

## 国内の牛肉生産は誰のために、何のために必要か？

この標題は2025年5月17日に岩手県の前沢で行われた日本産肉研究会シンポジウムのテーマです。私（弊社代表）は、黒毛和種牛の肥育にアニマルウェルフェア上の問題があったため、1988年に代謝プロファイルテスト（MPT）に関わり始めてから今日まで肥育牛のMPTは実施しないと公言し、臨床獣医師の皆様から結構な非難を浴びてきました。そのような流れの中でこのテーマを見かけて、気になってシンポジウムに初めて参加してきました。

日本産肉研究会シンポジウムで配布されたパンフレットには、以下の趣旨が記されていました。

\*\*\*\*\*

飼料・肥料価格は上昇の一途を辿り、補助金頼りの畜産業界、この国の生産、流通、消費、畜産研究者は、本当に持続可能な畜産を目指して進んでいるだろうか。今、牛肉市場は格付等級4等級以上が8割を占め、国民の食卓にあがる食品ではない。一方で国産牛肉の海外輸出需要は高まっていると言われ、輸出に活路を見いだそうとしている。霜降り牛肉はおいしい、確かにおいしい、それだけでいいのか、コストオーバーで生産ができない、売れない、生産者、流通業者は実務レベルで本当に苦しんでいる。改めて考えたい、ウシは人が利用できない資源を有益なタンパク源に変えてくれる動物である。ウシがいると笑顔になれる、野畑で草を食む姿を見ると活力をもらえる、地域が活気づける、特産品になり得る、そんな動物ではないか。国内の飼料資源を最大限活用して畜産物を生産しよう、本当に国民が食べたい牛肉は何か、そんな新しい畜産社会創造の可能性を視野に、歴史ある前沢牛のある岩手県で議論したい。

\*\*\*\*\*

この研究会の会場では、このようなことが今までも普通に議論されて来たそう、びっくりすると共に時代の変化を感じ、心地よい時間を過ごすことが出来ました。今の時代、大規模牛群ではビタミンA欠乏状態での飼育をしなくなっていることをこの時初めて知りました。霜降り肉を作るためには肥育中期でのビタミンA欠乏状態は必須のものであり、失敗すると盲目になったり筋間水腫で起立できなくなったりすることから、アニマルウェルフェア上は完全にアウトな飼い方でした。これをしなくても霜降り肉は十分に作れるそうです。

しかし、胸最長筋に含まれる脂肪の量は1988年には23%、2005年には41%、そして現在は60%前後にまでなってしまう、とても健康な動物とは言え

ません。2017年には東京浅草の老舗すき焼き店がA5肉を使わない“適サシ肉宣言”を出し、同じ頃に料理誌のDancyu（語源は“男子厨房に入ろう”）の“首都圏のイタリアン・フレンチのオーナーシェフ100人に聞きました”という特集では、一番使いたい牛肉は日本短角牛という回答が圧倒的であり、黒毛和種牛は脂肪が多すぎて使えないとのことでした。

脂肪を巡る問題は、また別稿で書きたいと思います。