

旨い肉と私の仕事

天野容子[†]（滋賀県獣医師会・滋賀県農業共済組合連合会家畜診療所）

産業動物（主に牛、豚）の診療に携わり、5年が経過した。

その間、生産農家の方から次々と出される質問に、私なりに精一杯答えてきたつもりだ。しかし、未だに答えられない質問が一つある。それは農家の方ではなく、友人Aから投げかけられたこんな質問だ。

「肉の中で、一番美味しいのは何か？」

どうしても、返事に詰まってしまうのだ。ブランド名や値段、イメージに左右されず、本当に自分の舌が旨いと感じている肉は何であろう？ ちなみにその友人が一番美味しいと思うのは豚の三枚肉らしい。私も大好きだ。ブロックを角煮にしてもよし、薄切りを網で焼いて塩コショウで食べてもよし。塩コショウと言えば、焼き鳥の塩も捨てがたいし、やはり牛のサーロインをシンプルにバターと塩コショウで食すのもいい。家畜以外の肉はどうであろう。学生時代に北海道で食べたエゾシカの若い雌は食べやすく臭みも少ないが、牛にはかなわない。旅行で行ったアフリカで食べた野生動物の肉は？ インパラ、ガゼル、シマウマは硬く、物珍しさはあるが、美味しいものではない。唯一ダチョウは旨かった。鶏も肉のぷりぷり感と牛肉のジューシーさを足したような味わい。鳥類、哺乳類以外では、ワニとカエルを食べたことがあるが、淡泊すぎて好きではない（個人の好みによるのかもしれない）。東南アジアで食べた昆虫は…いや、話が脱線してきたのでこれくらいにしておこう。

とりとめもなく書いてきたが、これだけいろいろな肉を食べて出した結論は、「やっぱり家畜の肉が一番」ということだ。人類が動物を家畜化した時から何千年と時をかけて品種改良を進め、飼いやすさや病気への抵抗性、もちろん味も含め、人間に合うように育ててきた動物たちだから、まずいわけはない。しかし、旨い肉のためには、品種改良のみならず日々の飼養管理にも気を配らなくてはならない。この仕事に就いて驚いたのは、プロは枝肉を見ただけでどんな飼いや方をされてきた牛なのか分かるということだ。筋肉が小さく脂肪だけ厚い！！若い時の飼料給与が間違っていたのか？ サシが

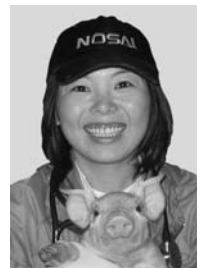
入ってない！！ ビタミンAコントロールに失敗した？我々獣医師も、病畜の治療のほか、ビタミンA等の測定をしたり、より良い牛をつくるために農家をサポートしている。しかし、すべての牛が旨い肉になるわけではない。血統、餌の食べ込みの個体差、病歴、その他もろもろの条件で良い肉にも悪い肉にもなる。牛のようなサシは目指さないにしても、もちろん豚や鶏についても同じことが言えるだろう。産業動物獣医師は、ただ病気を治すだけでなく、良い肉（乳牛の場合は乳）を食品・商品として世に送り出さなくてはならない。ここで言う「良い」とは、味だけでなく「安心・安全」も含まれるだろう。そうやって食卓に届いた肉について、「一番美味しいのは？」と聞かれても答えられるものではない。この議論は個人の舌に任せることにしよう。

飼料高騰、放射性セシウム問題、TPPなど、昨今の畜産業界を取り巻く環境は厳しい。しかし、先人たちが脈々と品種改良を重ね、飼養技術を磨いてきたその上にこの仕事が成り立っているのだと思えば、ここで廃れさせるわけにはいかない。また、飼養管理技術や疾病の予防・治療についても、日々新しい知見が出ているので、それを吸収してさらに発展させていきたい。そうした努力によって産み出された美味しく安心・安全な畜産物が、みなさまの食卓を豊かにし、舌鼓を打ちつつ「一番美味しいのは？」の議論に花を咲かせていただければ幸いである。

天野容子

—略歴—

- 2007年 帯広畜産大学畜産学部獣医学科卒業
- 2007年 滋賀県農業共済組合連合会家畜診療所勤務
- 現在に至る



[†] 連絡責任者：天野容子（滋賀県農業共済組合連合会家畜診療所）