

# 第1回岡山県枝肉共進会を顧りみて

林 正夫

去る1月29、30の両日、大阪市営の食肉卸売市場で、岡山県産の去勢肉牛42頭の出品によって、第1回岡山県枝肉共進会が開催された。この催しのねらいとするところは、従来西牛として余り高く評価されない嫌いのあった岡山県産の去勢肉牛を、大阪という大消費地で、よく認識してもらい、一つの銘柄を確立すること、県内の肉牛生産農家その他いろいろな方面の関係者に、大阪の枝肉取引市場をよく見て、実地に研究してもらうこと、今一つは、出品者が、自分の肥育した牛の枝肉を目のあたりに見て、素牛の状態、使った飼料の種類と給与量などを考え合わせつつ、技術的によく究明すること、などであったが、結果は極めて有意義に、盛会に終始して、十二分に目的を達し得たと思っている。

殊に近畿・東海地方の、われわれが肥育先進地と目している地方の技術者数十名によって、極めて熱心に生体と屠体とについて研究がなされたことは、誠に光栄の至りであり、この共進会をいやが上にも有意義にしてもらったことに対して、感謝している。

さてこの共進会で感じたことの二、三を述べてみよう。

先ず、出品に先だつて、出品者に飼養管理の記録をつくってもらい、これをまとめて、素牛の仕入れから、飼い方、販売までのことをよく検討しようとした。大体目的は達せられたと思うが、中には適当に書いたと見られるようなものもあって、全幅の信頼がおけないようなものもあったことは残念であった。どんな素牛を、どのような買い方をして、どの位の期間、どのような飼い方をした、その結果が、今ここで現実に見る枝肉だとなれば、肥育の経済的かつ技術的な点における貴重な参考資料が得られると思ったが、結果は前述のとおり。将来は、素牛の産地、血統、年令などが的確につかめるように、素牛はすべてこれらを証明する書類のついたものだけが出品資格をもつようにする必要を感じた。

ついで、素牛の年令とか体型資質などについて、もう少し吟味する必要があると思われた。大体優秀なも

のが揃っていたけれども、中には骨の太過ぎるもの、毛皮がもう少しよくなればと思うもの、角の白い太いもの、肥育程度がまだ不足なもの等あったが、素牛の良否は肥育経済を大きく左右するので、よく研究しなければいけないと思われた。また飼料の種類が単純で、当を得てない、給与量が適当でないなどのものがまだ多かったようで、結果として、脂肪の色が黄や赤味の強過ぎるものが散見されたことは、将来の肥育技術を改善する上に、出品者は身をもって学びとられたことと思う。一般に枝肉共進会への出品である以上は、相当長期（半年から1年位）に亘って、じっくり肥やすことが必要だと思われるが、素牛の資質が上等でなければ、折角長く飼っても、到底上等の肉質のものにならないので、この点からも、素牛の体型資質へは吟味しなければならない。

最後に枝肉はすべてせり売りを行なったが、極めて活況を呈し、出品者も、たとえ規定の手数料等を支払われても、満足の行くような値段で売られたと思う。多くの中には、思っても見なかった高値でホクホクの人もあろうし、反対に予期に反して、不満をかこつ人もあったかも知れないが、概して良い成績で、やりがいがあったと思っている。但し考えて見ると、産地で枝肉取引施設をもって、農家の庭先から出荷された肉牛は、産地で枝肉になって、大消費地へ枝肉で出荷されることに越したことはないと思われて、この点将来への課題だろうと思っている。

多大の御援助をいただいた、大阪市をはじめ、大畜、中畜その他の諸機関に対して、絶大な感謝の念を捧げつつ、筆をおく。

(S35. 2. 16)