

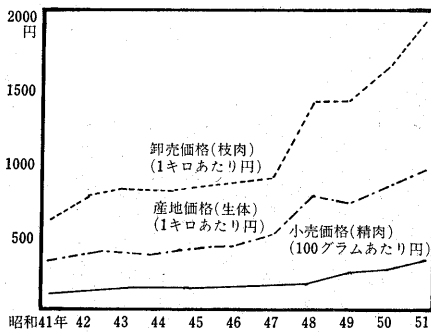
牛肉の流通と牛の飼育・販売

竹井二三子

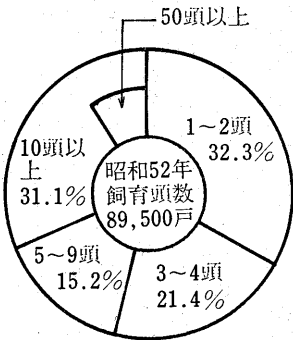
一 なぜ牛肉は食卓にのらないか

① 牛肉の生産、流通、消費が、近代化からとり残されて高値をよんでいる
牛肉と言えはすぎやき。家族や友人、知人が、一つの鍋をかこんで食べるすぎ焼は、日本の料理の代表的なものである。しかし外で食べれば一人前五千円、家庭で食べても材料費で一人前千円もかかるのでは、たびたび口にするわけにはいかない。困ったことに、年々牛肉価格は上昇している(図一)。すぎ焼用の牛肉を指向する限り、とうてい、毎日のおかずにはならず、牛肉は庶民の食物ではない。

図一 牛肉価格の推移



図二 農家当たりの飼育頭数



資料：『牛肉を安定供給するために』日本短角種生産流通実態調査報告書

しかしそれですまされる問題ではなく、消費者は安い牛肉が食べたいのである。物の高いのは、どの商品でも、生

産、流通、消費と各部門に問題があるのだが、牛肉についても、この面から消費者の目で問題をさぐることにする。

② 生産面から

農家の飼育の実態を見ても、一農家の飼育数は、平均で一戸当りわずか四・七

- 一 なぜ牛肉は食卓にのらないか
- 二 牛肉の消費の実態
- 三 下馬生協で牛を飼育することになった経過
- 四 短角牛飼育の実態と消費
- 五 牛肉の産直と消費
- 六 国産和牛振興のために

頭にすぎない(五十二年)(図二)。これでは安い牛肉が生産できるわけがない。豚や鶏の飼育方法が、急速に多頭飼育で生産性が向上したにもかかわらず、なぜ牛だけが取残されたのだろうか。次に掲げる原因は、生産には素人の消費者が考えたことなので、見当はずれであればお許しいただきたい。

① 必要とする資本が大ききこと——(イ)子牛が高いこと。(ロ)成長までに年月を要すること。(ハ)飼料費や労働費の回収に時間がかかり、資金コストが高つくこと。(ニ)牧場が少なく、草地の手当が悪く、放牧ができず、畜舎に資金がかかること。

② 放牧に強い牛の品種の選定や、飼育技

術の研究が遅れていること。

③市場の格付や価格の決定が、生産費の保証に結びつかないこと。

④牛肉の消費が一般大衆化していないこと。一言で言えば、生産、流通、消費の各分野において、近代化の努力がた遅れているということが出来る。

③—消費面から

消費面からみても、動物蛋白源となるものは、魚が豊富であることと、豚肉やプロライターの飼育技術が向上して、品物が豊富で価格も比較的安いので、高い牛肉には手が出なくても何とか日常生活にはこと欠かない状態であると言える。それに加えて、食品加工産業の著しい発達で、「おかず」には不自由しなくなったことも原因に加わった。しかし主な原因は、牛肉そのものが高値であること、これが決定的であることには間違いない。

二——牛肉の消費の実態

①一月一〜二回、二〜三〇〇g

食生活の中で、動物蛋白(魚および肉)にかけられる金額は、百 \times 二〇〇円まで、その範囲で買えるものでなければ、日常生活のおかずの材料にならない。一日一人当りの消費六〇〇円として、魚と肉の必要量(一三〇g)摂取するには、

表一 栄養献立の型紙

例 I

献立	材料	正味	金額
朝	ご飯	米 100g	30円
	みそ汁	生わかめ	2 8
		みそ	20 4
	焼魚	あじひらき	65 55
	おろし	大根	30 3
	かぼちゃの煮付	かぼちゃ	60 10
		砂糖	10 3
	パン	食パン	75 22
		マーガリン	10 6
	昼	卵	50 19
サラダ油		5 2	
粉ふきいも		じゃがいも 100	22
トマト		75 8	
おやつ	チーズ	20 16	
	牛乳	140 26	
	ヨーグルト	ヨーグルト 90	30
	クッキー	小麦粉 25 4 マーガリン 10 6 砂糖 10 3	43円
夜	ご飯	米 100	30
	肉・野菜炒め	豚肉	65 114
		ビーマン	20 8
	冷やっこ	人参	20 8
		玉ねぎ	50 7
	酔いもの	乾しいたけ	3 25
		サラダオイル	15 5
	飲みもの	豆腐	80 8
		しょうが	5 6
	果物	キュウリ	33 5
生わかめ		2 7	
果物	砂糖	2 1	
	紅茶	6 6	
果物	砂糖	8 2	
	プリンスメロン(季節の果物)	100 20	252円

単価100g ①65円 ②175円

例 II

献立	材料	正味	金額
朝	パン	食パン 75g	22円
	牛乳	ジャム	20 12
		牛乳	200 37
	半熟卵	卵	50 19
		チーズ	20 16
	サラダ	キャベツ	30 6
		トマト	50 6
	米	キュウリ	26 4
		マヨネーズ	8 6
	昼	豚肉	100 30
人参		65 100	
ビーマン		10 4	
玉ねぎ		20 8	
おやつ	生しいたけ	30 3	
	サラダ油	20 20	
	固型スープ	12 4	
	ねぎ	8 8	
夜	お浸し	小松菜 50	10
	飲みもの	紅茶	7 7
		砂糖	8 2
	クラッカー	牛乳 30	6
夜	クラッカー	クラッカー 15	8
	ご飯	米 100	30
	いかのリングフライ	いか	60 66
		小麦粉	5 1
	つけ合せ野菜	パン粉	5 2
		卵	1 1
	酔いもの	サラダ油	20 7
		じゃがいも	100 22
	飲みもの	人参	20 8
		乾わかめ	2.5 4
果物	かまぼこ	5 4	
	キュウリ	30 4	
果物	砂糖	2 1	
	豆腐	80 8	
果物	乾わかめ	1.5 3	
	みそ	20 4	
果物	プリンスメロン(季節の果物)	100 20	185円

単価100g ①154円 ②110円

二五〇円、 \times 単価二〇〇円まで、が限界となる(表一)。牛肉で一〇〇 \times 二〇〇円以下で買えるものは、輸入牛と挽肉、かなりのものである。消費者の買物も、

少量ずつ、その日買いとでもいうか、毎日、買ったものを少しずつ買って食べた習慣がある。限定された予算の中で、変化第一主義となっている。牛肉の購入

回数、月一回か二回というのが、圧倒的に多い(表一②)。一度に買う量は、わずかに二〇〇gから三〇〇gくらいである(表一③)。単価は三五〇円以上の牛肉

(注) 1人1日550円以内で、必要摂取量の分量にあわせて、献立の基本をつくった。52年6月の生協価格。調味料が入ると550円くらいになる。

は買えないということである(表-4)。
 《牛肉の消費の実態》

・月平均購入回数

一回から二回 五一・六%

・一回当りの購入量

月一回の購入者

二〇〇g—三〇・五% 合計

三〇〇g—三〇・五% 六一%

月二回の購入者

二〇〇g—三一・九% 合計

三〇〇g—三九・五% 七一・四%

月の購入回数と関係なく、一回の購入量は、二〇〇gから三〇〇gが六五%を占めていることがわかる。

・購入単価(一〇〇g)

二〇〇円以下—三六・八% 合計

三五〇円以下—四一・二% 七八%

昨年、ニュージーランドの酪農と畜産の視察をする機会に恵まれたが、町の小さな肉屋でもキロ単位で売買されているのとは、大きな違いである。日本のように薄くスライスして、芸術品のように並べて売っていたのでは、高くつくのも当然である。

②—流通機構の問題

複雑な流通機構が小売価格を高くしていることは言うまでもない。今回は流通機構の面に触れることをやめ、生産と消費の面から報告することにした。

三—下馬生協で牛を飼育することになった経過

①—生産費を抑えるため放牧に強い短角牛に目をつける

昭和五十一年の春、下馬生協に五島和七さんという人がたずねて来た。豚肉と同じ価格で牛肉が食べられるが、買ってみたいかという話であった。説明をきいているうちに、なるほどと思った。放牧に強い日本短角種を山林で育てるのだから、子牛は山の中でひとり生まれ、穀物をあまり食べさせずに、草やササを食べて育つというのである。市場では、サシの入らない赤肉のこの種の牛

の経費を含めても、一〇〇g二五〇円で食べられることになった

ヒレを除き、全部合わせ切りで、パック四〇〇g、一、〇〇〇円均一で、作業を単純化して供給し、消費者側で家族人数に応じて、保存、料理方法の工夫をお願いすることにした。購入希望者が多く、事前に購買券を発行し班に割当てを

行った。食べた人は、昔食べた牛肉の味だと大好評であった。

下馬生協で子牛を買うことを決定したが、五十一年の総代会である。出資配当分で子牛を飼って、実験事業をするに決定した。農家の都合で、親子の牛を三〇万円で購入することにきまり、一五対を三〇万円で購入し、宮城県河北町の町営牧場に飼育の委託をしたのが始まりである。その後、河北町の牧場から金成町の牧場へ、そして今は、鳴瀬町にある五島牧場へ(五月十一月まで、福島県の飯館村の村営牧場へ放牧)という具合に、お世話してくださる先を転々と移している。また冬場はどうしても牧草が不足するので、飼料を補わなければならない。飼料代を安くあげるために、配合飼料を使うのを避け、単品で自家配合をすることになり、飼料会社(生協と米の取引のある会社)にお願いして、

表-2 牛肉の月平均購入回数 (N=878) 単位%

回数	1回以下	2回	3回	4回	5回以上	無記入	合計
	27.7	23.9	19.2	12.6	15.7	0.8	100.0

(注) 無記入には購入しないものも含む

は、買ったたかれるので、直接消費者に安く提供したいと考え、研究と実験を続けているという五島さんの話をきいて、もっともだと思った。早速、五島さんが実験的に飼っている短角牛を一頭購入して、試食することにした。枝肉で一キロ一、四〇〇円で買うことになった。仙台の屠場で屠殺し、下馬生協へ直送、職員の手で処理し原価計算をした結果、生協

表-3 月平均購入回数別にみた牛肉の1回当りの購入量 (N=878) 単位%

回数	数量	100g	200g	300g	400g	500g	501g以上	無記入	合計
1回以下		8.6	30.5	30.5	12.8	9.1	4.5	4.1	100.0
2回		2.9	31.9	39.5	10.0	11.0	3.8	1.0	100.0
3回		1.8	34.9	34.9	16.0	7.7	4.7	0.0	100.0
4回		1.8	26.1	37.8	18.9	14.4	0.9	0.0	100.0
5回以上		3.6	29.7	29.7	20.3	9.4	5.1	2.2	100.0
無記入		0.0	0.0	14.3	0.0	14.3	0.0	71.4	100.0
合計		4.2	30.8	34.2	14.6	10.0	4.0	2.3	100.0

表-4 牛肉の購入単価(100g当り) (N=878) 単位%

単価	200円以下	201~250円	251~350円	351~500円	500円以上	その他不明	無記入	合計
	8.0	28.8	41.2	14.2	3.3	2.8	1.6	100.0

資料：『牛肉の消費の実態』東京都民生局価格調査部 昭和52年12月

の後、河北町の牧場から金成町の牧場へ、そして今は、鳴瀬町にある五島牧場へ(五月十一月まで、福島県の飯館村の村営牧場へ放牧)という具合に、お世話してくださる先を転々と移している。また冬場はどうしても牧草が不足するので、飼料を補わなければならない。飼料代を安くあげるために、配合飼料を使うのを避け、単品で自家配合をすることになり、飼料会社(生協と米の取引のある会社)にお願いして、

貨車で現地に輸送を行っている。

牛の数は、五十二年も五十一年に引続き同じく三〇頭購入、五十三年は三頭の購入にとどまり、三年間で六三頭の素牛を購入した。その間、一頭の子牛が生まれたが、現在の残数二七頭、三七頭は既に組合員の胃袋の中に納ったことになる。

私たちは、日本短角種を飼育すること、和牛の生産、流通、政府の畜産行政のことなど、数多くのことを学ぶことができた。

②—日本短角種の牛肉の流通はなく、枝肉の評価はひどい

今、市場に出廻っている国内産牛肉の大部分が、乳牛の雄を肥育したものと聞いて驚いた。それもそのはず、消費者が牛肉を買う場合、素牛の種類を知ることができない。近江牛や松阪肉と呼ばれていても、牛の種類ではない。黒毛和種という品種が貴重がられていることも知った。五島さんは、市場に出れば安くたかれ、ひの目をみていない日本短角種に目をつけたわけである。

この牛は、岩手県を中心に、青森県、秋田県および北海道に、約四万頭いるが、黒毛和種の子牛価格が二五万円以上もするの、短角の子牛はその半額以下である。肥育牛一頭の生産費に大きなウエイトを占める素牛の価格が安ければ、

その分、生産費が安くあがるわけで、この違いは、一頭の正肉を二〇〇キロと計算しても、一〇〇×六〇円以上の違いとなつてあらわれる。五十一年、五十二年は親牛と子牛で三〇万円で購入してきた。素牛が安く手に入ったのが、安い牛肉を食べるきめてであった。

短角種の子牛の生産費は、黒毛和種に比べて大幅に安いので、少し価格がよくなれば増産間違いなしというところだが、短角の子牛価格は停滞していたため、日本短角種の衰退が心配されるような状況であった。一方、小売市場は牛の種類とはあまり関係なく等級格付が行われるため、赤肉の短角は不利である。五十一年は、ちょうど輸入牛肉が大量に市場に出まわった。消費者は安い牛肉が食べられるので、大喜びとなった。このような状況は、日本短角の生産者をいやがうえにも苦しめた。下馬生協が素牛を買って飼育を始めたのはこの時機であった。

四—短角牛飼育の実態と消費

①—放牧に強く、増体量もよく、経済性の大きな短角に目をつけ、安い牛肉を《日本短角種についての経済性》

・肥育日数が少なく、一日当りの増体量がよく、飼料効率が良い(表一五)。
黒毛の八六・七四%より、一三%の飼

料の節約ができることになる(表一五の注参照)。

- ・受胎率が高い。
- ・死亡率が低い。

以上のような経済性を持ちながら、なぜ普及しないのであろうか。考えられる大きな原因は、同じ畜産物で価格の安さを追求する場合には、豚肉と鶏肉が競合相手となる。飼料効率、生産率などからみれば、短角といえども勝つことはできない。豚肉や鶏肉の味の違いを強調し牛肉らしさを売物にするには、価格の安さより味を追求し、安い肉がほしければ豚と鶏という結果になっているのではないだろうか。そこで私たちは、牛肉といえ

ばすき焼、すき焼には霜ふり肉だという神話(消費者は、霜ふり嗜好だと言われている)を否定しなければならぬと考えた。

どんなに美味しくても、一〇〇×八百円も千円もする肉では、毎日のおかずを買うことはできない。一〇〇×二百円か二五〇円、豚肉と同じくらいの価格で食べられる牛であれば、短角でも充分ありがたい牛であるということになった。

②—飼育には苦労があった

一年目は金成町営牧場に預かっていた。夏期はよいとしても、冬期の放牧の世話は大変だったと思う。牧場は、

草が冬枯れ、畜舎もないまま、飼料を補いながらの肥育である。知らぬが仏とか言うように、私たちは牧場の職員の苦労や努力が、後になってだんだんわかってきた始末である。

表一五 同一体重(500kg)に至る肥育性比較

品 種	頭数	開始時 体重 (kg)	終了時 体重 (kg)	肥育 日数	増体量 (kg)	1 日 増 量 (g)	飼料給与量(kg)			1 kg 増体に要した 消化可粗タク 養分総量	
							濃厚飼料	ヘイキュー	乾草		
日短角種	18	216 (179~247)	(500)	314	284	924	1,918	526	317	6.28	0.93
黒和毛種	18	183 (142~215)	485	431	302	706	2,304	656	374	7.24	1.06
ヘレドオ種	11	179 (123~216)	497	434	318	735	2,149	871	394	6.87	1.01

(注) 6.28÷7.24=86.74 資料：図一2と同じ

表一 6 短角牛の原価と販売額 (下馬生協)

	供給日 52年 2月13日	供給日 52年 4月11日
枝肉量	295kg	295kg
正肉量	157kg	162kg
1頭供給価格	437,906円	432,528円
原価	354,376円	387,036円
内わけ		
モト牛代	200,000	200,000
共済掛金	14,348	14,348
(飼料含)委託料	130,028	162,688
輸送費	10,000	10,000
粗利益	83,530円	45,492円
粗利益率	19%	10.5%
処理費用	35,608円	35,608円
内わけ		
人件費	9,000	
建物設備 償却費	13,717	
諸経費	4,370	
支払利息	8,521	
利益	47,922円	9,884円

(注) 人件費は延べ9時間。1時間当り1,000円。償却費は定率法である。支払利息は建物・設備で4%、土地代については7%。

③ 自己処理で流通経費の節減を、原価計算で納得できる価格

五十二年の正月を、牛たちは水の鏡を着て迎えた(当時の場長さんの話)。寒さに強い日本短角牛の特性を發揮し、増体も進み、いよいよ屠殺を始めたのが、二月の終り頃からだったろうか。牛を飼育(生産)しても、処理と流通に充分対応できなければ意味がないので、五十一年の総代会で牛の飼育を決定した後、直ちにミートセンターの建設を計画した。幸い好条件が揃い、十月に二八坪の小さなミートセンターであるが、約五、〇〇〇万円を投じて建設することができた。牧場―仙台の屠場(売買参権を取得)―下馬生協ミートセンターというわけで、流

通経路は最短である。せつかくの飼育牛をどのように分配して食べるかが問題となった。部位別にブロックで供給すること……。合理的のうだが、美味しい部分を買える人と細切れしか買えない人ができて、不平等であるということになった。

一頭分、全部同じ価格で買える方法……。部位をだき合せて合せ切ること。少々問題はあれども、皆が平等に食べられるという点では利点があるうえ、価格ぎめがわかり易いこともある。この方法をとることにした。作業を単純にすることもあって、四〇〇g一、〇〇〇円を基準にして、同一規格と同一価格である。挽肉が少々出るのはやむを得ないと

して、ヒレ肉だけは別の価格で別扱いをすることにした。ここに当時の原価計算がある(表一6)。

組合員の評判も良い。昔ながらの牛肉の味・香りがよい・牛肉らしい味などと喜ばれている。肉質もよく、価格との比較では評価が高い。

盛岡と広島の各二店舗で、五九人の消費者を対象に、短角牛についてのアンケートをとったところ、味については、普通が六四・四%、うまい三〇・五%、肉のかたさについては、普通六四・四%、柔らかい二七・一%であった。

価格については、一〇〇g二〇〇円から四〇〇円で作られたようである。下馬生協の場合は二五〇円と、挽肉二〇〇円である。料理方法は、すき焼用として供給しているが、焼肉も美味しい。

六〇頭くらいの下馬生協飼育牛だけでは、一万六千世帯の牛肉の需要を満たすことはとうていできない。岩手、宮城で短角を飼育している農家は沢山あり、市場を通さず売りたい農家もあり、五島氏を通して産直を始めた。枝肉一キロ、四〇〇円で取引が始まった。一頭平均二七〇キロ前後で、四〇万円程度で買うことができた。こうして一〇〇g二五〇円の日本短角は、下馬生協の飼育や産直によってすっかりお馴染みになった。

④ 公営牧場から私営牧場へ

「赤ちゃん誕生」

五十二年度も、三〇頭の親子牛を同じ価格で購入することができ、私たちの事業は順調に成果をあげ得たようだったが、金成牧場から飼育委託をことわられた。冬の管理が大変だという理由だったが、本当の理由はよくわからない。

いたしかたなく、鳴瀬川の川添いにある個人の農家所有の山林を切開いて、牧場を作った。称して五島牧場という。牛の管理を土地所有農家の内海氏に委託することになった。一人の農業従事者が百頭の牛を飼うことを目標に、実験事業が始まった。牧場とは名のみ、小高い丘の雑木林を切開き、くだけ打込んだ畜舎なしの牧場である。雨が降っても、雪が降っても、風が吹いても、牛たちは雑木林で遊び、夜もねむる。最初の越冬を心配したが、牛たちは元気であった。ニュージールランドの牧場で、牛や羊が雪の降りしきる中を、シートを肩にかけて歩いていった光景を思いだし、納得ができた。五十三年一月、この牧場で、雪の上に子牛が誕生した。名づけて「赤ちゃん」。雌牛である。短角の血二五%、黒毛和種の血七五%の一代雑種であるが、自然に弱い黒毛の血が多いので、寒さに耐えることができるかどうか心配だった。が、寒い日はかえば桶の中で寒さを凌ぐとい

う利口ぶり、自然条件に適應しようとする短角の性格が発揮されたと言おうか、今では三〇〇キロ以上の大人になった。先日(十月二十九日)、飯館村の牧場を訪れた時は、農家の委託の黒毛和種と区別がつかなくらいで、元気に遊んでいた。近日に結婚させて子を産ませる予定である。

実験事業として始めた牛の飼育も、五十三年度は冬場の公営牧場の委託先に困り、農家の協力を得て、本格的に農家の農業経営としての牛飼いとされたのである。飼育委託農家は牛飼いで素人、技術指導は五島氏が行っている。一日一頭一〇〇円の手間賃を支払うことにしている。今では、牛の増体もよく、内海さんもすっかり自信がついたようで、牛もよくなっている。

五十三年度は委託先が不安定なため、素牛の購入をひかえ、子牛三頭の購入だけで終った。

五十四年度は幸か不幸か、短角の名前が流通段階でも通るようになったが、子牛の価格が高騰し、二五万円にもなるという事態になった。これでは子牛を買うわけにはいかない。安い国産和牛を食べるための私たちの活動にブレーキがかか

った。自然発生的なものなのか、それとも意識的に誰かが仕組んでいるのだろうか。子牛の価格を吊上げる仕掛人はいったい誰であろうか。こんなことで私たちの運動は挫折してはいられない。

今、私たちが考えていることは、飼育牛に子を産ませることである。何頭誕生するかまだ予測がつかないが、子牛が生まれることによって原価は下がる。長期的に日本短角の生産原価を確めたい。

現在の日本の畜産の現状は、輸入肉との競争下におかれている。和牛の国内飼育の振興は急務であるはずなのに、このような有様では、消費者は安い国内の牛を食べることは難しく、輸入肉に依存せざるを得なくなる。生産者も目の先の利益だけを考えていけば、自殺行為になるのではないだろうか。

五——牛肉の産直と消費

消費者が牛飼いを始めたという話は生産者にも関心をよび、秋田県由利郡矢島農協から黒毛和種の提携の話がもちあがった。

矢島町は平安時代に鳥海山の修業者が開いたという所で、広大な鳥海山の山麓

で、豊富な草原を生かし乳脂肪の高いアジア酪農を誇り黒毛和種の子牛の生産地として知られている。

下馬生協の組合員の食べる牛肉は、矢島農協におまかせくださいという話になって、矢島農協と、黒毛和種の牛肉を産直することになった。黒毛和種は和牛の中では最高の品種で、矢島では二〇〇キロくらいの子牛に育てて出荷しているが、中には肥育している農家もある。

そこで、高級牛ではなく、できるだけ生産費を抑えて肥育をしていただくことにした。枝肉一、七〇〇円で採算のとれるよう、価格契約を結び、五十三年度、五〇頭の取引ができた。農協側も馴れない事業で苦勞が多いようであるが、買手が定まり価格が安定していることは、農家にとっても利点であるとの考えで協力していただいている。

秋田で屠殺し、枝はずしをしてチルドに加工し、下馬生協のミートセンターに直行する。組合員は黒毛和種の本物にはなかなかありつけないが、産直のおかげで、月に一度は必ず食卓にのせることができる。しかも一〇〇円三三〇円という安い価格である。

五十四年度も引続き五十頭の契約を結

んだ。枝肉の価格は一、八五〇円となった。給供価格は、三五〇円に変更せざるを得なくなった。

子牛の価格の高騰は、せっかく下馬生協と提携を始め、安定生産を目指した矢島にも影響がないわけがない。一般消費者がおかずとして食べられる価格の和牛づくりをと思い始めた生産者と消費者の努力も、いろいろと妨害がはいる。両者が相互理解を深めながら、意思統一をして乗り越えなければならない。

幸い矢島農協とは、自主流通米のササニシキを産地指定で取扱うことができるようになった。牛肉だけではなく、総合的な生産者と消費者を結ぶ提携は、必ず困難を克服できると確信をもつ次第である。

この和牛を安く食べる活動に対し農林水産省が理解を示し、補助金が出るようになったことをつけ加え、下馬生協が行っている日本短角の飼育、産直、秋田矢島農協との黒毛和種の契約飼育が、国内産和牛の畜産振興消費拡大に役立つことを念じている。

〈下馬生活協同組合専務理事〉