



宅見さんにブラッシングしてもらう「ふじひめ」。気持ちよさそうだ。隣には「せつみ」の子牛がじゃれつく。

但馬牛の世界

「骨ほそく穴かたく、皮うすく腰背まろし、角つめことにかたく、はなの孔ひろし、逸物おほし。」
今から約700年前に書かれた国牛十箇に記述されている但馬牛の特徴。つまり、骨細で皮は薄く弾力とゆとりがあり、品位に富み体骨の締まりがよい。遺伝力が非常に強いという意味。
この強力な遺伝子によりわが国の肉用牛改良の基礎牛として先導し、また、高級牛肉としてのブランド化や素牛として大きく貢献し、確固たる地位を築いてきた。

昔は牛を使って田畑を耕していた。どの家でも自分の住まいの中で牛を飼い、家族同様に生活していた時代がある。しかし、今は耕耘機やトラクターが取って変わり、すっかりその風景は変わってしまった。
そんな中、昔ながらの牛の飼育をしている宅見卯吉さん・はつゑさんご夫婦。宅見さんは村岡町相岡^{けびおか}で産まれ育った77歳。二人で暮らしながら「せつみ」と「ふじひめ」の二頭の但馬牛を飼っている。
朝6時、人間が起き出すとその気配で牛も起き出す。ほっておくと何時までも寝ているとか。玄関のすぐ横にワラが敷き詰められた牛小屋があり、「せつみ」が顔をのぞかせている。フンを集めワラを敷き替え、



玄関のすぐ横に牛小屋があり、そこから顔を出しエサを食べている「せつみ」。宅見卯吉さんとはつゑさん夫婦は牛を飼い、農業をしながら生活している。昔は相岡でもたくさんの牛が飼われていたが、今はめっきり減ってしまったという。

二人の天才

ドラマ演出家 深町幸男

“湯村”という言葉の響きが、私をイメージの旅に旅立たせる。
「夢千代日記」の演出のチーフをやっていた私にとって、湯村温泉は私にとって第二の故郷である。この文章を書いてみると、二人の天才たちを思い出す。一人は夢千代の生みの親作家早坂暁。

もう一人の天才は、「夢千代日記」のテーマ曲を作曲してくれた武満徹さん。この人は、去年の二月に亡くなってしまった。同世代の人の死は辛い。武満さんの作曲した音楽の旋律は、人々の胸を打つ。黒沢明監督作品の映画音楽を作曲した武満徹さんの告別式は、私の紫綬褒章の授章パーティー当日に行われた。

パーティーの席上、私は武満さんの作曲した「夢千代日記」のテーマを場内に流した…。私を含めて、「夢千代日記」を知っている人々は余部の鉄橋と雪の降る湯村をイメージしたのであろう。冬の雪景色の似合う湯村の町に、今は夏の太陽が…。日だまりに子犬がうたた寝しているのだろうか。。

—朝野家社内報より抜粋—



夢千代の里—湯村温泉
朝野家
TEL 0796(92)1000

エサと水をやる。おばあちゃんは押し切りを使って、ザクザクと簡単にワラを切っていく。やってみるとむずかしく、ワラが切れない。何度かやっていると、少し慣れて切れるようになったが、切り口がおばあちゃんのようにスパッときれいにはならない。

「おじいさんの代から牛を飼っています。今はワラを手に入れるのもむずかしいなってな。でも、ワラをしてやらな、かわいそうで。」
 昼間は近くの牧場へ、てくてく歩いてつれて行き放牧する。度々、ブ

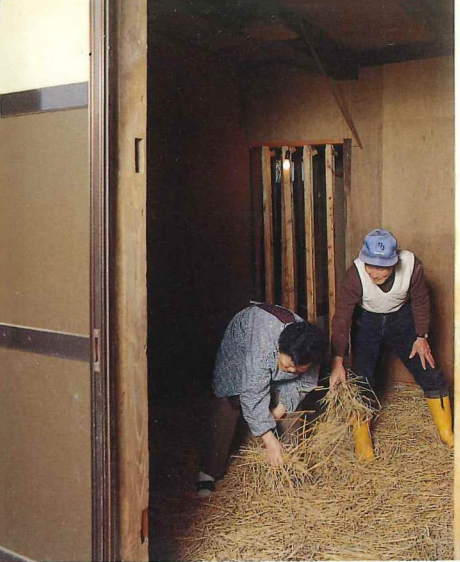
ラシで毛並みを整えてやる。春は毛が生え変わるとき、ブラシをかけてやるととても気持ちよさそう。夕方つれてもどり、エサを与える。

エサは田んぼのあぜの生草を軽く干した物と、麦・豆カス・フスマ・トウモロコシ・配合飼料を混ぜたもの。冬場は生草がないので、干し草とワラを混ぜてやっているとか。毎日、毎日同じ単調な繰り返しだが、一日たりとも休むわけにはいかない。

「牛にもそれぞれの性格がありましてな。ふじひめはおとなしいもんだだけど、せつみははしかいですだで。」



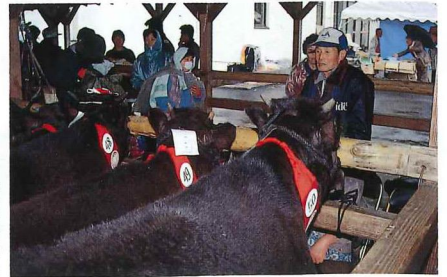
餌の中にはいろいろなものがブレンドされている。餌の時間になると自ら牛小屋に入っていき牛たち。



牛小屋の中はわらで敷き詰められ、とても清潔。家の二階はわらでいっぱいになっている。腰をかがめての作業はけっこうきつい。

牛は血統が大切。よい系統の牛の種を買い、子牛を産ませ、市に出す。これが一年の流れ。牛は285日で産まれ、出産後60日で発情する。子牛は下痢になりやすく、簡単に命をとりやられてしまうという。大切な子牛が元気に育つようにと、細心の注意をはらっている。

子牛の市は3月、10月、11月、12月の4回。但馬では養父町にある但馬家畜市場と温泉町にあ



普段静かな市場が活気づくセリ当日。卯吉さんの子牛も高値で売られていった。セリを待つ間、牛をブラッシングしたり、餌をやったり、酒を飲みます人もあり…。人ごみこも、それぞれの胸に去来するものがある。

る美方郡農村総合研修センターの2カ所で市が開かれている。昔はセリ師がいて、活気みなぎるセリ市だったが、今はセリ値が電光掲示板にデジタル数字で表示され、金額が決まっていく。

まぬ、現実のシビアな数字を表示する。この場で子牛と飼い主とは別れていく。プロの牛飼いたちは、厳しい勝負師のまなざしを持っている。感傷は次の子牛を育てるエネルギーとなつて昇華する。

「牛と飼主たちはずらりと並び、緊張した面もちでセリの順番を待つ。最後の瞬間までブラシで毛並みを整える人、酒を与えている人…。セリ場に引き出された牛は、たくさん業者たちの目にさらされる。暴れるもの、おとなしいもの、さまざま。電光掲示板は何の感情も差し挟まない。」

「家族と同じですな。好きでないとできませんわ。でも、もう年だしんどのいもんで、去年一頭出しました。いつまで、続くかわからんけど…。牛のおらん生活なんて、考えられんし。」

宅見さん夫婦には後継者がいない。

漁協だから安心、新鮮トレトレの海の幸

〒669-65 兵庫県城崎郡香住町若松747 ☎0796(36)4545

●住所目標 JR山陰本線香住駅より車で10分 FAX0796(36)1335

●営業時間 AM.7:30~PM.4:00

●駐車場 バス20台・乗用車200台

●名物料理 ①松葉丸がにのどんとコース ②かにすき&フルコース

③かにすき&お刺身(4人前)コース ④かにすき&お刺身コース

⑤かにすき(1人前)コース ⑥お刺身コース

●宅配 宅配サービス(有)

●付帯設備 かに・鮮魚・干魚直売コーナー・特産品直売コーナー・休憩コーナー・

タッチングプール



香住町漁協直営店
遊魚館

