

？ お腹を満たすだけでなく、好奇心を満たす



牛

うしんちく  
まとめ

むかし、牛は農家にとって家族のような大切な存在でした。田んぼを耕したり、荷物を運んだり、糞は肥料としても使われていたよ。重湯を飲ませてあげたり寒い日には体をこすってあげたりしていたことも。でも、耕運機が広まってから、人と一緒に仕事をする牛は少なくなったんだ。

## 編集後記

ただ地元のものだけに閉じて外との関わりを断つことだけが、ローカルで生きるということではないと思います。遠くの出来事や、知らない誰かの暮らしも、ふと目を向ければ、不思議と自分の暮らしとじんわり繋がっているもの。内か外か、陸か海か、白か黒かそんなのははっきりした線引きではなく、そのあいだに広がる曖昧な“グレー”を受け止めることが、ローカルをより豊かにしてくれるのかもしれません。変化の途中にあるグレーな瞬間にアンテナを立てて、「今ここ」で生きる心地よさや面白さを少し立ち止まって観察してみる。マクロな視点とミクロな視点を行き来しながら、その曖昧さを楽しむこともローカルライフだと気づけた今号でした。

(株式会社KUUMA 北田愛)

## COLUMN

### COLUMN 01 雌牛100%、堂々解禁。 六甲和牛リニューアル祭を開催！

2025年9月から、直営精肉店に並ぶうしぼくのお肉は「雌牛（めすうし）※」になります。そのおいしさをもっと多くの方に知っていただきたくて、9月27日（土）・28日（日）、六甲のめぐみ店とマルシェ六甲店にて『六甲和牛リニューアル祭』を開催しますとろけるような旨みを、ぜひご自宅でも味わってみてください。 ※神戸ビーフ、但馬牛を除く



### COLUMN 02 もっと牧場と地域のことを知る うしぼく塾がはじまりました

牧場チームと精肉店チームが同じ気持ちで仕事に向き合い、力を合わせていくために、社内で「うしぼく塾」をはじめました。牧場・牛・肉・直営店、そしてそれらにつながる地域のことを学び合う勉強会です。第1回目は、牧場で地域飼料（エサ）について学びました。いつもお肉を扱う精肉店のスタッフも、実際に飼料に触ったり、においをかいだりしながら、牛飼いのスタッフにいろいろと質問をしていました。普段はなかなか同じ場所で働くことがない仲間同士に、新しい気づきや会話が生まれた一日になりました。



まずは座学で、飼料の特徴を勉強



牧場チームの寺田さんを筆頭に飼料庫ツアー

### COLUMN 03 うしぼく初！繁殖への挑戦 あきちゃんは立派な雌牛へと成長中！

うしぼくで生まれたあきちゃんは、もうすぐ2歳。生まれた時から牧場で育ってきたからか、もともと性格なのか、他の牛たちとも自然に馴染んでいます。これまで大きな病気もなく、元気にすくすく成長中。このまじ健やかに過ごしてくれるよう、日々の変化をあたたく見守っています。



2023年9月5日に誕生



子牛だったあきちゃんの  
体重は465kgに

お腹を満たすだけでなく、生活を満たす

# LOCAL BEEF TALK

## CHECK THE STORY

お話を聞いた人  
PROFILE

わたなべ ひろなほ  
渡邊 大直さん

長年、兵庫県職員として畜産業に携わり、但馬牛博物館では館長として豊富な知識を発信。「但馬牛」今昔物語の著者であり、但馬牛の歴史を紐解いてきた存在。まさに「但馬牛の生き字引」と呼ぶにふさわしい人物。退館後の現在は、但馬牛の繁殖農家として博物館に隣接している牛舎で牛の世話をする。



但馬牛の故郷、兵庫県美方郡には昔から「地元の良いものを地元で育て、次の世代へ受け継ぐ」という想いが息づいています。その象徴が明治31年に郡内各町村役場で全国に先駆けて作られた「牛籍台帳」。優れた牛を残すには血統を記録として残すことが不可欠だと考え、丹念に台帳を整えていきました。ところが明治35年、国からヨーロッパ品種との雑種による改良を進めるようにという命がくだり、交雑が行われることになりました。しかし、生まれた牛は大分りて田んぼでは働かなくなり、性格も荒く、肉質も落ちてしまし、失敗に終わります。そのとき、過去に作られていた牛籍台帳のおかげで純血の血統を見極め、再び但馬牛に立ち戻りその品種を守ることでしたのです。

時は流れ、2000年のバブル崩壊後の不況時には、「体格の小さな但馬牛は効率が悪い」「閉鎖育種をやめるべきでは」という声も上がり、県内11カ所で意見交換会が開かれ、肥育農家、繁殖農家、肉屋、家畜商が集まって話し合いました。

「県外の牛は外に行けば買えるが、但馬牛は兵庫県でしか生まれない」「但馬牛には、他にはない味がある」とそんな地域の関係者の強い想いが集まり、閉鎖育種を続ける決断が下されました。

その後は、神戸ビーフ・但馬牛を守るために商標登録やGI制度（地理的表示保護制度）をいち早く取得。小さな但馬牛をより大きく育てるため、種雄牛改良や飼育方法にも工夫を重ねてきました。

但馬牛の歴史は、ただ牛を育てるだけの物語ではありません。土地や風土を守り、想いをつないできた人々の誇りの物語です。その味わいには、効率や流行を超えた、兵庫県ならではのローカルビーフと言えるのではないのでしょうか。



## FOR TABLE MEAT!

うしぼくがローカルビーフとして雌牛を育てるワケ

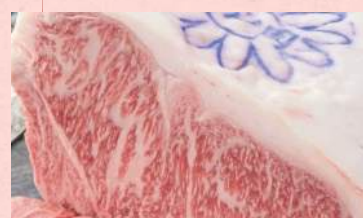
明治の開港当時、神戸の精肉市場には個人の精肉店が多く、職人たちは自ら市場に足を運び、枝肉を見て選ぶ習慣がありました。そのなかで雌牛は、骨が細く歩留まりがよいこと（可食部分が多い）に加え、枝肉が小ぶりで新鮮なうちに販売しやすいことから重宝されてきました。

味わいの点でも、雌牛は神戸ビーフに近いと言われており、脂は融点が高く、そのやわらかな肉質は口の中にとろける。こうして神戸では、雌牛が「おいしい牛肉」として自然と選ばれてきました。

うしぼくでもこれまで培ってきた目利き力で牛を見極め、一頭まるごと仕入れています。うしぼくの精肉直営店では肉切り職人が丁寧に捌き、無駄なく使い切ることで、日々の食卓にも取り入れやすい価格を実現しています。

合理性と味覚、そして職人の目利き力が、神戸の牛肉文化をつくってきたのかもしれない。

取り扱うのは、神戸ビーフ、六甲和牛、六甲姫牛（交雑種の3つのブランド。少し特別な日から、毎日の食卓までシーンや好みに合わせて、うしぼくの雌牛肉をテーブルミートとして暮らしに取り入れてみて。



ローカルを代表する  
但馬牛の歴史

MIKATAGUN  
美方郡

明治31年

先駆けて作られた「牛籍台帳」

牛籍台帳

新温泉町

香美町

神戸ビーフ・但馬牛を守るために商標登録  
GI制度  
(地理的表示保護制度)  
をいち早く取得。

HYOGO  
兵庫県

神戸牛牧場