

農耕牛から肉牛へ

岡山系和牛の祖
「第13花山」誕生

肉用牛の需要の高まりとともに、和牛改良が全国で進み、岡山県はその先駆けとなった。竹の谷蔓の直系交配により「第13花山」が大正9年に誕生し、体積・資質に優れ、岡山系の優良牛のほとんどがこの牛を祖とする。農耕用から肉牛への転換が始まり、昭和41年には「和牛は肉用牛たりうるか」をテーマに第1回全国和牛生産能力共進会が岡山県で開催された。



「和牛は肉用牛たりうるか」をテーマに岡山県で開催された第1回全国和牛生産能力共進会



「第13花山」号の顕彰碑（新見市）



中国山地の険しい地形に築かれた棚田で農耕に用いることから手綱1本で和牛を操る調教技術が発達した。碁盤乗りといった高度な技術も編み出され、1947年には昭和天皇もご覧になった。



碁盤乗りは今でも県立新見高校生物生産科が伝承に取り組んでいる。2012年の第10回全国和牛生産能力共進会長崎県大会で披露した。

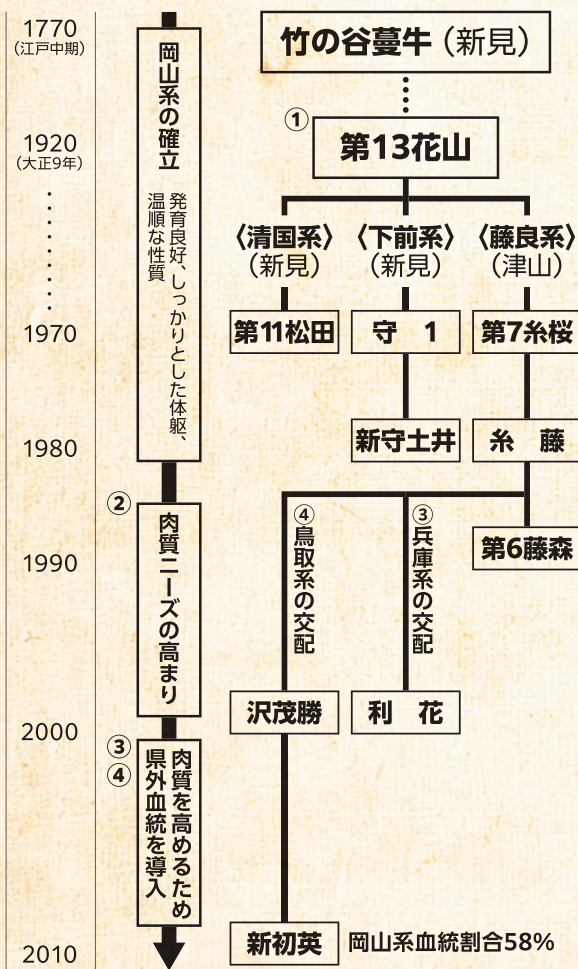
牛肉自由化が

もたらした転機

肉質重視の改良へ

平成三年の牛肉自由化を機に肉質を重視した和牛改良が求められた。岡山の和牛の特徴を損なわないよう指定交配が行われた。平成七年から肉質水準を高めるため、兵庫系の血統が導入、平成九年からは兵庫系の導入による体積低下を防ぐため、鳥取系の血統が導入された。

岡山県の和牛改良の変遷



- ①竹の谷蔓の直系交配により誕生した「第13花山」（大正9年）は、体積・資質に優れた牛で、岡山系の優良牛のほとんどがこの牛を祖とする。
- ②牛肉自由化（平成3年）を機に、肉質を重視した和牛改良が求められた。
- ③肉質水準を高めるため、兵庫系の血液が導入された。（平成7年～「利率土井」の活用→「利花」）
- ④兵庫系の導入による体積低下を防ぐため、鳥取系の血液が導入された。（平成9年～「平茂勝」の活用→「沢茂勝」）

〈改良の進め方〉
県外血統の導入に際しては、岡山和牛の特徴を損なわないよう、厳選された優良な岡山系雌牛に対して指定交配が行われた。
現在、科学的データ（育種価：遺伝能力の数値化）及び受精卵移植技術を活用した効率的な改良が進められている。

地域ブランドの確立

安全・安心志向と

和牛の新時代

安い輸入牛肉が増加する中で、独自の高品質な和牛ブランドを確立し、畜産の活性化を図るため、各地でブランド化が進んだ。県内でも「千屋牛」「なぎビーフ」「備中牛」「つやま和牛」といった地域ブランドが確立。黒毛和種の血統を守りつつ、地域ごとの特色を生かした飼育がおこなわれるようになった。



今では日本を代表する 高級食材「和牛」に

県内各地のブランド牛について
詳細はこちらをご覧ください。

JA晴れの国岡山 ホームページ



LINE



Facebook



Instagram



X



YouTube



Online Shop

農業のために 地域のために 明日のために

JA共済の地域貢献活動

資料提供：岡山県農林水産総合センター 畜産研究所
編集・制作：JA晴れの国岡山 岡山県倉敷市玉島八島1510-1
発行年月：2025年12月

和牛の歴史絵巻

岡山から未来へ

岡山県は「千屋牛」「なぎビーフ」「備中牛」「つやま和牛」の4銘柄がひしめきあい、それぞれ土地柄に合わせた和牛生産が息づく。その歴史をひもとくと古代までさかのぼる。



JA晴れの国岡山

神社に息づく

和牛の記憶

一宮市場と中山神社

古くから和牛は農耕と運搬のための役牛として重宝され、庶民生活に溶け込んでいたと伝わる。中国山脈の大きな山を利用して放牧飼育を行い、生まれた子牛は市場を通して各地へ出荷されていた。『岡山県畜産要覧』によれば、牛馬市場は今から約1200年前、文武天皇の慶雲2年(705年)に美作において開市(二宮市場)されたようだとある。牛馬の守護神である中山神社鎮座のとき、四方から馬をひいて来て売買したのにはじまるわが国でもっとも古い市場で、近畿方面への大中継市場となっていた。



国内で最も古いとされる一宮市場の開市に由来する中山神社(津山市)。参道には牛の銅像がまつられている。神蔵には神馬と牛が奉納されている。



中国山地では豊かな自然環境を生かし、放牧による和牛飼育が盛んになった。富をもたらす牛は家族同然に大切にされた。人と同じ屋根の下に「うちまや」と呼ばれる牛専用の寝床があった。

「豊宝」と称された和牛

江戸時代の市場と登り牛

江戸時代以降、人口が増えた近畿地方で運搬用として和牛の需要が高まり、隣接する中国山地で育てられた和牛を求めるようになった。商品として取り扱われるようになり、京都周辺の上方に売られていく牛は、登り牛と呼ばれ重宝されたといわれる。備中松山市場や久世市場など県内各地で市場が開かれるようになった。

蔓牛の時代

竹の谷蔓がもたらした革新

江戸時代中期には蔓牛といわれる優秀な系統牛が造られ始める。その中でわが国最古の蔓牛のひとつとされる竹の谷蔓が造られたのが新見市神郷の農家・難波家。牛馬商を営むかたわら広く良牛を買集めて近隣の農家に預けて飼育させた。その時に生まれた雌子牛が体高四尺(120cm)を超える骨格が優美な良牛が育った。それを繁殖に用いたところ、体格が大きく、乳がよく出て、毎年子牛を産み、性格もおとなしく飼育しやすいことから、評判がよく、隣県各地に分かれ蔓が広がっていった。これは世界的にみても家畜改良の先駆的な取り組みであり、岡山県の竹の谷蔓、広島県の岩倉いわくら(蔓、兵庫県の周助(しゅうすけ)蔓は日本三名蔓にあげられている。



田畑を耕すために使われていた牛

和牛繁殖の産業化

千屋市場と太田辰五郎の挑戦

竹の谷蔓を用いた和牛繁殖を新たな産業にしようと、豪農だった太田辰五郎が新見市千屋実地区に市場を開設した。夏と秋2回開催される市場には3000頭もの牛が集まる盛況となり、1971(昭和46)年まで続き、取引された牛は「千屋牛(ちやうし)」と呼ばれるようになった。



多くの牛でにぎわいをみせる千屋牛市場。昭和40年頃まで開設されていた。



顕彰碑



太田辰五郎の肖像画

津山藩の「養生食い」

牛肉食文化の源流

江戸時代には農作業や物資の運搬に欠かせない牛を食用にすることはご法度とされていたが、津山においては健康のために食べる「養生食い」が行われていたと伝えられている。それは博労(牛や馬の仲買商人)の間で流行し、幕末には津山周辺の牛市が繁栄していたこともあり、街道筋で最大の都市である津山において広く「養生食い」が行うことになったという。そのようなことから、津山の牛肉食文化は深く庶民に根付いている。



干し肉



そでり鍋



ヨメナカセ



ホルモンうどん

写真提供:岡山県観光連盟

牛肉のブロックを数日間干してうまみを凝縮させた「干し肉」、牛肉の骨の周りの肉をそぎ落とした肉を使う「そでり鍋」(津山では方言で肉をそぎ落とすことを「そずる」という)、牛のすじ肉をとる火で煮込みスープ

状になったものを冷やし固めたコラーゲンたっぷりの「煮ごり」、牛の大動脈を短く切った「ヨメナカセ」、ご当地グルメで有名な「津山ホルモンうどん」等、肉の旨さを最大限に引き出した食べ方が今に伝わる。



江戸時代後期1853年、ペリー来航は江戸幕府の鎖国政策からの開国を迫り、それが「文明開化」という急激な近代化のきっかけとなった。急激な開化による混乱した世相を風刺する仮名垣魯文の戯作小説『安愚楽鍋』の中には、牛鍋屋を舞台に牛肉のおいしさや効用を庶民に訴える、文明礼賛・肉食奨励が描写されている。あぐらをかきながら、安い鍋を楽しく囲み、話に花を咲かせるといった開放的な雰囲気表現されている。

ペリー来航から

文明開化へ

牛肉解禁と和牛の新時代

今のような肉食文化が広まるきっかけとなったのはペリー来航(1853年)と文明開化(1868年)だ。明治天皇が肉食を解禁し、文明開化のシンボル的な存在として牛鍋(すき焼き)が明治の人々に普及した。神戸・大阪・東京で牛鍋屋が人気となり、岡山県は肉用牛の素牛の供給地として重要な役割を担うようになった。

