

米沢牛にほれたお雇い外人 銘柄牛のほまれは明治から

米沢牛といえば、いまや松阪牛や神戸牛と並ぶ人気ブランド。その米沢牛を全国的に有名にしたのが、明治の御雇い外人教師チャールズ・ヘンリー・ダラスだった。

米沢藩は、明治維新のさい、幕府に加担して官軍に抵抗したため、維新後、中央政權から大きく立ち遅れていたが、米沢藩最後の藩主上杉茂憲もとのりは、廃藩置県によつて米沢県知事となるや、その遅れを取り戻すべく、西洋文明を積極的に取り入れるための「洋学舎」の創設を試みた。そこで雇われたのが前記のC・H・ダラスら三人の英国人で、ダラスは明治四年から八年まで米沢に滞在、英語のほか、フランス語、数学、経済、地理を教えるかたわら、サッカーや陸上競技などまで紹介したといわれる。

そのダラスが、米沢を去るに当たつて残したのが東北地方では最初といわれる牛肉屋で、彼は、自分の使つていたコックに資金を与え、この地方では文字通り元祖の「牛万」を開かせたのだった。それといまひとつ、米沢在任中に食べた米沢牛の味が忘れられず、横浜へ旅立つさい、土産として米沢牛一頭を連れ帰った。そして、それを仲間や知人にふるまつたのだが、それが予想以上に大好評だった。

そこで、横浜の牛肉問屋と米沢の飼育農家との間を取り持ち、それがきっかけとなって米

沢牛の名が全国に広まつていったという。

ところで、米沢牛のそもそもといえは——あの「南部の牛追い唄」で知られる岩手県から、二〜三歳のうちに「上り牛」として搬入され、農耕や運搬採肥などの目的で飼育されてきたのが本流。そのほかに、この地では古くから黒牛が多く飼われていたとの記録もあるが、

そのルーツは定かではない。

確かなのは、明治の半ば以降、米沢牛の世界にも文明開化が起こり、生体のより大型化を目指して西洋種との交配が行われるようになったこと。なかで最も成果を上げたのが、英国北東海岸原産のシヨートホーンとの交配種だったといわれる。

昭和初期の中央畜産会発行の資料によると「この地方で長期の肥育をうけたものなら、かならず霜降りがあり、肉目も細かく、脂肪も白く、和牛に決してひけをとらない」とあり、このころすでに定評を得ていたことがわかる。

米沢盆地は、牧牛地としての風土に恵まれ、適度な寒暖の差が質のよい脂肪をつくるのだという。

ワンポイント知識

畜産副産物という名称の意味は？

家畜から食肉が生産されますが、その際に、原皮や内臓や骨なども併せて生産されます。

食肉を主産物とするならば、原皮や内臓や骨や脂などは、副次的に生産されるものとして、「畜産副産物」と呼ばれ、「畜産副産物」の中でも、原皮以外の内臓等を「畜産副産物」と呼んでいます。