滋賀県における牛肥育の形成過程

—戦前期、役肉兼用時代の肥育論理—

野 間 万里子*

The Development of Cattle Fattening in Shiga Prefecture: The Conjunction of Farming and Fattening in the Prewar Days

Mariko Noma (Graduate School, Kyoto University)

This report clarifies the development of cattle fattening and its prerequisite in the prewar days in Shiga Prefecture, particularly its technical and economical aspects. During the period concerned, we should notice that the cattle had usually passed more than 5 years as farming cattle before fattening. The present analysis can be summarized as follows: (1) Regarding the fattening technique, cattle breeders classified their cattle into three categories, according to their form before fattening, thick or thin. Feed and fattening period varied with the category. That is, the

condition in which cattle were kept greatly affected their worth as beef cattle. (2) Regarding the ideal beef cattle, cattle breeders developed fattening technique with the aim of marbling. In the late Meiji era, fat lumps were regarded as tokens of well fattened cattle, but in the early Showa, fat lumps seemed to be regarded as flaws. All the fat was demanded to be mixed in red meat. (3) Regarding the balance of cattle fattening, cattle breeders could expect certain profit, although before the introduction of fattening, keeping cattle brought expenditure.

1. はじめに

文明開化期の牛鍋ブームの中、肉食は、薬食くすりぐいという建前の下許されるものからおおびらに楽しむことができるものへと変化した。「肉食はけがれるものとおぼへまして、とんと用ひずにをりましたが、御時世につれまして、此味をおぼへましたら、わすれませぬ」¹⁾と語られることになる。

また、1884年4月15日の『郵便報知新聞』には次のような記事が載った。「牛産地に依りて肉の美悪乳の多少あり肉も美に乳の多きは両全の良牛なれど稀れなり洋牛は乳多きも肉良からず神戸牛（丹後但馬播州備州等に産する者の総称）²⁾は肉美なるも乳少なくて依て其両全を得んと奥州地方にては日本牛と洋牛とを孳尾せしめ頻に試験したるも雑種の牛

肉は其味純粹の日本牛に及ばず是に於て洋牛は搾乳に利あるも食用に宜しからず食用には日本牛を宜しとすとの定論にて殊に神戸牛は其価も貴く一頭の立牛十円なれば奥州牛は五円より値せざる程の優劣あり」³⁾。この記事から肉質においては、日本牛>雑種>洋牛、さらに日本牛の中では神戸牛>奥州牛という優劣があったこと、そして、最も味のよいとされる「神戸牛」には、他産地の牛よりも高値がついたことが分かる。上記2つの引用から、文明開化期の牛鍋ブーム以降、肉のおいしさへの志向が強く存在していたことを見てとれるだろう。

筆者はこれまでに消費の側面から肉食の形態と論理を見てきたが⁴⁾、本稿ではそれを支えた生産のあり方を明らかにしたい。

牛鍋ブームを可能としその後の肉消費拡大を支えたのは、広範に存在した役牛であった。明治初期にはすでに100万頭を越す牛が主に農用として存在し

* 京都大学

ており、耕耘機の普及する 1950 年ごろまで、一部の乳牛を除き、牛は役肉兼用として飼養されていた。

この時期の牛肉生産にかんする先行研究は少ない⁵⁾。戦前の肥育については、「その肥育過程での役利用がかなり主要な地位を占めており、肥育技術も低く、いわゆる『飼い直し』の域を出ない短期肥育が主体であった」⁶⁾と低い評価しかされていないことがその理由であろう。

しかし、現在でも三大和牛として高級牛肉を代表する神戸牛・松阪牛・近江牛は、すでに役肉兼用期から高い評価を得ていた。これらの牛もやはり、その一生のうち大部分を役牛として過ごしていることに変りはない。役肉兼用時代の肥育技術を、たんに未熟だとするのではなく、まずその実態を明らかにすることが必要であろう。

本稿では、明治期から近江牛や江州牛、あるいは神戸牛として高評価の牛を送り出していた滋賀県を事例に、役牛から役肉牛への転換の中でどのように肥育技術が展開し、軟らかい肉を求めるひとびとの食欲に応えようとしたのかを検討する。その際、使役段階と肥育段階とがどのような関係として捉えられていたのかも、明らかにしたい。また、滋賀県における牛肥育が、高級肉消費地である東京との結びつきの中で展開したことも示す。

2. 肥育のはじまりと普及・発展

(1) 牛肉生産地としての滋賀県

肉食に対する禁忌がもっとも強かったといわれる藩政期に、彦根藩が將軍家などに牛肉味噌漬を献上していたことはよく知られている。そのための牛にはすでに肥育まで施されていたのだが、その方法は、よく太った 3 歳の牝牛に胡麻や「特撰の枯れ草」を与え、屠殺前 1 週間ほどは特に胡麻を与え、脂がのったところで屠殺するというものである⁷⁾。非常に意識的に肥育が行われていたことが知れる。

その後、明治に入って 1869 年、蒲生郡苗村から、東海道を歩いて生牛を東京に移送したのを皮切りに、滋賀県から東京・横浜地域に向けて多くの牛を送るようになる。その後の牛肉需要の増加を受けて、1884 年には四日市港からの汽船輸送が始まり、年間約 3000 頭が送られるようになった。これにより、「更に一段の進境を来し蒲生郡を中心とせる四隣の農家をして従来の飼牛方法を一変せしむるの端を啓き県

下畜牛肥育の業之れより大に見るべきものあり」⁸⁾という状況がみられた。さらに、1890 年に東海道線が開通し、近江八幡から鉄道輸送が可能になると、年間およそ 6000 頭が移出されるようになった。このように、滋賀県における肥育は、1869 年という非常に早い時期からの東京との結びつきの中で開始されたのである。

そんな中、県農会では、1904 年に種牡牛貸付規定を定め、さらに 1909 年、畜牛共進会を開催するなど畜牛振興に努めた。しかし 1909 年の第 1 回と 1911 年の第 2 回いずれの共進会とも種牛部門のみであり、肉牛部門が加わるのは 1927 年の第 3 回畜牛共進会まで待たねばならない。

ようやく 1920 年に県農会は肥育指導牛制度を設け、さらに 1926 年には畜牛団体肥育指導を開始する。1935 年には去勢牛の肥育も開始されるが、肥育振興の取組は子牛生産強化・牛種改良の動きと比べて非常に遅いといわざるを得ない。

(2) 性別・年齢別・種別牛飼養状況

滋賀県の肥育の中心は蒲生郡であった。「明治 43 年牛馬表」から 1910 年の郡市別の年齢・種別飼養頭数が分る。表 1 は、滋賀県全体と蒲生郡における飼養牛の年齢別・性別・種別⁹⁾分布を示すものである。

蒲生郡では、飼養頭数の 95% 以上が牝であり、そのおよそ 70% が 5 歳以上である。県全体では、牝は 8 割強だが、そのうち 5 歳以上は半分に届かず、2-5 歳が約 44% を占めている。蒲生郡の特徴として、牝比率が高く、しかもその年齢も高いことが指摘できる。滋賀県内での牛の移動を単純化して述べると、他郡で使役に供された牛が、蒲生郡に入って肥育を施されるということになる。種別に見ると、7 ～ 8 割が内種である。

種別頭数は、1902 年、1907 年についても分る。表 2 は、各年の性別・種別頭数である。1902 年から 1910 年という時期は、間に日露戦争を経験している。全国の牛飼養頭数は 1902 年の約 124 万頭から、日露戦時の 1905 年には兵食のための需要増があり 114 万頭と一旦落ち込んだ後、1910 年には約 136 万頭へと増加した。

滋賀県ではこの間、15,879 頭から 16,499 頭へと微増にとどまっているが、注目されるのは増加分のほとんどが雑種の増加によることである。比率でいうと、雑種が 6.5% から 13.1% へと倍増、内種は 91.4

表 1. 1910 年年齢別頭数表

牝（内種・雑種・外種・計）

	2 歳未満				%	2 歳以上 5 歳未満				%	5 歳以上				%	合計
蒲生郡	74	31	7	112	3.2	875	45	13	933	26.6	2403	54	4	2461	70.2	3506
滋賀県	760	266	20	1046	7.8	5184	659	27	5870	43.5	5854	672	52	6578	48.7	13494

牡（内種・雑種・外種・計）

	2 歳未満				%	2 歳以上 5 歳未満				%	5 歳以上				%	合計
蒲生郡	10	9	4	23	18.4	27	12	2	41	32.8	52	6	3	61	48.8	125
滋賀県	234	112	11	357	11.9	1004	232	10	1246	41.5	1168	225	9	1402	46.7	3005

出所：「明治 43 年家畜頭数表」（滋賀県県民情報室所蔵 分類番号『明た 47-24』）より作成。

表 2. 牛飼養頭数表

1902 年

1907 年

1910 年

県全体頭数

	内種	雑種	外種	合計		内種	雑種	外種	合計		内種	雑種	外種	合計
牝	12044	839	289	13172	牝	11801	1281	86	13168	牝	11798	1597	99	13494
牡	2471	199	37	2707	牡	2158	258	33	2449	牡	2406	569	30	3005
合計	14515	1038	326	15879	合計	13959	1539	119	15617	合計	14204	2166	129	16499

蒲生郡

	内種	雑種	外種	合計		内種	雑種	外種	合計		内種	雑種	外種	合計
牝	3067	302	6	3375	牝	3334	151	7	3492	牝	3352	130	24	3506
牡	177	15	0	192	牡	110	10	2	122	牡	89	27	9	125
合計	3244	317	6	3567	合計	3444	161	9	3614	合計	3441	157	33	3631

出所：「明治 35 年牛馬表」「明治 40 年家畜頭数表」「明治 43 年家畜頭数表」（滋賀県県民情報室『明た 40-93』『明た 47-15』『明た 47-24』）より作成。

注：各年とも末日

%から 86.1%へと減少している。一方、蒲生郡では 3567 頭から 3631 頭へと、頭数はほとんど変化していない中で、雑種は半減し、代わって内種が伸びている。また、牡頭数が減少し、牝への偏りがより強くなっている。

「はじめに」で紹介した『郵便報知新聞』記事でも「雑種の牛肉は其味純粋の日本牛に及ばず」とされていたが、内種の増加、さらには肉質が軟らかく高く評価されやすい牝への偏向から、蒲生郡では最終的に肥育して肉牛として売買されることが強く意識されていたことは、容易に推測できる。

（3）役牛から役肉牛へ

1903 年の『滋賀県農会報』に、次のような記事が載せられた。「東都に於て近江牛と称し賞揚せらるる所以のものは何そ体格大なるの点に因るか將た働力

強健なるを以ての故か否唯たわずかに其肉の柔軟にして食用とするに適すればなり此の肉の柔軟なりと言ふ点より察査するも平素使役の軽少なることを確証するに余あり本邦農家の牛馬を飼育する真正の目的を討尋すれば敢て肉用にあらざるべく必ず使役にあるや論を俟たす」¹⁰⁾。ここでは使役と肥育とは、対立するものとして考えられている。

1911 年には、県は畜産十年計画を策定し、種付数、生産数の目標を設定した。そこでは、「大津牛隆盛の当時より一に其の供給を三丹三備に仰ぎ後交通機関の整備するに至りて尚九州四国の産を輸入するに至りしが是れ実に我県畜産界の一大欠陥にして之れを補ふの策を講ずるは最喫緊の事業なるを以て今や畜産十年計画を立て以て其生産の奨励に着手せり」¹¹⁾と、県内での子牛生産が重視されている。

と同時に、「牛力の利用は極めて便なるものである而かのみならず之に依つて役肉牛の肥育力を付与し之れに依つて近江肉牛の資源を増殖すると云ふことになれば其の利益は一家より一村の事業となり一県の光輝ある肉牛の名声を多産多給に依つて益々発揚する所以である」¹²⁾として、肥育も重視するようになっていくことが分る。そこで必要となってくるのが使役と肥育の両立である。

3. 肥育の技術と肥育目標

(1) 素牛の選び方

役肉兼用期の肥育において、素牛を選ぶ際にもっとも重要となるのが肥育前の肉付であった。肥育前の牛は、肉付によって「平肉・中肉・下肉」¹³⁾に分けられる。肉付がよいものは平肉、並の肉付の牛は中肉、痩せた牛は下肉とされ、肥育期間はそれぞれ100日、150日、1年と異なっていた。単に期間の長短だけではなく、肥育の度合いも異なる。表3は明治末の蒲生郡における標準的な肥育飼料である。平肉は濃厚飼料（大麦、米糠）たっぷりで仕上げ、下肉は粗飼料の割合が大きく全体の量も少ない。役牛時代の飼養状況が肉牛としての将来を決めるといえる。

肥育期間が短い平肉が最上位の肉質となる理由は次のとおりである。肉付のよい牛にはその牛の生活を維持するための飼料とより太らせる（脂肪をつけさせる）ための飼料が必要であるのに対し、瘦牛には生活維持のための飼料に加え、肉付を戻すための飼料、太らせるための飼料が必要となる。牛が食べられる量には限りがあり、瘦牛はまず肉付を戻しそれから脂肪をつけなければならないため、長い期間が必要になる。瘦牛を長期間肥育する際のコストを考えると、肉質向上よりもまずは肉量増加が目標となる。

このように肥育開始前の肉付きによって飼分けをすることで使役と肥育とを関連させると、「役牛時代の飼育が極めて肝腎である」¹⁴⁾というように、使役農家の飼養状況まで変化を求められることにな

表3. 1911年蒲生郡苗村付近における肥育飼料

肥育区分	標準飼料給与量
平肉	大麦2升 米糠6升 藁・草1束半
中肉	米糠5升 麦糠500目 藁・草2束半
下肉	米糠3升 藁・草1束

出所：望月瀧三『日本之産牛』197-198頁より作成。

る。とはいえ、使役を極力控えてよい餌をやるのが望ましいということではない。使役期間を経て肥育にまわる牛は5-10歳で、使役によって十分筋肉の発達したものが望まれており、使役期間中に筋肉が蓄えられた段階になってはじめて、肥育を施すべきとされるのである。これには、5歳未満は生育のための栄養量も必要とされるため肥育には効率が悪いと考えられていたことがある¹⁵⁾。

体格としては、骨格の均衡がとれていて、脚の短いものが好まれた。このほか、資質としては、厚く軟らかく緩みのある皮膚を持っていること、角・蹄から判断される骨の質が良く、歯が丈夫でしっかりと餌を食べられることが求められた。純粋和種であることが求められるが、産地や蔓^{つる}など遺伝的資質については触れられていない¹⁶⁾。

(2) 飼料の給与法

表3と同じ1911年ごろ、場所も同じ蒲生郡の中部平坦地における肥育牛飼料が、県内務部『滋賀県之畜牛』から分る¹⁷⁾。ここでは、平肉・中肉・下肉という肥育区分ではなく、季節によって得られる飼料の差がみられる。

夏 米糠3升 青草8貫 藁1貫 穀皮類1貫

冬 米糠4升 麦1升 藁1.5貫 破碎米1升
麦糠2升

1日の飼料代は夏25銭、冬35.5銭と勘定されている。これに少量の醤油粕、油粕、大豆粕や、塩分代用として蔬菜屑、漬物洗い汁などを加えて、1日3-5回給与する。藁は一寸くらいに切って煮、青草、米糠など他の飼料を混ぜ、草や菜種莢などは、煮るか熱湯をかけて軟らかくしておくという非常に手間のかかる調理法であった。

1917年8～11月と翌1918年2～5月の2度にわたって蒲生郡農会により畜牛肥育試験が行われた¹⁸⁾。第1回目は蒲生郡内の一般的な飼養管理や飼料と学理との関係を調査することを目的とし、第2回目は第1回試験の結果を元に肥育法を指導・普及するものであった。

畜産家向の本や雑誌では、ケルネル氏、ウォルフ・レーマン氏などのさまざまな飼養標準が紹介されていたが¹⁹⁾、こうしたものは、家畜の1日所要栄養量や各種飼料の成分分析であり、面倒な計算をしなければ、1日分の飼料を割り出せない。また、飼料表や飼養標準だけでなく、欧米の飼養試験結果の紹介

もされていたが、いずれもチモシーやオーチャードグラスなど、欧米で一般的な飼料であっても、そのまま日本で実践することはできないものが多く利用されていたため、参考にはなりにくいものであった。そこで滋賀県では、すでに明治末には県内の肥育中心地となっていた蒲生郡において実際に行われていた肥育法に目をつけ、それをもとにモデルとなる肥育法を作ろうとしたと思われる。つまり第1回目は、新しい肥育法ではなく、先進肥育農家においてすでに常態として行われていた肥育法の記録であり、第2回目は新規に肥育を導入する農家にその技術を普及するための試験なのであった。

滋賀県農会では1920年に肥育指導牛、そして1926年に畜牛団体肥育の制度を設置し具体的な肥育振興策を始める²⁰⁾。上述の試験はその準備として位置づけることができるだろう。

肥育期間は100日であり、平肉・中肉・下肉の飼分け区分でいうと平肉にあたり、最上位の肉質を目指すものと想定される。対象となったのは、6頭の和種牝である。第1回の4頭は但馬産2頭、兵庫産2頭となっている。兵庫産のうち1頭が赤毛の5歳であるほか、3頭は黒毛の6歳である。第2回の2頭は産地不明の黒毛6歳である。

表4は、この第1回試験の飼料表である。肥育期

表4. 1919年蒲生郡畜牛肥育試験飼料給与量目

		米糠	麦	麦・小麦糠	野生草	藁	乾草
甲	第1期	27	29.7	48.5	210	30	—
	第2期	28.8	46.2	55.8	210	26	—
	第3期	21.6	39.6	44.1	—	9	—
乙	第1期	18	24.8	27	140	16	10
	第2期	23.4	35	39.9	200	34	40
	第3期	19.8	25	33.3	—	30	50
丙	第1期	21.6	8.7	6	300	6	—
	第2期	15.3	6.4	27.3	50	30	—
	第3期	2.3	10.3	9.8	—	25	—
丁	第1期	20.7	9	20.7	270	32	—
	第2期	28.8	14.7	34.8	140	48	20
	第3期	21.6	13.5	30.6	—	36	30

出所：『滋賀県農会報』1919年87号より作成。

注：1) 肥育期間は100日間。うち第1期30日間、第2期40日間、第3期30日間。ただし丙のみ95日間。

2) 単位の記載はないが、30～40日間の飼料総給与量であることから、貫と判断できる。

間を三期に分け飼料を変えていることが分る²¹⁾。草中心の第1期から濃厚飼料中心の第3期へと徐々に濃厚飼料の比率が高くなる。濃厚飼料の内容も米糠の比率が低下していき、麦糠比率が高くなっている。

表5はこの試験による増体量である。肥育前体重の19-34%とばらつきがあるが、2-30貫の増体が得られている。第1期は粗飼料食込みの時期で第2期以降の飼料効率をあげる準備期間といえる。第2期は増肉期、第3期は肥育の仕上げ・増脂の時期であり、通常1日平均増体量は第3期が最も小さくなる。増体割合が最も大きい丁は、第3期の1日平均増体量が第2期よりも少し小さいものの、第1期を上回っているため、より長期の肥育が必要と考えられる。100日間という短い期間の肥育であるため、肥育に入る前、使役段階で一定の栄養状態に達していることが必要だったと推測することができる。

1919年の「役肉用牛飼養頭数査定調査書」²²⁾では、蒲生郡内で生産される豆莢・クローバー・甘藷などと麦糠のほとんど、菜種莢の7割、野草の半分が飼料向けとして計算されているが、蒲生郡は県内の主要な麦産地の一つであり²³⁾、豊富な飼料に支えられて上記のような飼料給与法がつくられたのである。

県の畜産行政、県農会による肥育振興策着手が遅かったことはすでに述べたが、組織的な指導が必要になるのは、去勢などの新しい技術の導入、あるいは肥育指導牛設置のような県内の一地域で行われていた技術を他地域に移植するといった、従来の農業との結びつきの中で実現できる範囲を超えてから、ということを示しているのではないだろうか。

表5. 1919年蒲生郡畜牛肥育試験増体量

	肥育前 体重	1回目測定 時体重	2回目測定 時体重	3回目測定 時体重	肥育後 体重	増体量
甲	158	163.5	179.5	182	188	30
乙	130	134.5	148	151	156	26
丙	93	98.5	104	113	114.8	21.8
丁	97	102	112	123	130	33

出所：『滋賀県農会報』1919年87号より作成。

注：1) 1回目測定甲乙15日目、丙丁14日目。2回目測定甲乙54日目、丙丁36日目。3回目測定甲乙67日目、丙丁62日目。

2) 単位の記載はないが、牛の体重ということで貫と判断できる。

（3）理想の肉質の変化

1916年『滋賀県農会報』に次のような文章が載せられた。「蒲生郡の肉牛の如き脂肪塊の体表に隆起した状態にあるものは之れは宜しく1升2合肉と称するを適当とするのである。脂肪塊の隆起するまで肥育せしむるは普通の場合に於ては必要のないものであるけれども、役牛の終り即ち肉牛と云ふ名称を付すべき時代に至りて必要なるものであつて實際肥育牛と称するは此様に為つたものを云はねばならぬのである。」²⁴⁾つまり脂肪瘤がよく肥育された証拠とされているのである。

しかし、1927年多賀村字敏満寺の団体肥育指導牛の評価では、「左右下肋骨脂肪塊」が「前駆各部疵」や「背部尾根疵」などと同じく「疾病損豈」として、減点対象になっている。とはいえこの牛は、10頭の肥育指導牛のうち2番目の点数を得ており、肉質は中の上の評価である²⁵⁾。肥育前肉量395斤から、100日間の肥育後には590斤となっており、50%近くもの増体を得ている。

1933年、京都帝国大学畜産学教室の羽部義孝が岡山で行った講演では、「大理石のような」脂肪交雑があり、やわらかいのが良い肉質だとする。また、同じ脂肪でも黄色く軟らかい脂肪は嫌われるとし、飼料によって脂肪が変化することも説いている。米糠ばかりで肥育された豚の脂肪の融解点は28度であるのに対し、大豆粕と米糠、または麦とふすまで肥育されたものはそれぞれ53度、51度となっている²⁶⁾。実際に米糠ばかりで肥育することは考えにくいだが、融点があまりに低いと保存状態によって脂肪が溶け出し、品質が低下してしまう。

表4で示した1917年蒲生郡畜牛肥育試験において、肥育第3期には米糠の比率が低下し代わって麦糠の比率が増加していることは先に触れた。飼料と脂肪の融点との連関が意識されていたとも考えられる。

以上のことから、1910年代後半から1920年代半ばまでという期間に、脂肪瘤から脂肪交雑へと望ましいとされる脂肪のつき方に変化が生じており、1930年代初めになると理想的な脂肪のつき方として脂肪交雑が明瞭に示されるようになっていくことが分る。

このように、脂肪瘤から脂肪交雑へと好まれる脂肪のつき方が変化し、さらには脂肪の質までもが問題とされるようになっていく。ここに一貫して見られるのは脂の入った肉への嗜好である。これは「すき焼肉として最上のものを生産することに、肉牛生産の技術的頂点がおかれた」²⁷⁾こと、つまり、油を多用する西洋料理でもなく、硬い肉をことごと軟らかくする煮込でもなく、まずは牛鍋として受容されたという消費形態と切り離して考えることはできない²⁸⁾。

4. 肥育の収支と販路

（1）肥育の収支

「はじめに」で引いた1884年4月15日付け『郵便報知新聞』記事は、まだ肥育のおこなわれていない時期のものであるが、生牛価格で奥州牛の2倍とある。また、1910年にも「糞尿の肥料代としての収入を見積れば、農家の副業としては最も有利なる事業なるべし、加之近時肉牛の需要は長足の進歩を為し、此江州牛の声価と歓迎の度一層を高め、他の肉牛に比し必らず23割は高価に取引せらるる」²⁹⁾状況であった。先に引いた1933年の講演では、「数年前までは牛の肥育といふと西の方では山口県の徳山付近都濃郡地方、この附近であれば小豆島、兵庫県では三田地方、伊勢の松坂附近や近江の八幡附近といふ風に牛の肥育をする有名なところは大体決つたやうな状態でありました。…従来の有名な肥育地方のものを本場物と称し、この頃肥育して出すやうな地方の牛を場違物といふやうに考へて、東京、大阪などの肉商はこれを格下げして評価する」³⁰⁾と述べられている。

このように早い時期から一貫して保たれる高評価

表6. 1911年肥育牛経済調査

	購入価格	飼育料	敷薬代	売出価格	厩肥見積価格	耕作使用料	1頭分利益
平肉（100日）	85 円	30 円	8 円	115 円	20 円	6.66 円	18.66 円
中肉（150日）	70 円	30 円	10 円	95 円	25 円	10 円	20 円
下肉（1年）	60 円	45 円	15 円	75 円	35 円	10 円	5 円

出所：『滋賀県之畜牛』80-81頁より作成。

表 7. 1935 年蒲生郡比都佐村内池畜牛肥育実行組合
肥育成績

肥育前体重	肥育後体重	買入価額	飼料費	売却価額	差引益
98 貫	138 貫	210 円	41 円	290 円	39 円
115 貫	126 貫	170 円	35 円	225 円	20 円
111 貫	128 貫	197 円	34 円	246 円	15 円
103 貫	124 貫	180 円	18 円	235 円	37 円
96 貫	133 貫	210 円	47 円	285 円	28 円
94 貫	129 貫	215 円	29 円	270 円	26 円
98 貫	135 貫	220 円	45 円	295 円	30 円

出所：宮坂梧朗『畜産経済地理』186 頁より作成。

注：全 26 頭の結果より、各項目の最大値／最小値を示す 7 頭の成績のみ抜粋。

は、滋賀県に多い但馬産牛の資質に加え、上述のような肥育技術の展開によって可能となったのである。

表 6 は 1911 年の肥育牛の収支調査である。先述した平肉・中肉・下肉という飼分けによる違いを知ることができる。この飼分けは肥育前の肉付の良し悪しによるため、購入価格は、肉付のよい平肉が最も高く、痩せた下肉が最も安くなることは当然といえる。飼育料・敷薬代・厩肥見積価格・耕作使用料の違いは、肥育期間の長短によって説明できるが、きれいに比例しているわけではない。平肉・中肉・下肉の肥育期間はおよそ 1 : 1.5 : 3.5 であるが、飼育料は 1 : 1 : 1.5 と増加が少ないのは飼料の量と質によると考えても差し支えないだろう。厩肥見積価格の増加の緩やかさも餌の量・質の反映と考えられる。

このほかにも、1935 年蒲生郡比都佐村内池畜牛肥育実行組合の肥育成績（表 7）から、肥育の収支状況が分る。厩肥見積価格・耕作使用料を計算に入っていないが、それでも 15 ～ 39 円の利益となっている。肥育導入前であれば、購入価格・飼育料・敷薬代とさらに牛の交換時には家畜商に追金を支払ってまで、厩肥・耕作使用のために飼っていた牛が、肥育導入によって収入を期待できるものになっていることが分る。

（2）近江牛の販路

1869 年から東京へ牛を送るなど、滋賀県の牛肥育は高級肉需要が集中していた東京との関係が非常に強かった。1918 ～ 1934 年の移出頭数を表 8 で見てみよう。45 ～ 66% が東京行きとなっている。比率としては増加傾向がみられる。次に多いのが京都市行き

表 8. 移出頭数推移表

	東京向（頭・％）		京都向（頭・％）		移出総頭数
1918	5295	51.4	1566	15.2	10299
1919	6541	50.5	1276	9.9	12953
1920	6718	65.9	1715	16.8	10198
1921	5204	58.6	1450	16.3	8881
1922	6354	51.8	2724	22.2	12255
1923	5777	46.7	3720	30.1	12363
1924	8163	55.3	2730	18.5	14760
1925	5318	47.1	2701	23.9	11290
1926	4351	50.5	1901	22.1	8614
1927	3255	49.5	637	9.7	6582
1928	4645	45.4	2506	24.5	10221
1929	4416	48.4	2071	22.7	9131
1930	5578	53.3	2290	21.9	10469
1931	5017	57.4	1986	22.7	8746
1932	4724	61.6	1231	16	7672
1933	4500	56.2	1664	20.8	8004
1934	4624	66.4	1262	18.1	6960

出所：『滋賀県の畜産』1932、1935 年より作成。

で、これは市部の都市民向のほか、郡部の役用、さらに加工され缶詰となるものもあると考えられるが、東京向と合せて、都市での消費が大きな位置を占めていたことが分る。

1916 年の移出入頭数表（表 9）から県全体では 1015 頭の移入超過となっており、明治末に滋賀県畜産の弱点とされていた生産基盤の弱さは変らない。

蒲生郡だけを取り出してみると、1629 頭の県外移出超過となっている。この県外移出超過分を埋め合わせるためには、県内他郡からの移入があったと考えられる。1915 年末日の郡内飼養頭数が 3778 頭³¹⁾、1916 年末日では 3851 頭³²⁾と大きな変動がないため、県内他郡からの移入頭数は 1702 頭と計算される。したがって県外移出頭数 6516 頭を埋め合わせるための約 3/4 が県外からの移入、残り約 1/4 が県内他郡からの移入ということになり、県域を超えての移入が圧倒的に多いことが分る。県外からの移入内訳（表 10）から、兵庫県・京都府・大阪府といった近隣からと、中国地方から農耕牛を移入していることが分る。表 11 からは移出頭数の 99% 以上が東京または横浜行きとなっていることが分る。

次に、育成地と肥育地による販路の違いを確認しておこう。栗太郡は蒲生郡に次ぐ牛飼養地域であり、主として育成地である³³⁾。表 12 は栗太郡から県外

表9. 1916年畜牛移出入頭数調査

	輸出			輸入		
	鉄道	陸路	計	鉄道	陸路	計
滋賀郡	167	355	522	351	455	806
高島郡	0	49	49	16	331	347
坂田郡	20	36	56	22	24	46
伊香郡	74	4	78	154	0	154
栗太郡	109	1254	1363	2649	494	3143
野洲郡	2	81	83	610	10	620
甲賀郡	44	1200	1244	803	46	849
大上郡	268	0	268	31	91	122
東浅井郡	0	22	22	2	13	15
蒲生郡	6461	55	6516	4010	877	4887
神崎郡	134	136	270	24	314	338
愛知郡	0	274	274	14	382	396
大津市	48	0	48	85	0	85
計	7327	3466	10793	8771	3037	11808

出所：「大正5年畜牛県外輸出入調査」（滋賀県県民情報室『明た30-2』）より作成。

表10. 1916年蒲生郡移入内訳

	移入地	移入先	頭数	種類・用途
鉄道	八幡駅	岡山県	456	内1割は雑種なりと 雖主として労役用とす
		大阪府	5	
		京都府	1041	
		兵庫県	4302	
		鳥取県	220	
		その他	110	
陸路	朝日野村	京都府	5	全部和牛にして 耕作用労役牛とす
	市辺村	京都府	7	
	苗村	京都府	330	
		三重県	220	
	西大路村	京都府	2	

出所：「大正5年畜牛県外輸出入調査」（滋賀県県民情報室『明た30-2』）より作成。

への移出一覧であるが、2割強が役用となっている。肉用のうちで東京行はわずか8頭のみで、蒲生郡とは著しく異なる。滋賀県内の肥育の中心地であり先進地でもある蒲生郡で肥育された牛、つまりもっとも高度に肥育された牛が東京に向うわけである。滋賀県では（牛）肉の多様化・差別化の中で、肥育と

表11. 1916年蒲生郡移出内訳

	移出地	行先	頭数	種類・用途
鉄道	八幡駅	東京	5293	内1割5分は雑種にして 用途は全部肉用牛とす
	八日市駅	東京	25	
	八幡駅	横浜	913	
	八幡駅	岐阜県	3	雑種牛して 乳牛とす
	八幡駅	三重県	2	
陸路	朝日野村	三重県	5	全部和牛にして 総て肉用牛とす
	苗村	京都府	50	

出所：「大正5年畜牛県外輸出入調査」（滋賀県県民情報室『明た30-2』）より作成。

表12. 1916年栗太郡県外移出内訳

	移出地	行先	頭数	種類・用途
鉄道	石山駅	東京	8	和牛肉用
		京都	15	和牛肉用
	三雲駅	三重県	29	雑種役用
			50	和牛役用
陸路	草津	京都	116	肉用
	宇治田原村	京都伏見町	18	和牛肉用
	上田上村	京都市	72	和牛肉用
	大津地方	京都府	750	和牛肉用
			20	牝役肉用
	志津村	伊勢地方	8	和牛にして地方高人向
	金勝村	三重県	20	和牛地方高人向
	草津町	京都府	30	和牝牛にして役肉用
	貴生川	三重県	200	和牝牛役用に供す
	甲賀郡地方	三重県	20	牡犂役用

出所：「大正5年畜牛県外輸出入調査」（滋賀県県民情報室『明た30-2』）より作成。

いう高品質化路線が進んだが、質・量ともに肉消費の中心地であった東京との結びつきの中で実現されたのである。

5. おわりに

本稿では役牛→役肉牛への転換に着目しながら肥育技術を検討することで、戦前の滋賀県において、使役過程と肥育過程を対立させずにより価値の高い肉牛（牛肉）生産を目指す肥育が展開されていたことを明らかにした。

そこでは単なる「飼い直し」ではなく、使役段階に、骨格・筋肉の発達、成熟するための期間といった、いわば肥育の準備期間ともいえるべき積極的な意

味合いが付与されていた。そして、素牛の選択と飼分（平肉・中肉・下肉）によって、使役と肥育とを連絡させていた。

肥育段階では、飼料の調理法、給与法などきめ細かな飼養管理が必要となるため、多頭飼養は難しく、独立した肥育部門が成立することはなかった。また、収支の面からも、飼料の購入部分が増える一方で、既肥・耕作の必要量には限度があり、多頭飼養は有利ではなかった。こうしたことから、従来の単頭飼養で耕種と結びついた形を大きく変えることなく、濃厚飼料である大麦を豊富に産出する二毛作地帯である蒲生郡を中心に、滋賀県において高級肉を目指す肥育が展開していったのである。

このように、役肉牛としての一生を前提に、肥育技術が発展し、脂肪交雑を実現できるようになったのである。一貫して続く近江牛への高評価は、この脂肪瘤→脂肪交雑という、より脂肪質な肉を目指す肥育技術の進展によって支えられたのである。

こうした肥育過程は資本集約的かつ労働集約的であり、したがって高価格にならざるをえないが、このような高品質の牛肉を高く買い支えるひとびとが東京には層をなして存在しつつあったことも併せ示している。

戦前期において牛は農耕用として存在したため、肥育は特例的な位置にあったと言えるが、1950年代半ば以降耕転機が普及し、牛が役肉兼用から肉牛専門になると、より脂肪質で軟らかな肉をめざす肥育は普遍的なものになっていく。肥育の先進地である滋賀県での牛肥育の形成過程は、現在まで続く和牛への高評価の前史として理解できるのである。

- 注 1) 仮名垣魯文・小林智賀平校注『安愚楽鍋』岩波書店、1967年、70ページ（初出は1871-72年）。
- 2) 滋賀県で最終的に飼養された牛でも、神戸牛とされることが多かったが、1893年牛疫流行のため生牛の移動が禁止されると、滋賀県ではいち早く屠肉移出を始め、近江牛の名が広まったという。（滋賀県内務部『滋賀県之畜牛』、1911年、7-8ページ）。
- 滋賀県から東京・横浜方面に移出された牛はこのほか、江州牛と呼ばれることもあったが、本稿では近江牛に統一する。
- 3) 『復刻版郵便報知新聞 42 巻』、柏書房、1991年、293ページ。
- 4) 拙稿『近代日本における肉食受容過程の分析—辻売、牛鍋と西洋料理』、『農業史研究』40号（2006年3月）。

- 5) 管見の限り、本稿にかかわる代表的な業績は、宮坂梧朗『畜産経済地理』（叢文閣、1936年、ただし引用ページ数は『畜産経済地理』（『昭和前期農政経済名著集 19』農山漁村文化協会、1980年、による。）および吉田忠「近江牛物語（上・下）」、『畜産の研究』45巻 2-3号（1991年2-3月）、である。前者は肉牛の生産立地について経済地理の視点から論じており、後者は近江牛ブランドの確立・発展期として、近世から昭和初期の牛飼養について論じている。本稿では、使役と肥育の両立が要請される中での肥育の方法と論理に着目し、その過程を産地に即して明らかにしたい。
- 6) 全国肉用牛協会『日本肉用牛変遷史』、1978年、256ページ。
- 7) 北村寿四郎『牛肉二百五十年史』、1933年、彦根市立図書館蔵 42-43 ページ。
- 8) 前掲『滋賀県之畜牛』、6 ページ。
- 9) この時期、主にヨーロッパ・アメリカから輸入された牛とその血統を外種とし、たいする在来種を内種と呼んだ。昭和初期になると、滋賀県でも、朝鮮牛という区分も登場する。
- 10) 金子熊一（滋賀県農会技術員）「敢て家畜の飼育を勧告す」、『滋賀県農会報』16号（1903年）、35 ページ。
- 11) 前掲『滋賀県之畜牛』、8 ページ。
- 12) 宮崎敬延（元滋賀県技師）「役肉牛の利用」、『滋賀県農会報』135号（1925年）、16 ページ。
- 13) 望月瀧三『日本之産牛』、大日本畜牛改良同盟会、1911年、197-198 ページ。
- 14) 宮崎敬延（滋賀県技師）「役肉牛の経営は如何に為すべきか」、『滋賀県農会報』64号（1916年）、6 ページ。
- 15) 前掲「役肉牛の経営は如何に為すべきか」、『滋賀県農会報』、2 ページ。
- また、滋賀県に多く入ってくる但馬産牛は晩熟をその特徴としていたこともここで指摘しておきたい。
- 16) 前掲「役肉牛の利用」、『滋賀県農会報』、11-12 ページ、「肥育牛」、『滋賀県農会報』136号（1925年）、23 ページ。中国山地の産牛地では優秀な牛の系統を蔓（つる）と呼び、近親繁殖・系統繁殖によって江戸期から改良を行っていた。（『畜産発達史 本編』、1966年、281 ページ）
- 17) 前掲『滋賀県之畜牛』、76-79 ページ。
- 18) 磯部（蒲生郡農会技手）「蒲生郡畜牛肥育試験成績」、『滋賀県農会報』87号（1919年）。
- 19) 石塚鉄平・後藤寛助『増訂家畜の飼料とかひかた』、西ヶ原叢書刊行会、1925年、前掲『日本之産牛』。
- 20) 肥育指導牛は、従来の肥育地22ヶ所各1人にたいして「合理的肥育法」を指導監督し「一般に其の範を示す」ためのものであった（『滋賀県農会報』98号（1920年）、16 ページ）。畜牛団体肥育指導は、大字単位で10頭にたいして個別指導によって得られた肥育方法を実

- 践させるものであった。期間は 100 日であり、飼い分け区分でいうと平肉にあたる。（「畜牛団体肥育指導に関する件照会」、滋賀県民情報室『明た 483-20-2』）
- 21) 第 2 回試験では 3 期をさらに 3 回にわけており、10 ～ 20 日ごとの飼料が分る。
- 22) 『滋賀県農会報』93 号（1919 年）、9-14 ページ。
- 23) 大島清五郎『滋賀県農業史—明治期を中心として』、1953 年（『農業発達史調査会資料第 77 号』）。
- 24) 前掲「役肉牛の経営は如何になすべきか」、『滋賀県農会報』、6 ページ。
- 25) 滋賀県民情報室『昭た 487-27』、「多賀村字敏満寺団体肥育指導牛審査成績」。
- 10 頭の肉質内訳は、上の中 1、中の上 2、中の中 4、中の下 3。
- 26) 羽部義孝『和牛の改良と登録』、養賢堂、1940 年、62・68-70 ページ。
- 27) 前掲『日本肉用牛変遷史』、168 ページ。
- 28) 文明開化期の牛鍋は味噌味で葱と煮たもの。牛鍋屋では後のすき焼につながる焼鍋も食べられた（仮名垣魯文『安愚楽鍋』）。牛鍋、すき焼とも薄切の肉を短時間火にかけるため、肉の軟らかさ・脂肪が重要である。臭み消の味噌を使う牛鍋からすき焼への変化が肉質の向上を反映していると考えられることもできる。
- 29) 「神戸牛と肥育法」、『牧畜雑誌』299 号（1910 年）、25-26 ページ。
- 30) 羽部義孝『和牛の改良と登録』、養賢堂、1940 年、44-45 ページ。
- 31) 「農事調査郡市別表」、『滋賀県農会報』61 号（1916 年）、13 ページ。
- 32) 「大正 5 年度農事統計」、『滋賀県農会報』70 号（1917 年）、12 ページ。
- 33) 前掲『滋賀県之畜牛』14 ページ。

（受理日：2009 年 10 月 20 日）