

肉用牛の生産・流通の現状と問題点

—— 短角をめぐる事情 ——

村 田 敦 胤

(岩手県畜産試験場)

Present Situation and Some Problems of Production and Circulation of Beef

— On the matters of Japanese shorthorn —

Atsutane MURATA

(Iwate Prefectural Animal Husbandry Experiment Station)

農産物の市場開放の動きは、今年も大幅な貿易の黒字が見込まれて、とうとう、ガット提訴というところまで来た。

今私達が問題とする牛肉は、やるからには、低コストも、産直も、もう当然のことだと思う。この当然のことを、どうやったらよいのか、“自由化はノーだ”というからには、その対応がなければ、消費者や、国民の合意は得られない。

私は、昨年11月、草地試験場が主催した、“ローコスト牛肉生産のための当面の技術対応”という研究会のなかで、「安くて旨い牛肉は、どうすれば食べられるか」それは短角しかないと思っているものだから、短角での一貫生産についての私案、岩手県での具体的な小さな試み、そしてローコストへの道は、EC並みの価格をねらいにおいて、生きぬくしかないということを話題として提供した。

そこで、今日は、生産者、スーパー、消費者の最近のそれぞれの分野からの生の声と、一貫生産を実際にやってみたなかから、「短角をめぐる事情」として話題を供してみたい。

まず最初に、前回の話題をかいつまんで紹介しよう。

1 安くて旨い牛肉はどうすれば食べられるか (57年11月「ローコスト牛肉生産」の要旨)

(1) 一貫生産のすすめ

1) なぜ短角をすすめるのか。

短角牛は、岩手の風土に生まれ、山村に定着している特産の肉専用種である。その頭数は、肉用牛頭数の14%を占め、山村の農業粗生産額の約20%を占め、これまでも、多くの冷害時に農家経済も支えてきている。

2) この牛をつかい、どんな肉をつくり、売ろうとしているのか。

やわらかくて、適度にかみごたえのある牛肉を、常時、安定した安い価格で、供給しようということである。しかも、その肉は、たっぷり草を食わして、精肉歩留、可食肉の高い赤肉をつくろうというこ

とである。ここでは、枝肉歩留58%以上、正肉歩留74%以上、精肉歩留85%以上は、確保したいものである。

3) 定時、定量の通年出荷をどう考えるのか。

短角は、これまで、主に季節生産なものだから、とても銘柄販売は出来ないといわれているが、通年出荷を総頭数の20%くらいまではやって、価格形式をしてみようということである。しかし、短角の特性まで取り崩すことはない。むしろ旬のものとして、季節生産の有利性を、大いに生かす方法があると考えている。

4) 一貫生産の場合の価格形成の目安

ここでいう一貫生産とは、地域一貫ということである。生産農家は、子牛一頭当たり20万円(7か月齢220~230kg)に売れるならば、私達は喜んで子牛生産を続けたいといっている。肥育農家は、20万円の

表-1 具体的な生産から消費までの試算

(1) 短角牛の一貫生産体制を進める場合の生産コスト、流通経費等の指標(試算)

項 目	現 行		試
	金 額	備 考	金 額
子牛生産費	139,648 円	} 52調査の平均費用合計 主取りの場合 3% { 経済連 2% 農 協 1% 153,575 円 × 3% = 4,607 円	123,000 円
農家所得	92,330		75,000
市場手数料	4,607		2,000
素牛販売額	153,575		200,000
素牛購入額	142,792	} 52調査の平均費用合計 390,772 円から分割 手数料 3% 411,337 円 × 3% = 12,340 円 (生体 1kg 当り) 747 円	200,000
飼料費等	221,044		197,200
農家所得	26,936		25,000
農協手数料	12,340		4,300
肥育枝肉価格	411,337		426,500
センター手数料	24,970	{ 7,150 円 (屠場経費, 格付) 運賃, 保険料 (枝肉 1kg 当り) 1,469 円 17,820 円 (カット料, 枝肉) 1kg 当り 60 円	23,200
カット肉販売額	436,307	生体 550 kg × 歩留 54% = 枝肉 297 kg	449,700
カット肉仕入額	436,307	荒利 23% (52調査 22.2%) " 24.2%) (精肉 1kg 当り) 2,850 円	447,700
小売荒利益	130,892		119,400
消費者価格	567,199		569,100

出荷体重 525 kg × 歩留 58% = 枝肉量 304.5 kg × 精肉歩留 62.3% = 精肉量 189.7 kg

{ 枝肉量 304.5 kg { × 正肉歩留 0.74 = 正肉 225.3 kg × 精肉歩留 0.85 = 精肉 191.5 kg }
× 精肉歩留 0.623 = 精肉 189.7 kg } 差 1.8 kg

○ 精肉歩留 62.3% ÷ 正肉歩留 0.74 × 精肉歩留 0.85 ÷ 62.9%

素牛をつかい，エサ代が高くなったりしても，枝肉 1kg 当たり，1,400 円（22～24 か月齢）ならば，何とか自分達の経営努力の中で，吸収してやってゆけるといっている。一方消費者は，100g 当たり，280 円から 300 円前後（精肉 1kg 当たり 2,800 円～3,000 円 部位別価格総平均）だったら，もっともっと，食べたいといっている。こういう三つの点を何とか結んで，成り立たせたいと考え，一貫生産の私案を示した。

5) 一貫生産の考え方の基本となる農家の生活をどうみるのか。

一貫生産の考え方の基本は，農家が生活でき，再生産ができることである。そのためには，子牛生産では，1 頭当たり 7 万 5,000 円の所得，肥育では，1 頭当たり 2 万 5,000 円の所得がなければならない。これは，今家族 1 人当たり最低生活保証費月 3 万円（教育費，家賃を除く食糧，光熱，水料に必要な経費）とすれば，その 40% を短角からの収入とすると，1 万 2,000 円，1 人当たり年間必要額は 14 万 4,000

(2) 消費者価格の部位別目標販売単価

算	区 分	重量割合	重 量	販売単位	販売金額
備 考	ロ ー ス	13.4 %	25.4 kg	4,440 円	112,776 円
再生産可能 子牛収入 200,000	ロースクズ肉	0.2	0.4	1,800	720
	ヒ レ	2.8	5.3	4,800	25,440
	三 角	9.1	17.3	3,000	51,900
	カタロース	8.2	15.6	3,720	58,032
	ブリスケット	4.5	8.5	2,640	22,440
	トウガラシ	2.8	5.3	3,000	15,900
	ネ ッ ク	3.6	6.8	1,920	13,056
	ス ネ	3.5	6.6	1,920	12,672
	挽 肉	4.3	8.2	1,800	14,760
	ク ズ 肉	0.7	1.3	1,800	2,340
1 % 再生産可能 枝肉 1,400 円/kg	ナ カ 肉	5.8	11.0	3,000	33,000
	ラ ン イ チ	6.4	12.1	3,240	39,204
	肉 モ モ	7.4	14.0	3,240	45,360
	シ ン タ マ	6.2	11.8	3,000	35,400
	ス ネ	1.9	3.6	1,920	6,912
	ハ バ キ	1.6	3.0	2,400	7,200
	挽 肉	0.2	0.4	1,800	720
	バ ラ	17.1	32.4	2,160	69,984
	バ ラ 挽 肉	0.3	0.7	1,800	1,250
	計	100.0	189.7	3,000	569,076
304.5 kg × 0.74 × 85 円 × 18					
20 % 精肉 3,000 円/kg					

円、平均5人家族(65才、45才、40才、18才子供男、15才子供女)とすれば、5人の年間必要額は、72万円となる。72万円を確保するためには繁殖牛10頭を飼養する必要がある。75万円の所得は、昭和53年の生活保護家庭の保証(年144万1,840円)の半分にしかない。

肥育では、30頭で75万円の所得となり、制約条件が少なく、規模の拡大が可能であるが、この所得の確保は、一貫生産の理念である。

6) 一貫生産のための具体的な実行

昭和57年8月10日から、細いパイプではあるが、月30頭ずつ、定時、定量で、県内32店舗で販売をはじめた。消費者への小売目安価格は、総平均で320円前後、100g当たりロース500円、モモ350円、カタ300円、バラ240円としたが、秋の味覚市として、県民生協は、ロース360円、モモ312円、カタ288円、バラ208円と、更に2割安で一貫生産の短角牛肉を表示販売してくれた。この一貫生産が、本物として育つかどうかは、今後の牛肉供給の試金石である。

(2) ローコストへの道

ローコストへの道は、牛肉の自由化問題をひかえて、“EC並みの牛肉生産しかない”，それは枝肉1kg当たり850円のものをつくることである。子牛生産農家の所得1頭当たり7万5,000円、肥育農家所得2万5,000円を確保し、枝肉1kg当たり850円を実現するためには、さきの試算の子牛生産費12万3,000円が5万2,300円に、市場手数料2,000円が1,300円、素牛販売額20万円が12万8,600円に、肥育の経費

表-2 短角をめぐる事情(その1)

これまでいわれていること(昭和56年9月、57年2月・10月 岩手畜試経営部調査資料)

提 言 者	よ	い (積 極 的 評 価)
ス ー パ ー 千葉県(I スーパー, S スーパー) 愛知県(Y スーパー) 山梨県(S デパート) 東京都(T デパート, N ビーフ)	脂肪ののり具合がよい(千) 味がよい (東, 千)	総合的にみて乳雄より優れている (山) 大衆向け和牛と位置づけている。 (山, 東) 乳雄と和牛の間 (千, 愛) 枝肉(正肉)が大きすぎず使いやすい(愛) 相対的に価格が安い (東, 山)
卸 東京都 (I 食品) 愛知県 (T 食品)	肉色がよい (東, 愛) 脂肪のかたさがよい (東) 肉が柔らかい (東) 味がよい (東)	総合的にみて乳雄より優れている (東) 乳雄と和牛の間 (愛) 枝肉が大きすぎず使いやすい (愛)
全 農 岩手県 (支 所) 東京都 (センター)		

19万7,200円が10万円に、肥育出荷価格42万6,500円が25万8,800円のローコストとならなければならない。このなかで子牛生産費5万2,000円をもっと細分化してみると、例えば、放牧期間245日で1日115円とすれば、2万8,175円、舎飼い120日で1日200円とすれば2万4,000円で合計5万2,000円を満してしまふ。肥育期間を8か月とすれば1日400円で9万6,000円となり、肥育経費の10万円は食われてしまう計算となる。これを冬のエサとして、サイレージがどこでも作りやすいというのであれば、まず1kg当たり2円50銭のサイレージを作ってほしい。2円50銭のサイレージはこういう草種や、品種、栽培、貯蔵をやればできるということを教えてほしい。これらは、かなりの難しさをかかえているが、与えられたEC並みに近づく私が提案するひとつの考え方とすれば、将来を予測して試験研究がやるべき課題であり、挑戦でしかないと思うがどうか。そのためには、それぞれの分野で、基礎をやる人も、応用する人も、一緒になって、ひとつの目標にむかって分担しあい、即刻実行してほしい。以上が前回の要旨である。

2 短角をめぐる事情

(1) これまでいわれていること(表-2)

前おきが長くなったが、これから“短角をめぐる事情”に移ろう。

まず最初に“表-2 これまでいわれていること”をみよう。昭和59年9月から3回にわたり聞き取りしたものである。

わ　　る　　い		(問　　題　　点)
脂肪と筋肉が分離しやすい	(東)	供給量が年間をととして安定していない (愛)
肉色が暗い	(千)	
サシが入らない	(東, 千)	消費者にアピールする決め手がない (愛)
肉の品質が安定していない	(千, 山)	
脂肪がかみやすい	(愛)	供給量が年間をととして安定していない (東, 愛)
肉の品質が安定していない	(愛)	
上脂がつきやすい	(セ)	肉の仕入れコストが高く売りにくい (岩)
脂肪の色がわるい	(セ)	
肉色が暗い	(岩)	供給量が年間をととして安定していない (岩)
肉色の変化が早い	(セ)	
肉が蛍光を発する	(セ)	
肉が水っぽい	(セ)	
肉のきめが荒い	(セ)	

家 畜 商	味がよい (茨)	乳雄と和牛の中間 (長)
	正肉歩合がよい (長)	事故が少なく飼いやすい (静)
		乳雄より粗食に耐えられる (茨, 長, 静)
		乳雄より枝肉単価が高く売れる (茨, 長)
		素牛価格が相対的に安い (千)
千葉県 (H畜産)		
静岡県 (U畜産)		
茨城県 (J畜産, H畜産)		
長野県 (F畜産)		
肥 育	味がよい (茨)	事故が少なく丈夫で飼いやすい (茨, 大)
		増体も乳雄と同程度に良い (大)
		乳雄より粗食に耐えられる (茨)
		乳雄より枝肉単価が高く売れる (茨)
茨城県 (M牧場)		
大分県 (N牧場)		

スーパーや卸, 全農, 家畜商, 肥育牧場のグループにわけ, 短角に対する県外の意見をもらったものである。積極的な評価として, “よい” というのでは, 「味がよい, やわらかい, 大衆向けの牛肉として, 乳雄と和牛の中間」に位置づけているようである。一方, 短角の問題点, “わるい” というところを見ると, 「色がわるい, 変りやすい, 水っぽい, 脂がつきやすい, キメが荒い, サシが入らない, 通年出荷でない」ことを指摘している。しかもこれは, 特に農家から買いとっている全農や, 家畜商といった人々からの苦情が目につく。つまり, “もっと良いものを出してくれ, 売るのに大変な苦勞をしているんだ, よく分かってくれ” といっているように思われる。反面, ちょっと, すねてみると, 買ったときの口実のようにも思えるのである。しかし, もっと大事なことは, 消費者に牛肉を直接とどけているスーパーや, 卸の人々が, “肉の品質が安定していない” といっていることである。肉の品質の安定, これは脂肪が入ることもさることながら, 同じかたち, 大きさのものを, まず揃えてほしいということである。1頭1頭の出来上った大きさが違うのでは品揃えにならない, ととても大量販売のルートにのせるには, 不便であり, ムダとコスト高を招くということである。よくかみしめなければならない。

(2) 今, 何を求めているか (表-3)

消費者, スーパー, 肥育農家, 生産農家のそれぞれの希望と声を, 今年の3月から6月にかけて, 直接, 聞いたものに, 行政の立場やアメリカの要求等, 今の牛肉をめぐる動きを加えてみたものである。

1) 消費者の声

最初に消費者だが, 短角牛肉のフェアをやっている都内の大手の数店舗で, “牛肉をえらぶのに, どうしてですか” と主婦の方々に聞いてみると, “やわらかいこと, あぶらが少ないこと, それに安いこと” この3点に意見が集中していた。これがショーケース一杯に並んだ牛肉のパッケージをひとつひとつたんねんに見ながら, 買おうとえらんでいるめどなのである。だから包んだラップの上から, 上の方に一杯赤肉がもられていても, パックを裏返して, 脂がかくされていないかとみつめているのである。

2) スーパーの意見

「短角は, 乳雄とくらべて, 確かに旨いし, むしろ, しまりや, 肉色がよければ, サシがなくてもよ

上脂がつきやすい	(茨, 千, 静)	肥育途中で脂肪がつきすぎ, 小さくまとまってしまう
脂肪がかみやすい	(茨, 千, 長)	(茨)
脂の質がかさかさしている	(茨)	乳雄にくらべ, 人慣れせず扱いにくい
肉色が暗い	(茨, 千)	(静)
肉色の変化が早い	(茨, 千, 長)	素牛の周年調整が困難
骨の血抜がわるい	(茨, 千)	(茨)
サシが入らない	(茨, 静)	肉が水っぽい
ロース芯が細い	(千)	(千)
上脂がつきやすい	(大)	肥育途中で脂肪がつきすぎ, 小さくまとまる
サシが入らない	(大)	(茨)
ロース芯が細い	(大)	飼料効率が乳雄よりわるい
		(大)
		素牛の体重がバラツキ斉一性にかける
		(大)
		素牛の周年調達困難
		(大, 茨)

よい。改善してほしいのは、一定の規格品として、揃ったものが、いつでも出るようにならないものか」ということである。小さいものなら小さくてもよい、ひとつの大きさに、揃うことを、まず求めているのである。しかも面白い見方がある。ホルスとはひと味がうよさがある。ちょっと高いが、良いものを売るイメージにぴったりで、口の慣れたところ向けであるということである。それにしても、短角専用のエサ、そのものをさがすべきだと指摘されたが、これは研究のウィークポイントをついている。

3) 農家の希望(肥育, 生産)

一貫生産事業の浸透ではないだろうが、枝肉 1kg 当たり, 1,400 円は欲しいと肥育農家はいつている。子牛生産では、子牛 1 頭当たり 20 万円あればよい。しかも、それは肥育の倍の所得があればという希望がほとんどである。

これらの声に、私達はどうやって、応えたらよいのであろうか。しかも、その背景には次のような要件もある。

4) 行政の苦悩

“外国との価格差をできるだけ縮少すること、広大な土地を持つ、アメリカやオーストラリア並みの価格での供給は、将来とも無理があるにしても、何とか EC 諸国並みの価格にできるだけ早く近づきたい” という行政側の苦悩から、いまカンフル注射的に、経済肥育の事業がすすめられている。経済肥育事業とは、肥育が長期化し、過大化して、金と時間と労働の無駄が多いほかに、高い牛肉を食わされている状態を是正するため、肥育期間の短縮、粗飼料多給や放牧を行うことによって、安い牛肉供給ができるようにしようとするものである。このため国は助長の施策として三つのタイプを示したが、岩手では、ここに示した表をめどとして、今、このモデルによる出荷の努力が続けられている。

5) アメリカ等の外圧

一方、大きな影響が懸念される輸入牛肉だが、アメリカは今、貿易の赤字から、自由化ないし輸入割当枠の大巾拡大を迫っている。ここで、枝肉ベースの卸売価格をもう一度みてほしい。EC の枝肉価格は、1982 年に日本の 65% にあたる 783 円になっている。昨年のローコストへの道で、私が EC 並みの価

表－3 短角をめぐる事情（その2）

今、何を求めているか。

	希 望																										
消 費 者	・まずやわらかいこと ・あぶらが少ないこと ・安いこと																										
ス ー パ ー	・しまり、肉質がよければサシがなくてもよい。 キメはホルスより一般にこまかい。 色もホルスより変色がおそい。 うまい、味はサシがなくてもよい。 ・一定の規格品として揃ったものが、いつでも出るようにならないか。 小さくてもよいから、1つの大きさが必要だ。 サシ1%位のものは、消費者価格は1%以下のものと変らない。 ・ホルスと黒との中間に位置する。 黒とホルスの中間価格で動くのがよい。 コストはホル並み、理由あり商品セール、ホルとは一味ちがう。 ちょっと高いが良いものを売るイメージにぴったり、口の慣れたところ向け。																										
肥 育 農 家	・枝肉1kg 1,400円をほしい。 ・所得は子牛生産の半分はほしい。																										
生 産 農 家	・子牛1頭当たり20万円ほしい。 ・所得は10万位ほしい。																										
行 政	・外国との価格差をできるだけ縮少すること。 <table><tr><td></td><td>タ イ プ</td><td>月 齢</td><td>体 重</td><td>肥育期間</td><td>肥育月齢</td><td>出荷体重</td></tr><tr><td rowspan="3">国</td><td>短 縮</td><td>8 か月</td><td>250 kg</td><td>11 か月</td><td>19 か月</td><td>600 kg</td></tr><tr><td>粗飼料多給</td><td>8 "</td><td>250 "</td><td>15 "</td><td>23 "</td><td>600 "</td></tr><tr><td>放 牧</td><td>8 "</td><td>250 "</td><td>17 "</td><td>29 "</td><td>600 "</td></tr></table>		タ イ プ	月 齢	体 重	肥育期間	肥育月齢	出荷体重	国	短 縮	8 か月	250 kg	11 か月	19 か月	600 kg	粗飼料多給	8 "	250 "	15 "	23 "	600 "	放 牧	8 "	250 "	17 "	29 "	600 "
	タ イ プ	月 齢	体 重	肥育期間	肥育月齢	出荷体重																					
国	短 縮	8 か月	250 kg	11 か月	19 か月	600 kg																					
	粗飼料多給	8 "	250 "	15 "	23 "	600 "																					
	放 牧	8 "	250 "	17 "	29 "	600 "																					
ア メ リ カ 等	・自由化ないし、輸入割当枠の大幅拡大 牛肉の卸売価格の国際比較 (単位：枝肉ベース，円/kg) <table><tr><td>年</td><td>米 国</td><td>豪 州</td><td>E C</td><td>日 本</td></tr><tr><td>1980 年</td><td>528 (43.9)</td><td>397 (33.0)</td><td>846 (70.4)</td><td>1,202 (100)</td></tr><tr><td>1981 年</td><td>488 (42.8)</td><td>331 (29.1)</td><td>715 (62.8)</td><td>1,139 (100)</td></tr><tr><td>1982 年</td><td>559 (46.6)</td><td>298 (24.8)</td><td>783 (65.3)</td><td>1,200 (100)</td></tr></table> (注) 豪州 去勢牛輸出用1～2級品，シドニー市場	年	米 国	豪 州	E C	日 本	1980 年	528 (43.9)	397 (33.0)	846 (70.4)	1,202 (100)	1981 年	488 (42.8)	331 (29.1)	715 (62.8)	1,139 (100)	1982 年	559 (46.6)	298 (24.8)	783 (65.3)	1,200 (100)						
年	米 国	豪 州	E C	日 本																							
1980 年	528 (43.9)	397 (33.0)	846 (70.4)	1,202 (100)																							
1981 年	488 (42.8)	331 (29.1)	715 (62.8)	1,139 (100)																							
1982 年	559 (46.6)	298 (24.8)	783 (65.3)	1,200 (100)																							

- 肥育で脂肪が多い。
- 乳雄と 100 円の差がないから、まづ増体すべきだ。それから質だ。
- 短角肥育のエサそのものをさがすべきだ。
- 去勢は脂肪がつきすぎる。
- 玉付は肉色があわい。
- ホルは水分が多く変色しやすいが、短角は変りづらい。
- ホルスのエサと同じではダメだ。かえるべきだ。

(経済肥育の標準モデル)

	タイプ	月 齢	体 重	肥育期間	肥育月齢	出荷体重
岩 手	短 縮	7 か月	230 kg	12 か月	19 か月	600 kg
	粗飼料多給	7 "	230 "	16 "	23 "	600 "
	放 牧	7 "	210 "	18 "	25 "	600 "

牛肉の消費者価格 (1980 年)

				枝肉
東 京	339 円 (100 ㍊)		日 本	1,202 円
パ リ	283 " (")		フ ラ ン ス	880 "
ロ ン ド ン	306 " (")		英 国	735 "
ニュー・ヨーク	144 " (")		ア メ リ カ	528 "
シ ド ニ ー	128 " (")		豪 州	397 "

EC EC成牛指導価格（生体）を枝肉換算した数値

日本 乳用肥育雄牛「中」乳用雌牛「並」平均東京市場

生産価格の対応（試算）

	種 類	枝 重 量	枝肉生産費	輸出経費 チルド	関税25%後 の 価 格
米 国	去 勢 牛 チョイス級	272 kg	円/kg	170円/kg	1,070円/kg
		318	690	200	1,100
豪 州	去 勢 雄 輸出グレード1, 2級	301	400円/kg	円/kg	810円/kg
		320	440	250	860
日 本	ホル去勢 中	340	1,250円/kg	—	1,250円/kg
		360	1,290	—	1,290
短 角 (試算)	草 肥 育	259 kg	円	—	円
	濃厚飼料 肥育(小)	259	1,358	—	1,358
	濃厚飼料 肥育(大)	336	1,294	—	1,294

(参考)

精肉1kg当たり	枝肉歩留	正肉歩留	精肉歩留
2,057 円	54 %	75 %	90 %
2,011	54	75	90
2,052	58	74	85

小さな試み
一貫生産

(57年8月～58年3月)	227 頭	
① 導入時体重	243 kg	平 均
② 出荷体重	550～570 kg	(576 kg)
③ 月 齢	22～24 か月	(23.9 か月)
④ 枝 肉 1 kg	1,400 円	(1,334 円)
⑤ 規 格 物	脂肪交雑 0.5 以上	(45 %)
⑥ 背脂肪の厚さ	2 cm 以下	(1.8 cm)
⑦ 枝 肉 歩 留	58 %	(58.2 %)
⑧ 正 肉 歩 留	74 %	(74.6 %)
⑨ 精 肉 歩 留	85 %	(84.2 %)
⑩ 枝肉に対する精肉歩留	62.9 %	(2 %)

出荷体重	肥育期間	D・G	歩留	素牛価格	飼料費	衛生費 その他	金利	合計
kg 479	日 130	kg 1.08	% 56	円 122,553	円 48,998	円 2,900	円 10,749	円 185,200

(労働費, 地代除き)

kg 480	日 552	kg 0.47	% 54	円 182,600	円 61,441	円 25,860 ・43,376	円 46,684	円 359,961
480	236	0.10	54	182,600	109,560	38,820 ・6,065	14,871	351,916
580	380	0.94	58	182,600	170,460	46,020 ・9,766	26,250	435,096

・減価償却費

格 850 円を実現しようではないかといった価格を、更に下げている。

今、アメリカから輸入されている穀物を給与した高級牛肉は、肉専用種、主としてヘレフォードと、その雑種である。それは去勢牛と未經産牛の概ね、満 2 才前後、体重は、450 ～ 500 kg 程度、肉質では、わが国の乳用雄の「中から並」程度に相当するものだといわれている。そこで、この出荷体重 450 ～ 500 kg の中間値として、例えば短角で、480 kg のものを、いまの肥育技術で肥育したならば、どれくらいに出来上るだろうかと試算してみたのが、“生産価格の対応”という表である。粗飼料主体と濃厚飼料主体で 480 kg としたものと、濃厚飼料主体で 580 kg としたものを掲げてみた。条件の違いで、比較にならないかも知れないが、労働費と地代を除いたもので、こんな並べ方をしてみると、私達が、何か知恵をしぼり、努力をすれば、なんとか近づけるのではないかとと思われる。

6) 小さな試み一貫生産

さて、細いパイプではあるが、例の小さな試み、一貫生産 6 か月の歩みを見てほしい。目標の数値に対して、定時、定量で出荷した 227 頭の平均数値は括弧の中である。数値の中味は、今年 8 月山形県で開催される畜産学会東北支部の発表会で、担当者から報告する予定であるから、ここでは、6 か月の反省を私なりにとり出してみたい。ひとつは、まず、定時、定量の頭数だけは実行したことである。この試みのスタートで、短角は通年出荷でないから価格形成が出来ないのだといわれたが、私達は、これを実現した。実現した月 30 頭の出荷に対して、これからも続けるが、今後、相手は何というだろうか。また価格形成に具体的にどんな努力をしてくだらうか。

二つは、通年出荷で、早く出したものは、肉が若く、おそく出したものは、脂がかみすぎていた。これは、エサや管理がきめ細かに行きとどかなかったことがあげられる。私達は、肥育を始めるに当って、ひとつの飼料給与方法を検討した。しかし、それは、3 町村のそれぞれの地域や農家にとって、いざ実行となると、粗飼料の準備が充分であったものと、ないものとに分れた。特に、濃厚飼料多給方式のなかで、短角の肥育特性にあった飼料でなかったことが強く反省させられる。三つは、素牛の選定は、前年にしなければならないことであるが、実行が年が明けてからスタートしたので、とりあえず、手持ちのなかからやるということで、出荷牛を揃えることに苦労している。四つは、生産部門の数値は出たが、流通部門の数値が、残念ながら、まだ検討するところまでとはなっていないのである。生産から消費まで、実際にどんな価格で動くのか、その改善はどうすれば良いのか、お互い半信半疑であるよりは、将来を考え、信頼に溢れた必要経費を明示し合うことをしようということであるが、残念である。五つは、一貫生産のねらいとしている消費者価格、枝肉価格から、子牛の市場価格が下った時でも、生産者の子牛価格を直接支えるということは、スタートしたばかりで、実現していない。本来、このことが、一貫体制の基本であるのだから、何としても実現することに努めたい。

(3) 何をなさねばならないか(目標のもち方)(表-4)

これまで、それぞれの部門の声を見てきたが、私達は、短角で何をなさねばならないのか。短角全体をどう考えればよいのか、具体的な目標の持ち方について、私の考えをまとめてみよう。

◎ 方向・安くて旨い牛肉 : 短角がねらう牛肉生産は何か、最大の眼目であるどんな肉をつく

表-4 短角をめぐる事情(その3)
何をなさねばならないか(目標のもち方)

方 向		目 標
◎ 方向・安くて旨い牛肉		
1.	短角は家庭の味、産地の味である。＝（自然の風土に生れ育った肉専用種） う ま い：やわらかい、適度のかみごたえがある。生体での成熟（生后22～23か月齢） 赤身が多い：枝肉歩留58％以上、正肉歩留74％以上、精肉歩留85％以上 健康な食品：粗飼料主体、黄色い脂肪、健康な内臓	
2.	一貫生産は、唯一のローコストへの道である。＝（地域一貫、経営一貫） 旬 の も の：季節生産の有利性、定時定量の通年出荷（総数の20％程度） 価格の安定：生産子牛20万円（7か月齢220～230kg）枝肉価格1kg 1,400円 精肉価格1kg 3,000円 ローコストの目標：ECなみの枝肉価格1kg 850円 農家所得 子牛生産1頭当たり7万5,000円 肥育1頭当たり2万5,000円 850円を具体化 する 方法 { 新たな流通システム（部位別価格の設定条件と販売方法、適正な卸・小 売価格を誘導する方策） 総合的な生産体制・地域内、地域間 （共同出荷の方式、リスク負担の方法、基金設定の 構想、農家所得の分収、出荷時期の調整方法） ・生産方式の組織化 （通年出荷のための春子、秋子、人工授精、肥育方 式、冷凍保管の組合せ、粗飼料多給方式、2シーズ ン方式など生産技術の組合せ組織化、放牧共用林野 の利用、公共牧場のストックポイント）	
3.	振興基金の創設は恒久的な自立の母体である。 基金の内容 { 子牛価格の長期平均払い、優良雌牛の保留、簡易畜舎の普及、素牛エサ の金利の手当、出荷調整のリスク補てん、その他一貫生産に必要なこと など	
4.	短角生産・出荷共同組合（機構）による強力な産地づくりと消費地の連携	

り、売ろうとするのか、一口でいえば、安くて旨い牛肉であり、これしかないということである。

1. 短角は家庭の味、産地の味である。： 私の目の前で、1枚160gのハンバーグが、止めど
のない流れにのって、1時間に7,200枚、1日4万枚ずつ作られている。2,000本の針が、1瞬のうち
に、固い肉繊維を細断して、口あたりのよい牛肉とする。1枚のステーキの目方の誤差は、たったの8

ず、味も大きさも量も、全く均一にカットされる。はりあわせたステーキが、いかにも旨そうに見える。こんな外食産業のオートメーションを見つめながら、私は、短角は、家庭の味、産地の味でなきゃならん、そこにこの牛の生きる価値があり、生きる道があると思っている。それはなぜか。薄くも厚くも、大小さまざまな形に切って楽しむものであり、ましてや、この岩手の自然の風土に生れ育った肉専用種として、農民の知恵によって支えられてきた財産だからである。

・旨い　：　ここでいう旨いとは、たたき売りの安さではない。農家が生活ができ、再生産できる安い価格で常時供給しようということである。旨いとは、生后 22～23 か月齢、生体での生熟が大事である。

・赤身が多い　：　次に、赤身が多いこと。短角は、赤肉生産でよいと思っている。これに対して、多方の意見は、脂肪（サシ）がプラス 1 は入っていないければとっている。入らないよりは、入った方がよいだろうが、私は赤身でよい。入った時には、消費者がもうかった（？）と思ってもらえばよいと思っている。短角は、さっぱりもうからないと小売でいわれているが、それは余分な脂肪がかみすぎて精肉歩留が悪いことに起因している。精肉にするために、23 % 近い脂肪が削りとられていることが多い。これをみんな消費者が負担している。だから赤身が多い肉として精肉歩留が、85 % 以上となる肥育ができるような、改良と飼養をしたいものである。肥育の最後の決手は、どれだけの可食肉があるかという精肉歩留である。

・健康な食品　：　また、短角は、太陽を一杯に浴びた、草育ちの健康さが、農薬と添加物で豊かになりすぎた食生活のなかで、安心して消費者に求められるものと思う。私達の肥育は粗飼料主体でやるのだから、黄色い脂肪や、多少の黄色い赤身の肉であって良いのではないか、健康な草を食わして、育てあげた黄色っぽい肉がどうして嫌われるのだろうか、バターは黄色い方が良いといわれて、白さを補うために着色したり、卵の卵黄が白っぽいので、何とか黄色くしたいと一方では努力している。現在、出荷されている多くの肥育牛で健康な内臓をもったものは、非常に少ないといわれている。生れ落ちるとともに、濃厚飼料ぜめ、運動なしで、日光に当たることも少なく飼養される。ストレスや内臓障害が多いのも当然だろう。この点短角は、健康を大いに誇ってよい。

2. 一貫生産は、唯一のローコストへの道である。　：　ローコストといえば、どこまでできるのか、それはいつかというのが、関心事の的だろう。さきの価格対応の試算から見て、アメリカ並みの出荷体重 450～500 kg で、旨味に大きな欲求を求めず、手数料等を現在の 3 分の 1 とし、農協の産直で、生産に無評価労働の草刈り等を入れるならば、5 年は待たずに EC 並みにできるだろう。まして、双子生産技術が入ればもっと早まるかも知れない。だが、それまでの準備や合意に、私達は多くの努力をはらわなければならない。一貫生産が一番ローコストへの道だということは、中間の経費が節約されること、所得や収入に結びつく目安価格があるので、努力目標がはっきりしていることである。

・価格の安定　：　一貫生産の価格は、少くとも 3 か年は同一価格としたい。価格が安定していることによって、生産者はコストダウンの努力ができるし、消費者は安心して購入ができる。もし 3 年経過して、どうしてもリスク負担がどこかで大きくなるようだったら、市場や消費者物価等、3 か年の動

きをみて是正していったらよい。価格の安定で示した子牛 20 万円も、枝肉 1 kg 1,400 円も、精肉 1 kg 3,000 円もまたこれにもとづく所要経費も、すべてが現状からみた一貫生産の私案である。だから、この価格はあくまでも固定したものではない。その時々には適合した合意のものでやってゆけばよいと思う。ただ一貫生産を検討しながら、何時でも心にひっかかることがある。それは子牛の市場価格が大幅に動いても、枝肉価格の動きは少なく、牛肉の消費者価格にいたっては、全く動きがないということであり、子牛価格の動きの中では、いつでも短角にしわ寄せが大きいということである。参考までその状況をあげておこう。消費者の牛肉価格、もも肉中の 100 g 当たり単価を岩手県内 150 店舗についてみると、昭和 53 年から 57 年までの 5 か年平均が 341 円、標準偏差 9.94 円、変動係数 2.9 % でほとんど動きがない。これに対し、短角の数値がないので、短角と同じくみている乳雄（中）の東京市場卸売価格で、枝肉価格の動きをみると、52 年から 56 年までの 5 か年の平均が 1,313.2 円、標準偏差 83.1 円、変動係数 6.3 % である。更に子牛価格については、短角雄子牛の県内市場価格は、52 年から 56 年までの 5 か年の平均が、18 万 4,257 円、標準偏差 4 万 5,150 円、変動係数 24.5 % となっており、3 つの価格のなかでも、とりわけ動きの大きいことがわかる。肉専用種である黒毛和種の子牛についてみると、52 年から 56 年までの岩手県内平均は、33 万 5,196 円、標準偏差 4 万 1,648 円、変動係数 12.4 % で、動きは短角の半分である。そこで、一貫生産をやることによって、先に述べた消費者価格を安定することによって、枝肉価格をささえ、誰でもがやることをきらう子牛生産の価格を安定した価格で保証しようとしたものである。

・ローコストの目標 : ローコストの目標は、EC 並みの枝肉価格 1 kg 850 円を実現することである。しかも実現に当たっては、農家所得、子牛生産 1 頭当たり 7 万 5,000 円、肥育 1 頭当たり 2 万 5,000 円を確保するものでなければならない。これを満たすための要件は、大きくわければ、①生産率の向上、②飼料費の低減、③産肉能力の向上があげられる。ローコストの実現は、これから多くの努力と時間を要するであろうが、その一部については、まえにもふれたところである。私は短角牛肉を安く安定供給する方法として地域一貫生産の私案を示した。この一貫生産は、ローコストとするための方法論でもある。一貫生産をもととしてローコストをはかろうとすれば、個別技術の改善とともに、一貫生産をとりまく大きな流れ、環境条件の改善がはたす役割が現状では極めて大きい。

・850 円を具体化する方法 : 次に、一貫生産を骨太いものとするためには、新たな流通システムをつくりあげることと、それに対応した総合的な生産体制を仕組むことが必要である。それは、短角をよく理解してもらうこと、需要の掘り起しが必要であること、基盤が小さく、弱いものを一つの産地として育てあげるためである。流通システムの中では、消費の拡大をはかるため、部位別価格の設定条件と販売方法をどうすればよいのか。これは、それぞれの都市、同じ都市の中であっても中心部と郊外を比較すると消費構造が違っていることから価格をつける場合に、買いやすくするため多少の差を設ける必要があるが、どんなやり方をすればよいのか、流通を一元化し、小売を改善するためには、“適正な卸、小売価格を誘導する方策”をどうすればよいのかということである。短角牛肉の一番のネックは何かといえば、それは売り方である。売り方さえうまくゆけば、問題は相当改善されると思うほど、現状の卸、小売の価格形成の実情がわかっていない。昭和 52 年、“県は牛肉を安定供給するために”とい

うことで、短角の生産流通実態調査を行ない、報告書を出したが、この調査の過程で、卸、小売価格のあり方に私は一つの反省を見出した。それは、例えば、スーパーが実際に販売した結果として、14kgのロースを売るのに、原価1kg 2,500円のを販売テスト価格3,500円としたが、実際には、1kg当たり、4,500円から1,300円までの価格の幅があり、その平均価格が、kg当たり2,769円90銭であったことである。すなわちサーワインでも初日に1.8kgを4,500円に売ったが、日がたつにつれ0.55kgを4,000円に、2.4kgを3,000円に売り、リブロースとして2.3kgを4,000円に、あとはスキヤキ、カレー、シチューとして3,800円から1,380円まで、平均が2,769円ということだから、最初からロースを食肉デー等に平常価格の約20%安で出している3,600円位にして売れば、早くさばけたのではないと思われることである。この価格のめどを荒利等を考慮してどうすれば、より適正なものとなるのかということである。総合的な生産体制としては、地域内や地域間の生産体制を整えるため、共同出荷の方式、リスクの負担方法、基金設定の構想、農家所得の分収方式、出荷時期の調整方法といったものをどうすればよいのか、ということがある。この中で、共同出荷とリスク負担では、奨励とペナルティー等の組合せなども必要になってくるかも知れない。また、所得の分収では、私案は子牛生産を肥育の3倍として示したが、頭数規模、施設投資額、資金の回転等を考慮して、より合理的な納得のいく分収となるように工夫をしなければならない。また、肉牛経営の生産方式を組織化するためには、通年出荷対策の一助として、春子、秋子、人工授精、肥育方式、冷凍保管等の組合せ、肥育経営の拡大として粗飼料多給方式、2シーズン方式など、生産技術の組合せと組織化、放牧共用林野の利用、公共牧場を肥育素牛供給のストックポイントとして活用するなど、一貫生産をより効率的にすすめるための手段として仕組む必要があるけれども、これをどうすればよいのかといったようなことがある。ローコストの目標をはっきりつかんで、生産者ばかりにしわ寄せするのではなくて、流通関係者も努力してもらわなければならない。輸入肉が増えれば増えるほど、エサを運ぶこともないし、屠場も、処理加工も暇になってくるだろう。だからこそEC並みの価格を実現するためには、新たな流通システムの流れや、生産体制をつくりあげる対応が必要である。

3. 基金の創設は、恒久的な自立の母体である。 : 一貫生産を実現するためには、私は前々から基金の必要性を訴えてきた。これまでも牛肉生産のため、数限りない行政施策がとられてきているが、どうも姑息的なカンフル注射のようにしか思えない。例えば、生産改良は集中的に行なわれていても、肝腎の牛肉の増やし方については、それほど効果的にはなっていない。昨年からの経済肥育事業にしても、本当に生産農家のために役立っているのだろうか。何となく経済肥育に出される補助金に、みんなが群がって取り合っているように見えるのである。この事業がなくなっても、あとは一人歩きができるように、真剣にみんなが、育てあげようとしているのだろうか。

私がいう基金は、行政施策ではなかなかやり得ないことを、それぞれの地域の実情にあわせてやるならば、大きな効果をもたらすものと思う。基金で取り扱う内容の一例として、子牛生産に大きなウェイトがある町村ならば、短角農家の収入は、秋の市場で子牛を売らなければ手元に金が入ってこない。しかし、春先の入学、お盆の前に現金が必要である。これを子牛価格の長期平均払いで、無利子で、その

時期時期に前金で貸してやり、市場で売れたときに精算してやったらどれほど助かるかわからない。その貸出す金は、1頭当たり、今の子牛保証価格18万円の枠内にして、3年位価格を変えないでやればよい。また、増頭したいという場合には、簡易畜舎について、間違いなく繁殖牛を殖やしたり、肥育をやるならば、古材か間伐材を使おうが、自家労働を使おうが、農家が自分の気に入ったように、最も安い経費でやれるようにしてやればよい。1頭当たりの最低規準単価などを決めて、間違いなく、頭数を殖やしてやっておれば、それでよいこととしてやれば、かなり安い経費で畜舎ができることとなる。ねらいは繁殖や肥育が殖えることで、立派な施設を増やすことではない。更に肥育を伸ばそうという場合であるならば、素牛やエサの金利についても、現在の金融制度のなかで、特別に長期低利の手当を仕組むことは難しい。しかし資金力の弱い山村では、この金利の重荷はばかにならない。何とか現行制度に上のせをして、力がつくようにみてやる必要がある。またこんな使い方もできる。季節生産の出荷調整のリスク補てんということで、通年出荷をしようとする場合、肥育方式の中で、2シーズン放牧や粗飼料多給によって、冬期のエサを余分に確保したり、肥育の速度をゆっくりさせながらやることも必要となってくる。その場合、肥育期間が長くなるものについて、金利相当を出荷調整経費としてみてやることもできる。このように基金は、行政施策を大きな柱として、施策ではなかなかやり得ないことを内容として、地域、地域の実情に対応して、一貫生産の流れの節々に潤滑油をそそぎ込むことによって、活力を与えらると思う。基金の規模は1町村3億円くらい運用益ですすめたい。

4. 短角生産・出荷協同組合（機構）による強力な産地づくりと消費地との連携：短角は少数民族だし、経済的にも力が弱いものだから、これまで市場で買ったたかれる悩みや、問題を持っている。しかし、私達は、安くて旨い短角牛肉というひとつの目標をもって、産地づくりをしようとしている。一方流通面では、価格の安さという産直の時代はもう終って、少々高いが、新鮮さでなり立っている。短角には、ホルスとひと味ちがう良いものと、価値あるものとして、安さがあれば買ってくれる人々が一杯いる。だから経済活動として必要ならば、組織もそれに対応した努力をすべきと思う。力の弱いものが、強く大きく育つためには、見える仲間同志の生産出荷協同組合というような機構がどうしても必要である。すべての短角子牛や、牛肉の供給が、この組織機構を通じて行なわれるならば、生産流通面で、価格の形成も自分達で行なえるようになり、強力なものとなるだろう。もちやは、もちやがやればよいといわれるが、作る農業から売る農業へ、いや消費者の生活の場へと届けて信頼をうけることが必要である。殊にも短角は、山村の生活を自分の古里として都市生活者に肌で知ってもらうことが本当の産直となる。生産されている現場をよく見、知り、信頼されて、はじめてこの産直は強い息吹きとなるのではなかろうか。

3 目標の持ち方

EC並みの価格を実現する目標に向って、どんな手順で私たちは近づいて行ったらよいのだろうか。現実の流れもある程度充足させながら、需要をつくり出してゆくこともしなければならない。

表－5 目標の持ち方

当 面（1～2年）	短 期（3年）	中 期（5年）	長 期（8年）
1. <u>出荷体重を揃える</u> こと。 標準 570 kg (550～600 kg)			・ 出荷体重 500 kg <u>EC並みの価格を実現すること。</u>
2. 月別出荷見込頭数 をつかむこと。	・ 出荷月齢 22～23 か月		
3. 仕向け別の努力を すること。 ・ 粗飼料主体、赤肉 ・ 脂肪交雑1程度 ① 給与するエサを 揃えること。 ② 管理方法を揃え ること。	・ 短角専用の肥育飼料 を開発すること。 ・ 粗飼料主体の肥育技 術をつくること。	・ <u>肉のしまりのよいも の</u> にすること。 ・ <u>うまみのあるもの</u> に すること。	・ <u>同質の牛群</u> に整備す ること。
4. 1日当たり増体量 1以上にすること。			
5. 精肉歩留 枝肉歩留58% } 正肉歩留74% } 63% 精肉歩留85% } 以上		・ <u>精肉歩留の向上</u>	

(1) 当面目標

1～2年のうちにどうしてもやり遂げたいことを挙げてみると、一つは、出荷体重を揃えることである。標準を570 kgとして、少なくとも550 kgから600 kgの範囲のものに揃えて、出荷するようにしようということである。これは、スーパーが何を求めているかで見てもらったものに応えることである。二

つは、定時、定量の通年出荷をやるということだから、月別の出荷見込頭数をはっきりつかむことである。何月には 550 kg 台のものが何頭、何月には 570 kg 台のものが何頭というように、具体的に出荷可能のものを知り、相手にも通知できるようにならなければならない。三つは、現在出荷しているものは、生協、スーパー、共同購入組織などで、それぞれの出荷先で需要の違いを持っている。私達は、これに対応した出荷ができるようにしなければならない。それは粗飼料多給で、脂肪は黄色でもよい。赤肉の多いことを望んでいる消費者のグループがあるし、脂肪交雑 1 程度はどうしても欲しいといっている量販グループがある。これらにそれぞれ対応した飼養管理の努力が必要である。特に給与するエサを揃えること、管理方法を揃えることは出荷される牛肉の保証ともなるものであり、信頼関係を形成するのに大切である。

四つ目は、1 日当たりの増体量を 1 以上にするのを、五つ目は枝肉に対する精肉歩留を 63 % 以上にする努力をしよう。

(2) 短期目標 (3 年)

めざすことは、出荷月令を 22 ～ 23 か月に主力をおく努力をしたいものである。いわゆる生体成熟をねらったものである。出荷牛の全部ということではない。通年出荷では、一番大変なことではあるが、秋子や人工受精もつかい、粗飼料を主体とした肥育仕上げをやりたいものである。このためには、粗飼料でも肥り易い特性をとらえ、短角向けの安い配合飼料をぜひ開発したい。

(3) 中間目標 (5 年)

肉のしまりのよいもの、旨味のあるものにすることをかけたい。特に肉のしまりのよいものは、これまで、脂肪交雑のよいものほど多いとされてきているが、脂肪交雑 1 程度をねらうなかでは、サシがなくても、しまりや、肉色のよいものを生み出す努力をしたいものである。短角の改良をすすめることあるだろうし、肥育では素牛時代からの放牧、エサの与える影響もあることだろう。

(4) 長期目標 (8 年)

私は、出荷体重 500 kg、EC 並みの価格を実現することをまずあげたい。また短角を質の揃った牛群として整備、育てあげる努力もしようではないか。工業生産は、寸分違わぬ同質、同形のものを、ほしただけ、何時でもつくられる。そして、かかった経費に所得や、収入を最初から見込んで価格をはじき出し、売りに出す。それに対し、太陽や水の恩恵をうけて、人間に生命の糧を与える農業、私達の畜産は、工業のようにはいかないだろうが、これから受精卵移植等の先端技術を生かして、私達も同質の牛群を作出整備する可能性が生れているから、大いに努力をしよう。

終りに当たり、“サシなんかなくてもいいから、もっと普段用の赤身の牛肉を安く食べたい”といっている消費者を前に、牛肉の自由化はノーだということからは、牛肉の生産から流通の全過程で 1 円でも価格が下る努力をするしかない、これが私達の生き残る道だとするならば、総論賛成、各論の各分野で努力してほしい。農家も自主独立するだけの考えをしてほしいし、組合も育てる努力をしてほしいと思

う。試験研究は、もっとねらいをローコストにはっきりしぼって、行政に新しい技術や手法を提言すべきだと思うが、どうだろうか。

今、私達は、小さな力だが短角を草だけで飼う肥育、奥山草地の利用による生産コストの限界、一貫生産事業の試行と改善による新たな流通など、ローコストをめざして歩みをすすめている。多くの方々の協力と助言をおねがいしたい。