

## 23. 伊賀牛と人

豊かな香り、やわらかな肉質、あっさりとした甘みのある脂質が特ちょうの伊賀牛。伊賀地域のきれいな水と、盆地特有の寒暖差のある気候は、肉牛の飼育に適しています。

### 1. 伊賀牛

伊賀牛は「肉の横綱」ともよばれ、生産された肉の約8割は、この伊賀地域で消費されています。

伊賀牛の条件は3つあります。

- ・黒毛和種で子牛を産んでいない雌の牛
- ・伊賀産肉牛生産振興協議会の会員が飼育した牛
- ・最終飼育地として伊賀地域で最長かつ12ヶ月以上飼育した牛



伊賀牛の姿

です。

これらの条件を満たしている牛だけが、「伊賀牛」と名乗ることが認められていて、2018（平成30）年8月現在、伊賀地域内の30軒の畜産農家で約2300頭の伊賀牛が飼育されています。



伊賀牛の肉

伊賀牛のほとんどは、1頭まるごとで取引され、販売業者が牛を育てている畜産農家へ直接見に行き、気に入った牛を買います。売る人も買う人も、長年の経験を生かし、互いに尊重し合い、信らいし合いながら取引するこのやり方は、全国的にもめずらしい方法です。

### 2. 伊賀牛の歴史

食肉としては、伊賀忍者が牛の肉を乾燥させ、保存食として使っていたと伝えられ、これが伊賀牛の始まりともいわれています。

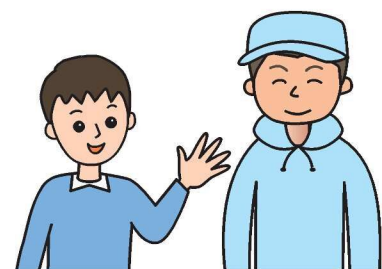
1905（明治38）年に東京へ初出荷してから、伊賀牛の評判が高まり、戦後になると牛肉の消費も増え、1962（昭和37）年には肉牛の生産を増やすことなどを目的に、「伊賀産肉牛生産振興協議会」ができました。こうして、伊賀牛の生産の仕組みができあがり、飼育頭数も増え、伊賀牛は有名になっていきました。

### 3. 伊賀牛の生産から販売まで

◎伊賀牛の飼育や販売の仕事をしている畜産農家の人に、話を聞きました。

#### (1) 素牛（子牛）の買い付け

飼育するもとの子牛を「素牛」といいます。伊賀牛生産者のほとんどは、九州や東北など全国の産地市場から、生後約9か月の雌の素牛を買ってきます。



子牛が産まれたときの「血統証明書」もあり、生産者は肉質の良い実績を持った血統や、その牛の体型などから判断して、真剣にセリ市に参加します。「素」となる牛なので、この選定はとても重要です。

買った素牛は、トラックで生産者の牛舎に運ばれます。生産者の中には、素牛を買うのではなく、自分の牛舎で母牛を育て、子牛を産ませて育てている畜産農家もあります。



素牛の見定め



素牛のセリ市への参加



運ばれる素牛

#### (2) 飼育

素牛は、それぞれの生産者の牛舎で、丹精こめて育てられます。餌として、稲わらなどの良質の飼料をしっかりと食べさせることで、長期間の飼育にたえられるじょうぶな胃をつくります。また、トウモロコシや大豆かす、ビタミン類などを調整した配合飼料をやり、健康で大きくなるように育てます。

1日2回の餌やりのほか、牛のブラッシングや水洗い、牛舎のそうじなども行います。さらに、病気にかからないように、定期検査を受けさせたり、獣医を呼んでみてもらったりもしています。

牛の糞尿は、下にしいてあるおがくずなどにしみこませ、個人の堆肥場や、JAの堆肥センターなどで堆肥にして、土づくりなどに使います。



餌やり



水洗い



牛の観察

#### (3) 販売・セリ

飼育期間が約20か月を過ぎてくると、出荷の適齢期となります。素牛のころは250kgぐらいだった体重も、700kgをこえてきます。

販売業者から伊賀牛を買いたいという申し込みがあると、生産者の牛舎で直接見てもらい、牛を売る値段などについて話し合いをします。

これは、お互いの情報や要望を交かんできる大切な機会でもあり、生産者の苦労を理解してもらったり、消費者に喜ばれる肉を作るための情報を聞かせてもらったりしながら、その後の飼育に活かしていきます。



また、伊賀家畜市場では、伊賀牛のセリが1年に3回行われています。



販売業者による牛の見学



販売業者と生産者の話し合い



牛のセリ市

#### (4) 出荷・解体・店頭へ

指定された日に牛を出荷します。愛情をこめて育てた牛とも、いよいよお別れです。保健所の管理のもと、牛は、食肉センターで解体され、内臓などを取り除いた「枝肉」となって、冷蔵庫に保管されます。

その後、精肉店に引き取られた枝肉は、さらに細かく分けられ、その使い方に合った厚さに加工されて、店頭並びます。



出荷時の牛



枝肉の処理



店頭並びぶ肉

#### 4. 畜産農家の人々の工夫と思い



部会での研修会風景

会員の年齢は、20代後半から80代までとさまざまですが、60代の人たちが一番多いです。だんだんと高齢化が進み、あとをつぐ人も減ってきており、牛の飼育頭数も減少してきています。

そのような中、畜産農家の人たちは、牛の育て方や肉質や経営をより良くするために、みんなで勉強会などを開いています。

また、若い人たちによる青年部会もでき、品質の向上をめざしています。

#### ◎畜産農家の人から、仕事や伊賀牛に対する思いを聞きました。

\*牛舎から出る糞などを堆肥にして、地域の田畑で再利用してもらったり、さらに、そこで栽培した農作物を、牛の飼料に使わせてもらったりしながら、米や野菜を作っている農家との協力を大事にしています。

\*牛は家族みたいなものです。餌をやる時、1頭1頭の様子をしっかりと見て回ります。食べ残しを見て、次の餌の中身や量を調節し、調子の悪い牛がないか毎日気を配っています。

こうして、愛情たっぷりに育てられた牛たちは、落ち着きがあって人をこわがらないし、餌もよく食べ、健康的に大きく育ちます。

\*消費者の好みや健康を考え、赤身を多くするなど、より良い肉作りを工夫しています。

牛の餌に、無農薬の野菜や自作の飼料を入れ、観察や検査もきちんとしています。

\*肉を売ったり、食べたりすることは、牛の命をいただいていることと同じです。だから、牛の体を絶対にむだにはしません。このことを大事にし、加工してでも、頭の先からしっぽの先まで使い切っています。

\*人の命と体を守るための、大切な食物を作り出す仕事です。子どもたちに、しっかり受けついでほしいと思います。



#### 5. 伊賀牛の魅力の発信

##### (1) ふるさと納税で伊賀牛を

応えんしたい自治体に寄付することができる「ふるさと納税」。名張市へ寄付した人たちに、お礼として名張市の特産品を届けています。その中には「伊賀牛」もあり、全国に向けて発信されています。



ふるさと納税返礼品

##### (2) 名張牛汁



名張牛汁

名張牛汁は、生産地だからこそできる、伊賀牛を使ったぜいたくな料理です。あっさりとした和風しょうゆだしに、伊賀牛のうまみや地元野菜の甘みがとけ出します。

ご当地グルメの大会にも出品されました。伊賀地域の約20軒のお店で、いろいろな味が楽しめます。

伊賀牛の飼育や販売の仕事をしている人たちの苦労や工夫、やりがいなどについて、調べたり気づいたりしたことを、みんなで話し合ってみましょう。

