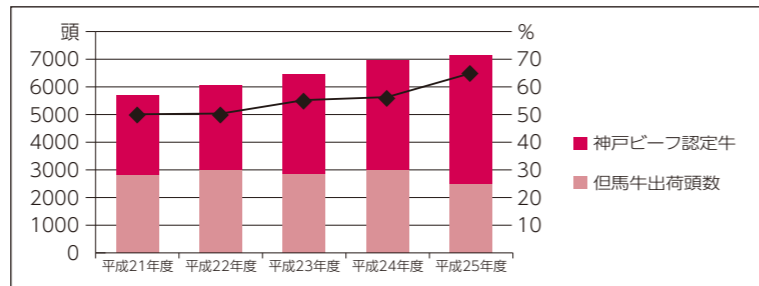
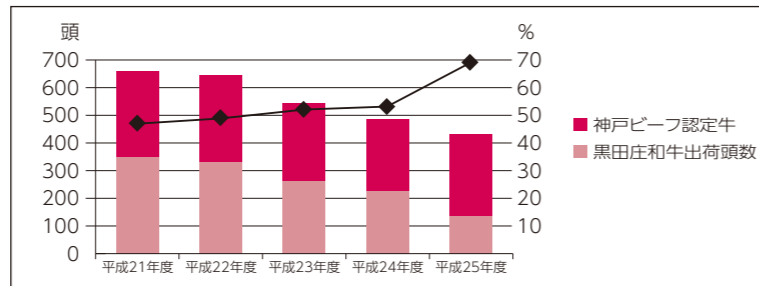


図2 黒田庄和牛と神戸ビーフ認定の割合（ビーフ率）の推移



川岸会長は、まず、黒田庄和牛に関する面白い話題として、神戸ビーフの輸出がタイ、マカオ、香港、シンガポール、アメリカに向けて始まったことと、EJ加盟国が日本産牛肉の域内輸入を認めたことが挙げられました。世界的に和牛熱が高まれば、その分チャンスが増えると期待しています。国内では、牛海綿状脳症

高まる和牛熱
畜産の現場から見た黒田庄和牛を取り巻く現状について、「黒田庄和牛同志会」の川岸裕人会長と池田博行副会長にお話を伺いました。



川岸 裕人 会長

両親の代から続くベテラン畜産家で、330頭を飼育。牛をリラックスさせるため、牛舎にはモーツァルトの音楽が流れています。

「産地全体で後継者対策を」
また、池田副会長は「畜産農家は動物相手の仕事で、常

(BSE)問題や産地偽装問題等をきっかけに「食の安全」への関心が高まっています。川岸会長は「食への関心が高まって、産地のブランド化が歓迎されるのは良いこと」と喜びます。



池田 博行 副会長

会社勤めから畜産農家に転身。毎日、試行錯誤しながら牛と向き合っています。

しかし一方で、「但馬牛に人気が集まることで、今は子牛の仕入れ価格が2年前の1頭あたり約55万円から80万円に急騰した。畜産農家の経営を圧迫している」と、少し表情を曇らせた。

関係者の皆さんの努力で、世界に通用する黒田庄和牛が生産されています。地元の私たちも誇りにしたものです。

に気配りが必要。重労働も多いので簡単に「跡を継げ」とは言いにくい」と話しました。

収益性の改善
川岸会長は、産地の発展のために「人気部位のロースやサーロインがたくさん採れ、市場価値の高いA5ランクの牛を増やさなければ」と収益性の改善を課題に挙げ、「市や農協などと協力し合って、さらに黒田庄和牛のブランド力向上を目指したい」と今後の意気込みを語りました。

「黒田庄和牛」のブランド力向上に向けて

「有機の里づくり」で安全安心な食を支えたい

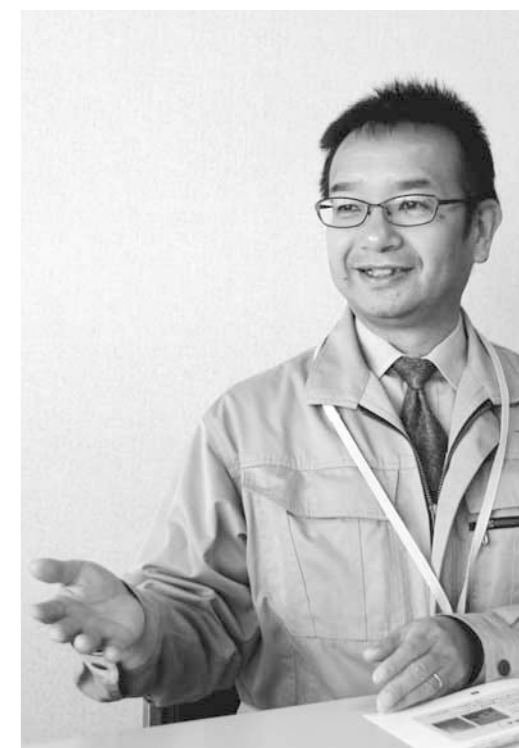
黒田庄和牛を中心とした「有機の里づくり」について、農林振興課の嶋津悟課長に聞きました。

西脇市は県内有数の神戸ビーフの「ふるさと」。市内には、但馬牛が約1,300頭飼育されており、これらを「黒田庄和牛」と呼んでいます。

一般に、肉用牛の畜産農家は、えさとなる稲わらや乾草の多くを輸入に頼っています。本市においては、地元の稲作農家の皆様のご協力のもとで、良質な「山田錦」などの稲わらを与えることができています。また、黒田庄和牛同志会の畜産農家から排出

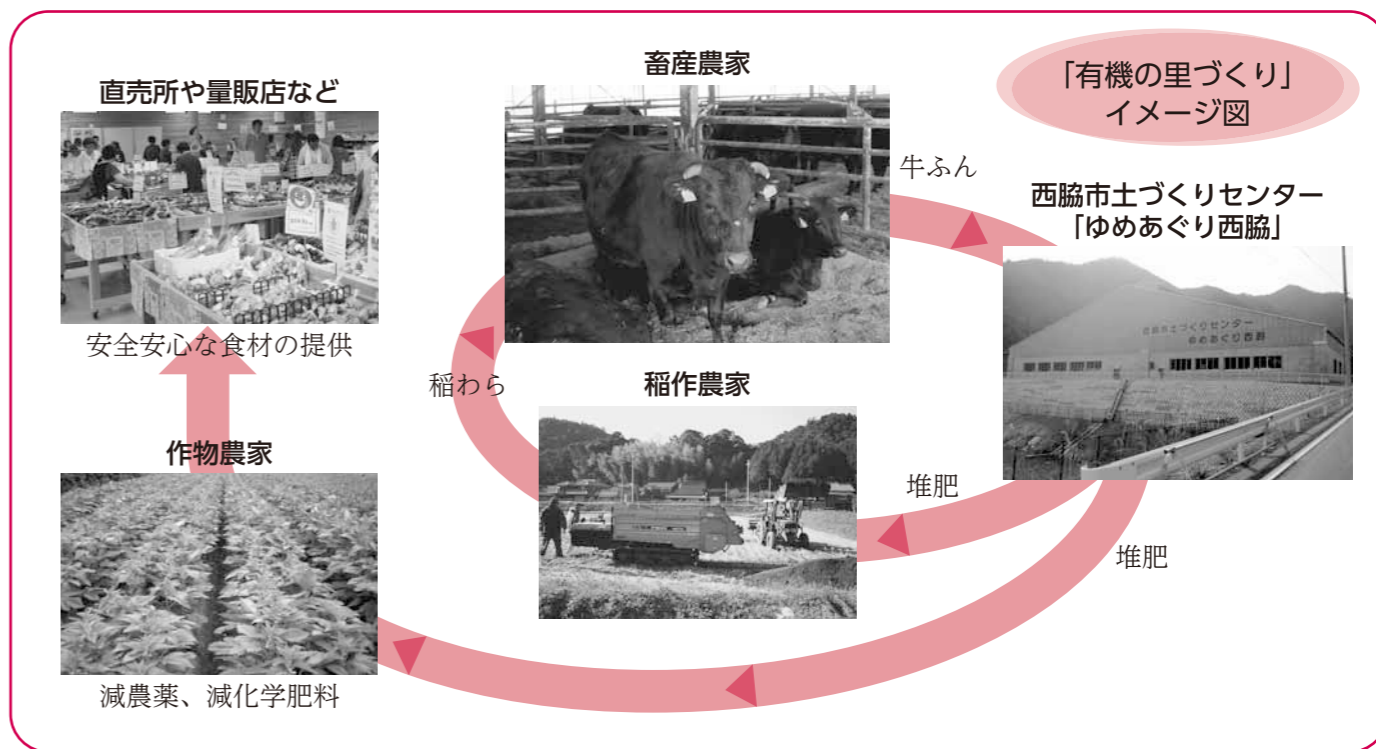
される牛ふんは、平成21年度に整備した「西脇市土づくりセンター（ゆめめぐり西脇）」で質の良い完熟堆肥になり、稲作農家の田畑に還元されています。良質な堆肥で育てられたコメや野菜は、北はりま旬菜館などの直売所や量販店などで販売され、私たちの口に入ります。

市では、この稲わらと堆肥を地域内で大規模に循環させる「有機の里づくり」の仕組みをさらに推進し、黒田庄和牛をはじめ、コメや野菜などの全体的な品質向上に役立てることで、安全安心な食の「西脇ブランド」化や地産地消の取り組みにつなげたいと考えています。



建設経済部農林振興課 嶋津 悟 課長

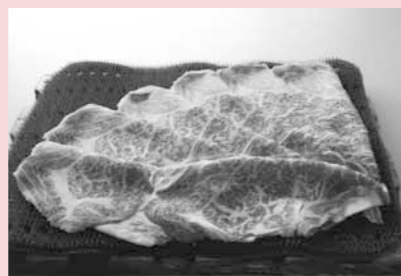
市では、安全安心な食の提供と地産地消の推進を図る「有機の里づくり」の一環として、平成25年4月から独自の「西脇ファーマーズブランド」認定制度をスタート。現在は対応品数も増え、人気ブランドとして定着してきています。



黒田庄和牛カレー



黒田庄和牛コロッケ



黒田庄和牛

地元で買える黒田庄和牛