地域ブランドを目指

どが挑戦している「つやま和牛」の取り組み。の名前が付いた牛を育てようと、地域の畜産農家なな牛肉の食べ方など、牛肉のまちといわれる「津山」 優れた子牛を育てる技術、 地域に根付くさまざま

に取り組みを紹介します。100頭目を出荷しました。平成28年の初出荷から4年目を迎えた今年8月、平成28年の初出荷から4年目を迎えた今年8月、

圓農業振興課☎32-2079





れます。

藤良の系統は津山地域が起源とさ

1 十の9割を占める黒毛和種 → (牛の種類)。三大血統といる。 → (中の種類)。 → (中の利を占める黒毛和種

津山の名が付く牛を育てたい

山は優れた子牛を育てる技術を持れて有名なブランド牛になる。津

いくら優れた子牛でも、出った農家が多い地域です。

しかし、

ると、津山出荷され

の名称は表に出てきません。 て他の地域で育てられると、 育農家が買い付け、

各地で育てら

地域で育った子牛を、全国の肥

歴史文献に登場 す る津山 と牛

事以交易 馬駒犢牛之類 『新訂作陽誌』 (国立国会図書館ウェブサイトから転載)

てい ざまな人やものが集まり、 田植え祭に合わせて開かれ、 宮市が登場します。中山神社(一 で旧暦の4月に行っていた御 たようです には、牛馬を取り引きする一 ·め直された地誌『新訂作陽戸時代の史料をもとにまと 賑わっ

されてい ない貴重な労働力として取りれる牛は、庶民の生活には欠 農耕や荷物の運搬などに利用さ その肉を食べることは禁止 いま 庶民の生活には欠かせ 引き

る津山出身の人が れていた牛肉を食べたと記録が残 います。

機具)で煮て飲酒したと記録してロシアから送られた牛肉を犂(農永7年(1854)の1月5日に います。 阮甫が抵抗なく肉を食べている様とによる効能を知っていたのか、 した際の日記『西征紀行』で、嘉ロシア使節との交渉で長崎に出張 子がうかがえます。 の習慣や肉の栄養など、食べるこ ことなども書いてあり、 津山藩医で洋学者の箕作阮甫は 日記には、豚肉を食べた 西洋諸国

るための国策として西洋文化が奨

明治時代になると、

国を強くす

(津山弥生の

["]西征紀行』

(個人蔵、 国立国会図 書館寄託)

里文化財センター)

犂〈牛鍬〉

津山市街と東南條郡川崎村

表 (下)』では、

一考さ

にて烹て一盃を進む余輩のために松前の犁(犂俄羅斯より上れる牛肉を、 (犂)

しの野



の間でも少しずつ広まっていきま励され、肉を食べる食文化が庶民 まだ間もない明治12年(1879) そのような中、 明治が始まって

ています。

では肉を食べることが禁止されてでは肉を食べることが禁止されてではないかといわれ すでに牛肉が紹介されています。 の津山市)の主要な物産として、 に陸軍参謀局がまとめた『共武政 美作国西北條郡 (現在

生産者部会事務局(JA晴れの国 岡山 営農部畜産課津山事務所 所 います。 手できます。 処理を素早くできる技術があるた 肉など独特の食肉文化も根付いて ない干し肉やヨメナカセ、そず -があり、手間のかかる牛の内臓 また、津山には食肉処理センタ 新鮮でおいしいホルモンを入 他の地域には見られ

けでなく、津山をま和牛」として、 育て、 山で、 平成26年に 協議会を設置してする団体などで17年から畜産に関わる団体などで平成 な人に味わってもらいたい。平成けでなく、津山を訪れるさまざま を始めました。 歴史的にも牛と関わりの深い 地域の名称が付いた 優秀な子牛を地元に残して 「つやま和牛」 市民の皆さんだ の肥育 「つや 津

現在、 の肥育に取り組んでいまり戸の畜産農家が「つや

長代理)正木英登さん