

日本短角牛の研究

—いわて短角牛を事例として—

仲 川 直 毅*
寺 前 俊 孝**

1. はじめに

和牛の品種には、黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種の四品種がある。この四つの品種のなかで、現在、日本で主に飼養（生産）されている品種は、黒毛和種である¹⁾。黒毛和種は、一般的に脂肪交雑が入りやすいといわれている。これに対して、本稿で分析の対象とする日本短角種は、黒毛和種と比較して脂肪交雑が入りにくく、その肉質は、「赤身肉を特徴とする」（佐藤、大橋（2006）179 ページ）といわれている。そのため、脂肪交雑が入りやすいといわれる黒毛和種と比較して、赤身肉であることを肉質の特徴とする日本短角種は、脂肪交雑を重視する現在の市場での評価は低いといわれている（佐藤、大橋（2006）179 ページ）。確かに日本短角種の場合、脂肪交雑が入りにくいという特徴を有するため、脂肪交雑を重視する市場での評価は、黒毛和種よりも低いものになるといえる。しかし、消費者の牛肉に対するニーズは、脂肪交雑にのみあるのではなく、近年では、赤身肉に対するニーズも高まりをみせている²⁾。赤身肉であることを肉質の特徴とする日本短角種の場合、赤身肉に対する消費者のニーズに対応することができるのではないかと思われる。黒毛和種と日本短角種を比較すると、和牛の品種のなかで主に飼養されている黒毛和種は、市場での流通量も多く、精肉小売店やスーパーなどの小売店舗で目にする機会も多いと予測することができ、消費者の認知度も高いといえる。しかし、日本短角種の場合、黒毛和種よりも市場での流通量が少ないため、消費者が小売店舗で日本短角種をみる機会は少ないと思われる。消費者が小売店舗で日本短角種を目にする機会が多くないということを考えると、日本短角種に対する消費者の認知度は、黒毛和種よりも高くないのではないかと思われる³⁾。黒毛和種と比較して日本短角種の認知度は低いといえるが、近年、高まりをみせている赤身肉へのニーズに対応できると考えられる日本短角種の特徴や現在の状況を明らかにすることは重要であると考えられる。本稿では、日本短角種の特徴や岩手県⁴⁾における現

* 中京学院大学経営学部 専任講師

** 名城大学経営学部 特任助手

在の状況を概観したうえで、今後の課題について検討を行うこととする。

2. 日本短角種の特徴

(1) 日本短角種とは

日本短角種は、「東北地方北部原産の肉用種」であり、「鉄鉱山での作業や、太平洋からの塩の運搬に使用されていた」(小金澤、櫻岡(2005) 54 ページ) 南部牛に、明治以降輸入されたショートホーン種を交配し、品質改良を重ねたものである。1957年には、日本固有の肉専用種として認定されている⁵。小金澤、櫻岡(2005)によれば、日本短角種の「毛色は、濃褐色で、和牛としては大型である」(小金澤、櫻岡(2005) 54 ページ)としている。赤身肉であることを特徴とする日本短角種の肉質は、脂肪交雑のみで比較すると黒毛和種に劣るが、脂肪分が少なく、牛肉のうまみを豊富に感じられる点が特徴といえる⁶。

(2) 日本短角種の飼養方法

日本短角種の飼養は、夏山冬里(夏は、山の放牧地で放牧、冬は、里の牛舎で飼育)の飼養方法で行われる。夏に放牧ができる理由として、小金澤、櫻岡(2005)は、「放牧適正が高く、粗放な放牧でも野草を採食する能力が優れている」(小金澤、櫻岡(2005) 54 ページ)点をあげている。また、夏の放牧には、「飼育コストの低減や省力に加え、農業基盤の脆弱な中山間地域の飼料資源の有効活用や牧野生態系の維持に役立つ」(佐藤、大橋(2006) 179 ページ)という利点があるとされている⁷。繁殖は、夏の放牧時に自然交配で行われる。一般的に、夏に山で自然交配により種付けされた多くの繁殖牛は、翌年の3月に子牛を出産する。生まれた子牛は、5月から10月上旬まで母牛と山で過ごした後、その大部分が10月下旬に開設される子牛市場に出荷される。日本短角種の子牛の大部分が10月下旬に開設される子牛市場に出荷される理由の一つとして、種付けがほぼ同時期に行われるため、出産が一時期(3月)に集中することがあげられる⁸。繁殖農家が出荷した子牛は、肥育農家によって買い取られる。買い取られた子牛は、肥育農家によって出荷時期まで牛舎で肥育された後、食肉卸売市場や食肉センターなどに出荷される。出荷月齢については、出産が3月に集中するため、出荷時期により差が出ることもあるが、24から28か月齢が理想的であるとのことであった⁹。一般的に交配は、人工授精で行い、出産から出荷までのほとんどの期間を牛舎で飼養される黒毛和種と比較すると日本短角種飼養は、可能な限り自然資源を利用した生産方法であるといえる。

3. 岩手県における現在の状況¹⁰

(1) 岩手県における日本短角種の生産の現状

岩手県内における日本短角種の生産者の飼養戸数は、現在、約250戸(繁殖農家、肥育農家合計)である。繁殖頭数は、約1,650頭であり、肥育頭数は、約1,650頭である。飼養戸数は、生産者の高齢化や後継者不足などを主な要因として減少傾向で推移しているとされて

いる。飼養戸数の減少について、例えば、岩手県内における日本短角種の生産地の一つである久慈市山形町の1988年の飼養戸数は、231戸であったが、2012年には50戸を下回り、2016年には35戸にまで大幅に減少したとされている¹¹。このように飼養戸数が大幅な減少を続けるなか、繁殖頭数、肥育頭数を維持するための取り組みとして、岩手県では、生産者が生産規模を拡大しやすい環境の整備（例えば、家畜導入支援、施設整備など）が行われている。この取り組みが功を奏し、近年、生産者の生産規模は、大きくなる傾向にあり、繁殖頭数、肥育頭数については、短期的にみると、大幅に減少することなく、一定量を維持しているとされている。しかし、現在においても生産者が減少を続けているということを考えれば、今後、繁殖頭数、肥育頭数を維持、もしくは増加させることができるかどうかは、不確実であるといえる。そのため、岩手県は、消費者の日本短角種に対する認知度を向上させることにより、販売量を増加させることを主な目的として、いわて牛普及推進協議会が定めた認定基準を満たした日本短角種に対して、いわて短角牛の銘柄を付与し、販売の促進に取り組んでいる¹²。なお、岩手県内における、主な肥育牛の産地は、盛岡市、久慈市、二戸市、岩泉町などであるとされる¹³。

(2) いわて短角牛の定義

いわて短角牛の定義（認定基準）は、1. 岩手県産の和牛肉（日本短角種に限る）であること、2. 岩手県内で最も長く肥育されていること、3. 最終飼養地が岩手県内であること、4. 公益社団法人日本食肉格付協会の牛枝肉取引規格で示されている格付基準において、肉質等級2以上であることとされる。飼料についての基準は、現在のところ設けてはいるが、地元で生産されたデントコーンや稲わらを飼料として積極的に使用する生産者が非常に多いとしている。このことは、いわて短角牛の生産段階における特徴の一つとしてあげることができることであった¹⁴。なお、子牛の導入先は、大多数が県内の繁殖農家で生産された子牛である。

(3) いわて短角牛の主な流通経路

岩手県内の肥育農家によって出荷されたいわて短角牛は、屠畜後、県内外の食肉卸売業者を介して県内の飲食店や精肉店、あるいは首都圏の飲食店に販売され、その後、消費者に販売される。屠畜については、県外の屠畜場（例えば、芝浦（東京都中央卸売市場食肉市場））で屠畜・解体され、セリにかけられる場合もあるが、大部分は、県内の岩手畜産流通センターで屠畜・解体された後に、食肉卸売業者に販売されるとしている。また、この時の取引方法としては、いわて短角牛の場合、黒毛和種と比較して取引頭数が少ないことや取引に参加する食肉卸売業者が少ないなどの理由から相対による取引が慣例となっているとされている。

(4) いわて短角牛の販売促進活動

いわて短角牛の認知度向上と販売量の増加を目的とした販売促進活動は、主にいわて牛普及推進協議会や新岩手農業協同組合（以下、JA新いわて）などによって取り組まれている。

る。まず、いわて牛普及推進協議会の取り組みについてみていくこととする。

いわて牛普及推進協議会は、いわて短角牛や岩手県産の黒毛和種の普及を主な目的として、1990年7月に設立された。2017年9月の時点で33の団体が加盟している。主な活動内容は、岩手県内外の消費者および首都圏飲食店のシェフ等へのPR活動である。販売促進についての具体的な取り組み内容としては、1. いわて短角牛を取扱っている飲食店や精肉店への販売促進用資材（POP、パンフレット、ぬいぐるみ、クリアファイルなど）の配布、2. 首都圏飲食店等でのいわて短角牛をメニューに取り入れたフェアの開催、3. 首都圏飲食店のシェフ等いわて短角牛の特徴や飼育方法をPRするための産地見学会と商談会を開催し、中長期的な取引関係を構築することなどに取り組んでいるとしている。

また、いわて牛普及推進協議会では、取扱推奨店の認定を行っている。取扱推奨店の認定基準は、いわて牛普及推進協議会の趣旨に賛同し、店舗内いわて牛普及推進協議会が作成した看板を設置し、いわて短角牛の販売を継続的に行う店舗¹⁵であることとしている。この要件を満たした店舗を取扱推奨店として認定している。現在、取扱推奨店として認定を受けている店舗数は、精肉店が166店舗、飲食店が104店舗である（2017年9月現在）。近年は、首都圏を中心に取扱推奨店の認定を受ける飲食店の店舗数が増加傾向にあり、それにもない首都圏への販売量（飲食店向け）が増加しているとのことであった。

次に、JA新いわての取り組みについてみていくこととする。JA新いわては、2008年5月にJA新いわてとJAいわてくじ、JA北いわて、JAいわて奥中山、JAみやこが合併し、設立された組織であり、岩手県の18の市町村（岩手県のほぼ半分のエリア）の農業支援に従事しているとされている¹⁶。JA新いわてによって取り組まれている主な販売促進活動として、岩手県内での催事への支援や出店¹⁷をあげることができる。催事への出店では、いわて短角牛の精肉やいわて短角牛を使用した加工品の販売に取り組んでおり、岩手県内の消費者がいわて短角牛のことを知る良いきっかけとなっているとのことであった。

また、一部、生産者のなかには、自身が生産したいわて短角牛を地元の消費者に食べてもらい、認知度の向上につなげていくことを目的として、飲食店の運営や生産者と地域の卸売企業あるいは地域の食品加工企業が連携をして、いわて短角牛を使用した食肉加工品（例えば、ハンバーグやカレー、炊き込みご飯、ビーフシチューなど）を開発し、販売に取り組む動きもみられるとされている。

4. 今後の課題

ここまで、いわて短角牛の生産の現状や販売促進活動の取り組みなどについてみてきた。以下では、今後、いわて短角牛の認知度をさらに高めていくための課題について述べることにする。

まず、生産段階における課題としては、第一に上述したように担い手の高齢化にともない生産者の数が減少を続けていることがあげられる。生産の担い手不足については、いわて短角牛だけの問題ではなく、他の地域にもいえる課題である。しかし、岩手県では、上述したように生産者が生産規模を拡大しやすい環境の整備に取り組んできた。このことから、生産

者の数は、減少傾向にあるものの近年、飼養頭数については、大きく減少することなく推移しているとされている。このことから、生産者が生産規模を拡大しやすい環境の整備が、近年、飼養頭数を大幅に減少させることなく、一定の飼養頭数を維持していることにつながっている、ととらえることもできる。今後、こうした取り組みを継続して行なうとともに後継者を育成していくことが、生産者数の減少を止めるために重要になってくるのではないかと考えられる¹⁸。

第二に、このことは、生産農家の減少要因の一つにもなっていると思われるが、家畜市場における日本短角種の子牛の取引価格が黒毛和種と比較して安価で取引されていることがあげられる。岩手県内における2016年10月の日本短角種の子牛価格は、平均価格が368,608円、1kg当たりの単価が1,513円、平均体重が244kgであるのに対し、黒毛和種の子牛価格は、平均価格が816,205円、1kg当たりの単価が2,755円、平均体重が296kgであったとされている¹⁹。日本短角種の肉質の特徴の一つとして、一般的黒毛和種とは異なり、脂肪交雑が少なく、赤身肉の旨みを楽しむことができることをあげることができる。赤身肉であることを肉質の特徴とする日本短角種の場合、一般的に黒毛和種でみられるような肉質等級4や5といった格付けの肉(脂肪交雑の多い肉)はほとんど産まれないといわれている。昨今、赤身肉に対するニーズが高まっているにもかかわらず、市場評価では、霜降りが重視され、赤身肉の評価が低い傾向にあることが日本短角種の子牛の取引価格が黒毛和種と比較して安価で取引されている要因の一つとしてあげられる。市場での評価は低い傾向にあるが、日本短角種は、赤身肉に対して関心をもっている消費者のニーズに応えていくことができる魅力をもった牛肉であるといえる。上述したように、いわて牛普及推進協議会がこれまでに取り組んできた販売促進活動の結果、首都圏の飲食店を中心とした取引先の拡大につながっていることから推察しても、いわて短角牛に対する一定のニーズが存在することは明らかであると思われる。このことから、今後も販売促進活動を継続して行い、いわて短角牛の特徴を理解し、高く評価してくれる店舗や消費者への販売につなげていくことが重要であると考えられる。

次に、流通段階における課題として、部位別需要の偏りをあげることができる。一般的に食肉を販売していく過程において、小売店や外食店など業務需要者からの発注が人気の高い部位に集中する傾向にあることは、多くの食肉卸売業者にとって課題とされている場合が多いが、いわて短角牛についても同様である。こうした部位別需給の偏りについて、例えば、人気が高くない部位については、赤身肉の旨みをより楽しむことができる調理法の提案や加工食品の開発を地域の食品加工企業などと連携して取り組み、地元の消費者や観光客あるいは飲食店のオーナーや料理長に提案していくことが求められていると考えられる。

5. まとめ

本稿では、日本短角種に焦点をあて、岩手県で生産されているいわて短角牛の現状をみताうえて、今後の課題について検討した。具体的には、まず、先行研究に依拠しながら日本短角種の肉質の特徴や飼養方法について論じた。次に、聞き取り調査をもとにいわて短角牛の

生産の現状やいわて牛普及推進協議会、JA 新いわてを中心とした販売促進活動の現状をみたうえで今後の課題を明らかにした。

販売促進活動については、近年、岩手県内での販売だけでなく、首都圏に向けた様々な取り組みを積極的に継続してきたことから、少しずつではあるが首都圏の飲食店を中心に取引件数や取引量の増加につながっていることが明らかとなった。このことから、いわて短角牛に対する評価は、高まっていると考えることができる。今後、地道な販売促進活動を積み重ねることで、いわて短角牛の認知度をさらに向上させ、その価値をさらに高めていくことが必要であると考えられる。

なお、本稿での研究課題は、岩手県における日本短角種の現状分析にのみ限定されており、岩手県以外で生産されている日本短角種の現状や日本短角種と同様、赤身肉を特徴とする褐毛和種の現状分析までは行っていない。今後、岩手県以外で生産されている日本短角種や褐毛和種の生産、流通の現状を明らかにし、比較検討を課題として取り組んでいきたい。

謝辞

調査協力をいただいた岩手県農林水産部畜産課、峠館大介様、岩手県農林水産部流通課、内山貴啓様、新岩手農業協同組合営農経済部畜産酪農課、滝澤稔様、立花広征様には大変お世話になった。この場をかりて、深く御礼申し上げます。なお、すべての誤謬は筆者に帰するものである。

注

- 1 農林水産省、「肉用牛の種類」によれば、日本における「肉専用種の飼養頭数のうち、約95%」が黒毛和種であるとしている（農林水産省、「肉用牛の種類」<http://www.maff.go.jp/j/chikusan/kikaku/lin/pdf/nikugyu.pdf>（アクセス日、2017年9月25日））。
- 2 菊地、野口、安部（2015）によれば、赤身肉のニーズが高まっている要因として、「高齢化や健康志向」（菊地、野口、安部（2015）15ページ）があげられるとしている。また、公益財団法人日本食肉消費総合センター（2017）の調査結果によれば、過去（5年前）と比較した「赤身肉と霜降り肉の選択傾向では、赤身肉を選択する対象者が微増傾向」（公益財団法人日本食肉消費総合センター（2017）39ページ）であったとしている。この調査の結果から少しずつではあるが、赤身肉に対して、消費者のニーズが高まっているということがわかる。
- 3 小金澤、櫻岡（2005）によれば、日本短角種は、「赤ベコ」と呼ばれて親しまれてはいるものの、肉牛としての認知度は高いとはいえない」（小金澤、櫻岡（2005）54ページ）としている。
- 4 農林水産省、「肉用牛の種類」によれば、日本短角種の主要な産地は、岩手県であるとしている（農林水産省、「肉用牛の種類」<http://www.maff.go.jp/j/chikusan/kikaku/lin/pdf/nikugyu.pdf>（アクセス日、2017年9月25日））。
- 5 いわて牛普及推進協議会ウェブサイト、http://www.iwategyu.jp/iwate_tankaku_wagyu（アクセス日、2017年9月28日）を参照。
- 6 いわて牛普及推進協議会ウェブサイトによれば、牛肉のうまみを豊富に感じられる理由として、ア

- ミノ酸含量が黒毛和種よりも多く含まれている点をあげることができるとしている(いわて牛普及推進協議会ウェブサイト、http://www.iwategyu.jp/iwate_tankaku_wagyu (アクセス日、2017年9月28日))。
- 7 横田(2013)は、日本短角種が夏の放牧時に山で「笹や野草をバリバリ食べる」(横田(2013)31ページ)ことから、「短角牛は、いわば、山林の「歩く草刈り機」と言える」(横田(2013)32ページ)としている。
 - 8 2017年9月20日、岩手県農林水産部畜産課、岩手県農林水産部流通課への聞き取り調査に基づく。また、一部、出産が遅れた子牛については、10月の子牛市場には出荷せず、翌年の1月、3月に開設される子牛市場に出荷されるが、上場頭数は、極めて少ないとのことであった。なお、一般社団法人岩手県畜産協会、「平成28年度短角牛市場成績速報(品種別 税込み)」によれば、2016年10月26日、27日に開設された日本短角種の子牛市場への上場頭数は、合計で755頭であり、2017年1月10日の上場頭数は、135頭であるとしている(一般社団法人岩手県畜産協会、「平成28年度短角牛市場成績速報(品種別 税込み)」<http://iwate.lin.gr.jp/shijyo/h28/tankaku/tankaku.pdf> (アクセス日、2017年9月29日))。
 - 9 2017年9月20日、岩手県農林水産部畜産課、岩手県農林水産部流通課への聞き取り調査に基づく。また、出荷月齢について堀田(2005)は、日本短角種の場合、「月によっては出荷する牛の月齢が10ヵ月以上差がある場合も存在する」(堀田(2005)155ページ)としている。
 - 10 岩手県における日本短角種の現状については、岩手県農林水産部畜産課、岩手県農林水産部流通課(2017年9月20日)および新岩手農業協同組合営農経済部畜産酪農課(2017年9月22日)への聞き取り調査に基づく。
 - 11 岩手県久慈市山形町の飼養戸数については、2017年9月22日、新岩手農業協同組合営農経済部畜産酪農課への聞き取り調査に基づく。
 - 12 2007年3月に商標を取得したとされている。
 - 13 2017年9月22日、新岩手農業協同組合営農経済部畜産酪農課への聞き取り調査に基づく。また、新岩手農業協同組合ウェブサイトによれば、岩手県における日本短角種の繁殖飼養頭数は、新岩手農業協同組合管内で99%を占めているとしている(新岩手農業協同組合ウェブサイト、<https://www.jaiwate.or.jp/shin-iwate/shiniwate/nouchiku/chikusan/tankakushu> (アクセス日、2017年10月4日))。
 - 14 2017年9月20日、岩手県農林水産部畜産課、岩手県農林水産部流通課への聞き取り調査に基づく。
 - 15 岩手県農林水産部畜産課、岩手県農林水産部流通課によれば、飲食店には、月間の取り扱い頭数や数量などについての規定はないが、精肉店については、年間5頭以上のいわて短角牛を仕入れ、販売する店舗を取扱推奨店として認定しているとのことであった。
 - 16 JA新いわてウェブサイト、https://www.jaiwate.or.jp/shin-iwate/about/about_shoukai (アクセス日、2017年10月4日)を参照。
 - 17 例えば、盛岡市が毎年開催している「もりおか短角フェア」への支援(盛岡市ウェブサイト、<http://www.city.morioka.iwate.jp/jigyousha/sangyo/chikusan/1008241/1008242.html> (アクセス日、2017年10月4日)を参照)や久慈市で毎年開催している「山形村短角牛BBQまつり」への出店(久慈市ウェブサイト、http://www.city.kuji.iwate.jp/sankenka/sangyoshinko-g/17_yamagata

- tankakubbq.html (アクセス日、2017年10月4日) を参照) などをあげることができる。
- 18 また、新岩手農業協同組合営農経済部畜産酪農課によれば、岩手県内の生産地域の一つである盛岡市では、以前、日本短角種の子牛の生産頭数がおよそ300頭と県内ではトップクラスの生産地であったが、肥育農家が市内にほとんどいなかったため、生産された子牛は、他の産地の肥育農家や業者に引き取られ、各地で肥育され出荷されるケースが非常に多かったとされている。しかし、2006年に旧玉山村との合併をきっかけに、盛岡産まれ盛岡育ちの牛を生産する機運が高まり、その結果、2008年には繁殖だけでなく肥育に取り組む動きがみられるようになってきているとされている。このような産地の動向に対して、岩手県や産地の自治体、関係団体が支援を行なうことも生産者数の減少を食い止めるために重要であると考えられる。
- 19 日本短角種については、一般社団法人岩手県畜産協会、「平成28年度短角牛市場成績速報(品種別税込み)」、<http://iwate.lin.gr.jp/shijyo/h28/tankaku/tankaku.pdf> (アクセス日、2017年9月29日) を、和牛については、全農岩手県本部、「平成28年10月期和牛子牛市場成績速報(税込)」、<http://iwate.lin.gr.jp/shijyo/h28/data/10gatsu.pdf> (アクセス日、2017年9月29日) を参照。

参考文献

- 菊地昌弥、野口敬夫、安部新一 [2015] 「秋田県における日本短角種の供給力の回復傾向とその要因」、『農村研究』120号、15～26ページ。
- 公益財団法人日本食肉消費総合センター [2017] 『平成28年度「食肉に関する意識調査」報告書』
http://www.jmi.or.jp/publication/publication_detail.php?id=262 (アクセス日、2017年9月26日)。
- 小金澤孝昭、櫻岡舞子 [2005] 「日本短角種牛生産地域の残存要因」、『宮城教育大学紀要』第40巻、53～63ページ。
- 佐藤百合香、大橋めぐみ [2006] 「北東北地域における地方特定品種(和牛)牛肉の地場消費推進上の問題」、『日本家政学会誌』Vol.57 No.3、179～186ページ。
- 堀田和彦 [2005] 『食の安心・安全の経営戦略』、農林統計協会。
- 横田哲治 [2013] 『和牛肉の輸出はなぜ増えないのか』、東洋経済新報社。