

高原の風だより

2017（平成29）年6月 発行 <第9号>

～平成29年度 長野県中央家畜市場～

本年度の初競りに熱気あふれる



平成29年度の初競りとなる長野県中央家畜市場が4月6日、木曾町福島伊谷にある市場で行われました。私は今まで一度も牛市を訪れたことがありませんでしたので、この日は休みをいただき初めて市場を見学してみました。

会場には県内外から300頭を超える子牛が集められ、生産者をはじめ購買者、JA全農長野の関係者など大勢の人々が集まりとても活気に満ちあふれていました。

最初に共進会が行われ、その後本年度の競りが行われました。（写真左）

県内で唯一の家畜市場

県内の家畜市場は以前、木曾のほか下伊那に根羽家畜市場がありました。その後、年々上場頭数が減少していく中で効率化を図るため平成22年、根羽市場を閉鎖し併せて木曾町の現在の場所にあった家畜市場を改修してJA全農長野県本部が運営する県内唯一の市場が誕生しました。新市場は牛の移動レーン（レール）が設置されるなど機器の増設やシステムの充実が図られとても近代的なものに生まれ変わりました。



仮設繋留所の牛

市、阿南町など県下各地から多くの生産者が集まりました。

各地からトラックで運ばれてきた牛は、順番に仮設繋留所（けいりゅうじょ）につながれます。そこでは生産者が丁寧にブラッシングしたり、買い主が丹念に牛の状態を確認したりする光景が見られました。

市場は年に6回開かれていて、2回目は6月8日（木）に行われました。



セリ場前の広場に集まる関係者

県内で唯一の家畜市場であることから全県の牛が取引されます。この日も郡内をはじめ佐久市や川上村、須坂市や長野市、安曇野市、伊那市、飯田市、

木曾で肉用牛など810頭飼育

木曾牛とは、どんな牛のことを言うのか。また木曾地域の畜産の現状はどうなっているのか後日、JA木曾農業生産部畜産課長の渡澤喜浩さんに話をうかがいました。

木曾牛とは木曾地域で育った牛のことを言い、木曾地域の畜産農家は現在105戸で肉用牛と乳用牛合わせて約810頭の牛が飼育されており、年間600頭余りの和牛子牛を生産しています。

木曾の畜産は、母牛から産まれた子牛を8か月から10か月余り飼育し販売する肉用牛繁殖農家がほとんどで、木曾から出荷された子牛が県内外の肥育農家で飼育され、県内であれば信州和牛と呼ばれ、また岐阜県であれば飛騨牛、三重県では松阪牛というブランド牛になるようです。

取引頭数は減少、価格は高騰

子牛平均価格は 78万円（税抜き）

県内外から多くの生産者や購買者、関係者などが集まり行われた長野県中央家畜市場の初競りは、とても活気があり、なおかつ新鮮でした。今回の市場は、全国的にはやや下げ基調の相場の中で雌の取引が旺盛であったことや去勢も活発な買いがあったことなどから全体として高値の取引となったようです。

最優秀賞は南木曾町の田口周治さん

毎回、10時から始まる競りの前に共進会が行われています。これは牛の肥育技術の向上などを目的に行われているもので、予め推薦され出された牛を数名のJA全農の係員や県畜産試験場の技師が、



体型や品位、月齢（肥育した月数）などを念入りに審査します。今回の審査結果は次の通りです。



入念にチェックする審査員

- 【去勢】 最優秀賞 井領 稔さん（上松町）
 優秀賞 清水 秀昭さん（大桑村）
 // 伊藤 太郎さん（南佐久郡川上村）
 【雌】 最優秀賞 田口 周治さん（南木曾町）（写真左）

取引頭数は減少、価格は高騰

和牛市場の全国的な傾向として近年、取引頭数が減少する一方、子牛相場の平均価格は高騰を続けておりますが、これは長野県も同様です。中央家畜市場でも右下の図のように和牛子牛の取引頭数が減少傾向なのに対し、平均価格は反比例するかのようになっています。2011（平成23）年に400頭だった取引頭数が17（平成29）年には約320頭に減少。2011年に40万円だった価格は、17年にはおよそ2倍の78万円になっています。

取引頭数が減少している最大の要因は、繁殖農家の高齢化による離農が背景としてあるようです。和牛子牛の頭数不足と価格の高騰は肥育農家の経営を圧迫しかねないと関係者は話しています。

最高価格は124万9千円



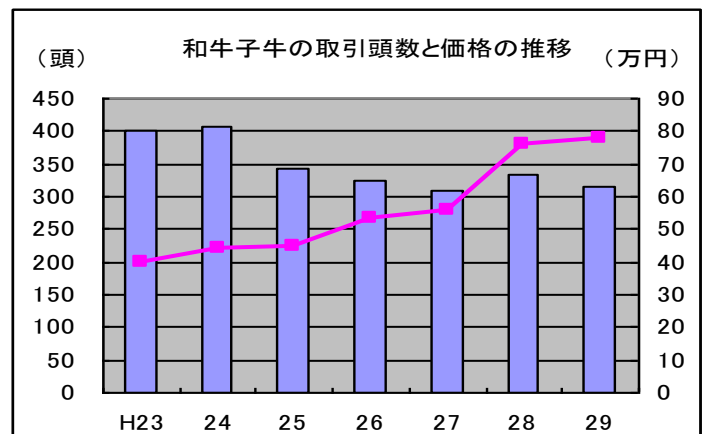
電光掲示板

競りで子牛は順番に体重を計られ、それから競りにかけられますが、その状況は場内放送やセリ場入口や生産者控え室などに設置された電光掲示板で確認することができます。掲示板には番号、名号（名前）、生年月日、体重などが映し出され、セリと同時に金額がどんどん上がっていきます。

近年は高値が続いているというのは前述の通りですが、今回の最高価格はJA東信管内から出荷された雌牛で124万9千円でした。今回は、雌の取引が旺盛で去勢についても活発な買いが多くあったことなどから全体として高値の取引となりました。



体重計で重さを計る



資料：JA木曾和牛子牛販売実績（各4月の家畜市場）

なお、今回の主な購買者は次の通りです。

主な購買者	下村畜産グループ（28頭）	肉研ファーム（20頭）	小林畜産（13頭）
	JAみなみ信州（43頭）	全農三岳（16頭）	信州うえだ（11頭）

木曾牛のブランド化を目指す



木曾牛マスコット「きそまる」

木曾地域の和牛子牛の最高・最低価格（単位：千円）

年 度		H23	24	25	26	27	28	29
最高価格	メ ス	527	584	752	705	607	849	1205
	去 勢	558	567	583	634	753	1220	941
最低価格	メ ス	255	316	340	406	398	505	292
	去 勢	273	210	324	448	359	624	624

資料：JA木曾和牛子牛販売実績（各4月の家畜市場価格）

2010（平成22）年度には木曾牛の生産振興とブランド化を推進するため、畜産農家やJA、行政機関などが一体となり木曾優良子牛生産パワーアップ協議会を設立しました。事務局は現在、木曾地域振興局農政課に置かれています。

協議会では繁殖技術研修会の開催や機械器具の補助導入といった生産体制の強化対策のほか、木曾牛取扱店（木曾牛が食べられる店）と連携しメディアを活用した情報発信や木曾牛マスコット「きそまる」を使ってのPR活動など木曾牛のブランド化に向けても様々な取り組みを行っています。

また平成27年度には地産地消と消費拡大を目指し木曾郡内の小・中学校17校で木曾牛給食を実施しました。



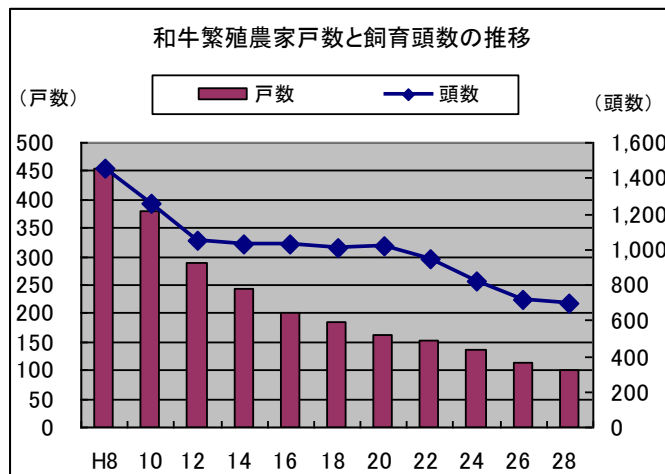
木曾牛給食（「長野県魅力発信ブログ」より）

畜産農家の高齢化と後継者不足が課題

今、全国的に少子高齢化による人口減少が大きな課題としてクローズアップされていますが、畜産経営にとっても同様に農家の高齢化と後継者不足が大きな課題になっています。

平成8年、和牛繁殖農家の戸数は455戸で飼育頭数は1451頭を数えていました。しかし、農家の高齢化などにより毎年減少し、平成28年には農家106戸、頭数703頭という状況です。（右図）

渡澤畜産課長によるとJAでは昨秋、行政などとタイアップし後継者などについて農家にアンケート調査を実施、今後はそれらを分析し施策に生かすとともに他地域からの受入なども含め新規就農者の確保に力を入れていきたいということです。



資料：JA木曾 和牛繁殖農家 飼育戸数・頭数推移

木曾牛提供店 ～道の駅 大桑「グルメリアきらく」～

値段が高く、なかなか気軽に食べるというわけにはいかない木曾牛ですが、郡内では松島亭や肥田亭（ともに木曾町福島）をはじめ焼肉権兵衛、げんき茶屋（ともに木祖村）などで提供しています。

今回は道の駅大桑にある「グルメリアきらく」の木曾牛メニューを紹介します。

木曾牛牛丼セット（汁物、小鉢、サラダ、温泉卵付） 1200円

木曾牛ステーキ御膳（汁物、小鉢、サラダ、茶碗蒸し付） 2500円

【問い合わせ】「グルメリアきらく」 電話0264-55-3741



木曾牛ステーキ御膳

はりきりご長寿列伝

北川 ^{さとし} 聡さん (83歳・木祖村) ⑨

NHKテレビのイブニング信州の中で放送している「はりきりご長寿列伝」で、木祖村藪原の北川聡さん(83歳)を紹介させていただきました。(2月24日放送)

300年先まで技術を残せるかが課題です ~木祖村お六櫛組合 組合長~

塩を使わず乳酸菌発酵させて作る木曽の冬の漬物「すんき」。近年、健康食ブームの中で大変注目を浴びるようになりました。その「すんき」を長年研究しPRに努めている木曽すんき研究会の会長を務める北川さん。その北川さんにはもう一つの顔があります。それが木祖村お六櫛組合の組合長です。北川さんは、県の伝統工芸品にも指定されているお六櫛の製造や指導を長く続けて来られました。



北川聡さん

北川家は先祖代々お六櫛職人の家系。45歳の時に櫛作りの講習会に参加したことがきっかけで、趣味で作るようになりました。平成6年からは毎年、木祖中学の生徒に総合学習の時間を活用しお六櫛の作り方を教えています。また、毎週水曜日にはお六櫛伝承工房で保存会主催の講習会を開き講師を務めています。

このような地道な取り組みが高い評価を受け平成23年、北川さんは国土緑化推進機構の「森の名手・名人」に認定されました。

平成19年には、村や地方事務所などと連携しお六櫛の材料になるミネバリ800本を植樹した北川さん。「ミネバリの木がものになるまでには200年も300年もかかる。それまで技術を残せるかが課題です」と話します。最後に健康の秘訣を尋ねると「食べ物に好き嫌いがなく、好きなお酒を毎日飲んでいることかな……。最近(若い時のように)飲めなくなったよ」と笑顔がこぼれました。

歯挽き作業を行う北川さん

最後に健康の秘訣を尋ねると「食べ物に好き嫌いがなく、好きなお酒を毎日飲んでいることかな……。最近(若い時のように)飲めなくなったよ」と笑顔がこぼれました。

お六櫛豆知識

お六櫛の材料は、皆さんご存知のミネバリ。この木、別名オノオレカンバと呼ばれている。斧(おの)が折れるほど堅い材質だということ。また、天然木のため静電気がおこりにくく髪を痛めません。さらに色合いや木目など一つとして同じものがないなど魅力に富んでいます。(出典:木祖村お六櫛組合資料)

お六櫛伝説

妻籠の旅籠の娘「お六」は日ごろ頭痛に悩まされていました。そこで、最後の願いを御嶽大明神にかけたところ「ミネバリの木で櫛を作って髪をすくように」とのお告げを受けました。さっそく試してみると、嘘のように頭痛が治ったのです。そこで、同じように頭痛で悩む世の人々にもこれを分け与えようと売り出したところ、街道の旅人たちに土産品として好評を博すようになりました。そして、誰言うとなく「お六櫛」と呼ばれるようになり、その後、「木曽のお六櫛」として全国にその名が広まったということです。(木祖村お六櫛組合資料より)



編集後記

「高原の風だより」(第9号)をお届けします。

さて、過日瑞松寺(開田高原)で講演会がありました。今年の講師は、大龍寺(島根県)の岩浅慎龍住職。「おかげさま」をテーマに1時間余りにわたり話されましたが、結核に患う女性が詠まれた歌の話がとても印象的でした。

「つまづけば つまづくままにコスモスの花美しき ふせて今日をなげかず」

病気になったり思わぬ事故にあったりすると現実をどうしても受け入れられないときがあります。元気なときには気づきませんが、そんな時に初めて花の美しさ、命の尊さに気づきもっと前向きに生きてみようという気持ちになれた、という話です。



岩浅住職



編集・発行者: 大目 富美雄 (おおめ ふみお)

〒397-0301 長野県木曽郡木曽町開田高原末川 5190 番地

電話& FAX 0264-42-3661 携帯 090-2526-7156

E-mail info@ome-fumio.com