OJIRO

和牛のふるさと・小代

～世界に誇る名牛・但馬牛はこうして生まれた～

TAJIMA USHI 99.9% OJIRO

黒毛和牛の原点 小代 おじろ

編　集：藤村 美香
初　版：平成 24 年 9 月
改訂版：令和 6 年 9 月

香美町小代観光協会
かみちょうおじろかんこうきょうかい

〒667-1511 兵庫県美方郡香美町小代区神水739-1
TEL.0796-97-2250　Fax.0796-80-1441
https://www.kami-tourism.com/

香美町小代観光協会

和牛のふるさと

目次

1. 但馬牛とは …… 2p

2. なぜ但馬牛で良牛が
生まれたのか？…… 6p

3. 前田周助さん……10p

4. 周助蔓絶滅の危機？
……13p

5. 田尻号と田尻松蔵さん
……17p

1. 但馬牛とは

みなさんが考える「但馬牛（たじまうし・たじまぎゅう）」というと、どんなイメージですか？やはりそこは「お肉」、しかも「高級牛肉」ではないでしょうか。

ここ数年、テレビなどでも、「神戸ビーフ」の中の一つのブランド的な紹介をされているので、少しずつ全国的な知名度も上がってきていますね。では、どういう牛が但馬牛なのかと聞かれたら、みなさんはどのように答えますか？

日本で育てられている牛には、牛肉をとるために飼われている「肉用牛」と、牛乳をとるために飼われている「乳牛（ホルスタインやジャージーなど）」がいます。

肉用牛（写真は黒毛和牛）

乳牛（左：ホルスタイン、右：ジャージー）

国内で「肉用牛」として育てられている牛のほとんどは「和牛」、つまり日本独自の『**牛の種類**』です。乳牛のオスも種牛（親牛）以外は去勢（子供をつくる機能をなくすこと）されて肥育（肉用に太らせること）されています。

そして、その和牛の中にも、「黒毛和種」「あか毛和種」「日本短角種」「無角和種」という、４種類があるのです。

但馬牛
（写真は母牛）

但馬牛はこの和牛の中の「黒毛和種」という種類です。よく「和牛肉」と「国産牛肉」では何がちがうの？と言われますが、和牛肉と呼ばれるのは、この４品種の牛肉のことで、それ以外の牛で日本の国内で生産されたものが国産牛肉ということになります（主に乳牛の去勢牛です）。

だから、日本の牛が外国で育っても「和牛」のままだし、反対に外国の種類の牛でも、日本で育てる期間のほうが長く、日本で肉用処理されれば「国産牛」となるというわけです。

同じ「**但馬牛**」と書いていても、生きて育てられているときは「**たじまうし**」、お肉になると「**たじまぎゅう**」と読みます。

現在、「但馬牛」と定義されているのは、「**兵庫県産の黒毛和種**」のお肉のことです。お肉には、脂肪の入り方や肉の取れる割合でランクがつけられていて、その一定のランク以上の但馬牛が「神戸ビーフ」とか「神戸肉」「神戸牛」とよばれます。つまり、『**高級な但馬牛**』が『**神戸ビーフ**』というわけです。

BMS 値（No.）	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
脂肪交雑基準	0	0+	1−	1	1+	2−	2	2+	3−	3	4	5
肉質等級	1	2	3			4				5		
「神戸肉」の定義	但馬牛					神戸肉						

みなさんの中には、但馬牛が、神戸ビーフや松阪牛、近江牛（おうみぎゅう・おうみうし）などの「素牛」とか「元祖」だとか見聞きした方もあるでしょう。

牛を飼っている農家さんには、母牛を飼って子牛を産ませ、その子牛を売る「**繁殖農家**」と、その子牛を買って肉用に太らせる「**肥育農家**」とがあり、最近では自分のところで生まれた子牛をそのまま肥育する一貫経営も増えてきました。

昔から、ここ但馬の地ではお肉ばかりでなく、姿や繁殖能力（子供を作る能力）もすばらしい牛ばかりが生まれるので、肥育専門の農家はもちろん、自分の地域の牛を少しでも良くする目的で、但馬の子牛を買って帰るというところが全国にできました。

今でも神戸近隣や松阪、近江の一部などは子牛を買って帰り肥育するのが専門で、**「素牛」**というのは**「肉牛の素になる子牛」**のことを言います。

一方、それ以外の地域では、過去に優れた但馬牛を買って帰り、自分の地域での改良を進めているので、「元祖」というべき存在。日本全国の黒毛和牛の 90% 以上、前沢牛・仙台牛・飛騨牛・佐賀牛などにも但馬牛の血が流れているのです。すごいことだと思いませんか？

2. なぜ但馬牛で良牛が生まれたのか？

但馬牛はもともと田畑を耕すために飼われていて、小柄で小回りのきく但馬牛はよく働きました。

そして、使われない時期は世話が大変なので、集落から離れた山の上の放牧場で飼われていました。村岡区では、標高 900m、小代区では、集落から 4 キロメートル、標高差 500m にもなるところへ放牧していたことが分かっています。

但馬は今でも「弁当忘れても傘忘れるな」という言葉が伝えられるほど日本の中でも雨が多く、昼夜の寒暖差が大きいところ。山々は豊富な水に恵まれ、野草や薬草も豊富にありました。夏場、その柔らかく栄養豊富な野草や薬草を食べ、毎日険しい山を行き来することで足腰の強い健康で丈夫な牛になりました。

また、雪の多くなる冬には「まや」と呼ばれる牛の寝床で飼われ栄養が少なく硬い稲わらや干し草を与えられていたので、辛抱強く、粗食にも耐えられる丈夫な牛になったのです。

但馬の人々は、大事な働き手の牛を家族の一員として、同じ屋根の下の一角を牛の寝床にし、愛情深く育てていました。働き者で、子牛を生んで生活を支えてくれる牛を農家の人たちが毎日ように丁寧にマッサージをしていたので、皮膚や毛は柔らかくなり、肉質も柔らかくなったといわれています。

但馬には豊かな自然環境があり、愛情深い人々が暮らしていたことで素晴らしい牛ができたといっても言い過ぎではないでしょう。

但馬牛の素晴らしさは、古いさまざまな記録にも書かれています。

「古事記」には、「天日槍が朝鮮から牛を伴って日本に渡来し、但馬出石に住み着いた」と記されています。約1,300年前の平安時代に編纂（色々な材料を集めて整理し書物を作ること）された、「続日本書紀」には「但馬牛は、耕運、輓用（車引き）、**食用に適す**。但馬は古来牛を愛養し、良畜を産す。」と記され、昔から食用にも適した良い牛が生産されていたことがわかっています。

また700年前に書かれた「国牛十図」にも「骨細く、宍かたく、皮うすく、背骨まろし、角つめことにかたく、はなの孔ひろし、逸物おほし」と書かれています。ここでいう宍とは、食べて硬い肉ということではなく、体つきの締まりの良さ（スタイルの良さ）のことを言っていて、「骨は細いが筋肉の締まりが良く、皮膚は薄いが背骨がゴツゴツ出ていない。角やひづめは特に固く、鼻や口周りが広くて健康、優れたものが多い」と、優れた体型、特徴、性質であることが記されています。

1,583年の豊臣秀吉公大阪城築城の際には、全国から集められていた牛の中でも小さい体ながら、力強くて忍耐力もあり、温和で強健、大いに仕事が捗ったので**但馬牛は日本一の名牛**だとほめたたえられ、「一日士分（武士の身分）」を与えられたと言われています。

これらのことから見て、但馬牛は昔からいい牛であったことが分かりますが、ただ、このことだけで現在の素晴らしい但馬牛があるわけではありません。

国牛十図

3. 前田周助さん

道路も交通も発達していなかった時代、険しい山と谷に囲まれた但馬の地では、峠を越えて他の土地にいる牛との交配（子供を作ること）が困難だったので、その谷の中だけで交配が続けられていました。これが偶然か必然か、優れた遺伝子が良い形で引き継がれる結果となり、但馬牛の血統（系統）を確立する要因となりました。

これを「閉鎖育種」といって、現在では、他の地域との血統の差別化を保つため、意図的（わざと）に限られた範囲での交配が進められています。

但馬には、良牛が育つ奇跡的とも言える条件が揃っていた訳ですが、今のような確立された資質改良の元は、今から200年も前の江戸時代に

今の**香美町小代区**に暮らしていた、ある人物の牛と地域に対するすさまじい愛情と情熱、努力から始まりました。

香美町小代区には、但馬牛の歴史を語る上で、なくてはならない人物が二人います。その一人が**「前田周助」**という人で、今の但馬牛改良の基礎を作り上げたともいうべき人です。

この周助さんは、1,797 年の生まれで、小代区猪ノ谷という戸数 10 戸ほどの小さな村に暮らしいていました。小さな頃から大の牛好きで知られ、良い牛を見定める眼をもっていました。

そしてかなり頭が良く知恵の働く人で、今でいう「イケメン（美男子）」だったようですが、相当の酒好き（当時はどぶろく）だったことも知られています。

周助さんは、良いメス牛がいると、親のお金や財産を使うばかりか、親戚や姉の嫁ぎ先、さらには奥さんの実家にまで借金をしてその牛を買い求めました。今重要視されている「系統」の基礎にしようとした母牛には、現在の価値にして 2,000 万円もの大金を支払ったと言われています。

周助さんがここまでして良い牛を揃えたのは、自身のお金儲けのためではありません。小代の谷は「蓑笠にも隠れる」とも言われた小さな小さな棚田や山畑が多く、農家の暮らしはけっして楽ではありませんでした。周助さんは、この谷の人が少しでも楽に暮らすには、どこよりも優れた牛をつくって高くで売ることが一番の方法で、そのための仕組みづくりをしようと考えていたのです。

良い母牛からは、良いメス子牛が生まれることに気づいていた周助さんは、小代のすべての村々を訪ね歩き、子牛の生まれた場所や日付、所有者、父牛、その特徴まで、小代の牛すべてについて記録していきました。時には、村岡、養父まで牛を見に行き、良い母牛が見つかれば、大金を叩いて買い取り、中でも特に優れた牛は、小代の親戚や知人に預けたり、安くで売ったりして、小代の谷に残すようにしました。

そしてとうとう**「但馬牛」**とよばれる前の**「小代牛」**の基礎となる母牛に出会います。この牛が産む子牛はみんな母牛に似た良い牛になり、またその牛も、良い牛ばかりを産みました。他の地域からこれらの母牛を売って欲しいと切望されましたが、周助さんは、絶対にこれらの牛を小代から出さず、「小代牛」の一大系統を作ることに成功したのです。海外で遺伝の法則が立証されるまでに、日本の小さな村のお百姓さんが、近親交配（人間でいう兄弟や親戚どうしで交配すること）なんてことも知らずに血統整理をしていたのですから驚きです。

こうして周助さんの努力で増やされた小代の谷の子牛たちは、高値でも飛ぶように売れて各地に広がり、**「小代牛」は但馬牛の代表**となりました。

4. 周助蔓絶滅の危機？

さて、周助さんのおかげでその優秀な血統が確立された但馬牛の元祖「小代牛」だったのですが、周助さんが亡くなってから 30 年ほどたった明治時代後半に「周助蔓の純粋種が姿を消す」という危機を迎えます。

明治に入り、文明開化の波が訪れるとともに小柄な小代の牛を外国の牛のような体格の良いものに改良しようと外国種のオス牛を輸入して交配に使うようになり、国や県でも推奨されたことから、但馬でもその交配が進んでいきました。

ところが、これが大失敗。

生まれてきた牛たちは、気性は荒いくせに大喰らい。働きも悪く、小さな田んぼでの作業に不向きな大きすぎる体。さらに交配が進むにつれ、受胎不良や難産、病気が多発、肉質も低下し、思うほどの肉量も取れない牛になってしまったのです。

ブラウンスイス

また外国種との交配とともに他地域との血統との交配も進み、良牛を生み出す血統が消滅しつつありました。

牛の世界では、優れたメスの血統集団のことを「蔓」と呼びます。これは、植物の 1 本の蔓に連なって同じような実がなるように、代々優れた特徴を持つ牛が生まれて血統が受け継がれるからです。

周助さんが作った「小代牛」の一部は小代から出て他地域の牛の改良に使われていましたが、2 代目 3 代目になると、その優れた形質（性質や特徴）が失われたといいます。

終戦後、元の素晴らしい但馬牛を取り戻そうと本格的な取り組みが始まり、外国種や他の血統が混じった牛には交配をしないようにし、血統の良い牛だけを残して育てるようにしました。

そんな中、外国種や他の血統との交配を免れた周助蔓の純粋種が、小代の山深い里に残っていることがわかったのです。

小さな代（田んぼ）が多い地形。
『小代』の地名の由来にもなっている。

「周助が犇る」 前田利家著

そこは、標高700mもある高地、他の村からも遠く離れた場所にあったために、雑種化を免れることができたのです。

これが閉鎖育種、まさに小代の地理的な特色が生んだ奇跡と言えるでしょう。そしてこの周助蔓の純粋種メスを中心に、新しい血統の基礎づくりが始まりました。

新しい但馬牛の血統は、その基礎となったメス牛の名前の「あつ」や、その奇跡の牛が暮らしていた「熱田村」にちなんで「あつた蔓」と名付けられました。但馬牛といえば、「その血が入っていない牛はいない」とまで言われる名牛「田尻号」（オス）は、「あつた蔓」の中から生まれ、その蔓の特色を維持していくばかりか、全国の黒毛和牛の改良に大きく貢献しました。

昭和30年以前は、メス牛に重点を置いて改良を進めていましたが、

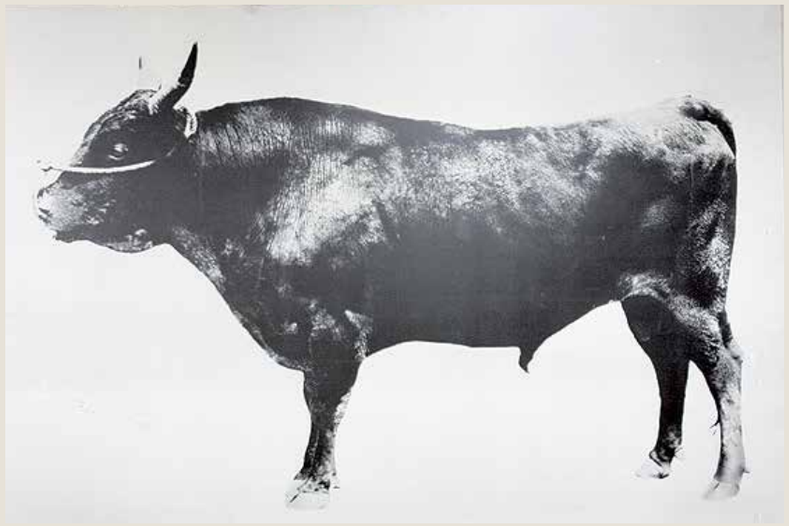
現在は廃村になっている熱田村
（昭和44年に集団移住）

名牛「田尻号」の生家

30年代に入って人工授精の技術が発達してからは、オス牛中心の改良へと変化していきました。メス牛だけの改良が良くても、優秀な形質が守られないことが分かってきたからでしょう。

周助さんがこだわったのはメス牛でしたが、小代の優れた血統のメス牛から生まれたオス牛も当然優れたものだったため、閉鎖育種により優良形質が強固になったと考えられています。近親度合いが高くなると、優良形質も純粋に近くなりますが、それによる弊害（害のあること）も少なからずあるわけですから、育種学や遺伝学の知られていなかった時代から、その素晴らしい形質が最高の形で受け継がれた**「田尻号」**は、小代の閉鎖育種が生み出した「究極の牛」と いってもいいのではないでしょうか。

ただ、やはり血統の良いものが「たまたまそこにいた」だけでは、田尻号は生まれていなかったでしょう。そこにはもう一人の忘れてはならない人物**「田尻松蔵」**さんの力があるのです。



究極の名牛
田尻号

5. 田尻号と田尻松蔵さん

ここに但馬牛についての驚異的な数字があります。

99. 9%

みなさん、これは何の数学だと思いますか？

これは、平成２４年２月現在、**全国で飼育されている黒毛和種の繁殖雌牛（母牛）のうち「田尻号」の血統に繋がる牛の割合**です。（全国和牛登録協会調べ）

これは母牛だけの数字ですが、もちろん現在種オス牛として使用されている牛も、生まれてきた子牛も、この血統を引き継いで生まれてきているわけですから、全国の黒毛和種全体で見ても、ほとんどが**「田尻号の子孫」**というわけです。すごいですよね。

今でこそ人工受精や受精卵移植などの技術が発達し、1 頭の牛で一生のうち何千頭もの子供の父牛となれる訳ですが、田尻号は、種オス牛として使われていた 12 年間半のほとんどが自然交配だったにもかかわらず、全国に 1,500 頭近い子供を残しています。

この田尻号の特に優れた点は、遺伝力の強いこと。**殊に肉質に関する遺伝子的能力は特段に優れたもの**で、世界に誇る和牛肉の原点は、この**「田尻号」**にあるといってもよいでしょう。

田尻号は、小代村（現在の香美町小代区）の田尻松蔵さん宅に昭和 14 年に生まれ、その年に美方郡畜産組合に買い上げられた後、一時は兵庫県にも預託され、昭和 29 年まで活躍しました。

松蔵さんも周助さんと同じように小さい頃から大の牛好きで、良い牛を見定める眼を持っていました。

そして、田尻号の**母牛「ふく江」**に出会います。

松蔵さんもまた資産家に多額の借金を頼んで、この「ふく江」を手に入れました。

よほど素晴らしい母牛だったのでしょう。ふく江をたいへん可愛がり、毎日の運動やマッサージを欠かさず、良い草を食べさせるために、山を切り開いて草地まで作ってしまいました。

田尻号はこの**ふく江**が産んだ4頭目の子牛でした。**松蔵さん**は、この子牛が良い種オス牛になると信じて疑わず、ふく江と同じように、毎日運動と手入れを欠かしませんでした。

この松蔵さんの牛を見る眼と日々の努力によって、田尻号は生まれて半年後には美方郡の種雄牛候補として認められ、現在の但馬牛の元祖となる第一歩を踏み出すことができたのです。

もし、「ふく江」が松蔵さんのもとにやって来ていなかったら、そして、松蔵さんが良い牛を見る眼に優れてなかったらどうなっていたでしょう。田尻号は郡や県の目に留まることなく、去勢されてお肉になり、但馬牛は今のような名声を得られなかったかもしれません。

田尻松蔵さんとふく江

田尻号顕彰碑

松蔵さんは田尻号を生産した功績（優れた働き）が認められ、昭和30年に黄綬褒章（仕事に励み他の人のお手本となるような働きをした人に国から与えられる栄誉）を受章しています。

また田尻号の功績を讃えて建てられた顕彰碑には、次のように書かれています。

この名牛が生まれたのは偶然ではない。自然的な要因と、人為的な条件が融合しなければ叶わなかった。と。

2でご説明したように、ここ小代の地が優良牛を生産するのに適した自然環境だったこと、そして、3で登場した**前田周助**さんや、今回の**田尻松蔵**さんのように、良い牛を見極める力をもち、優良牛生産に力を注いだ人々が、この小代をはじめ、美方郡にたくさんいたからこそ、田尻号は**「和牛の関係者なら知らない人はいない」**とまで言われる立派な牛になることができたのです。

但馬牛を育てる畜産家／小代に牛舎を構え但馬牛を育てています。

水間さん

小林さん

但馬牛の今は、その条件の一つでも欠けていたら有り得なかったでしょう。そしてそのスタートは、小さな小さな村からの始まり。

そう、それがここ小代の地なのです。

参考図書

・三方町の文化財第８集（小代牛）　美方町文化財審議委員会

・新但馬牛物語　新但馬牛物語編集委員会　編集

・オナメだったら良かったね　松村義男　著

・周助が犇（はし）る　前田利家著

・美味「神戸ビーフ」の世界　（株）神戸っ子出版