



自慢の一品・腕

―肉牛育成―

中尾充紀さん

(柿崎町)

肉牛の飼養技術と生産性の向上を図るため、毎年12月7日に開催される愛知県肉牛共進会。昨年は143頭が出品されました。その中から、見事に最優秀賞である農林水産大臣賞を受賞したのが、今回紹介する中尾充紀さんです。中尾さんは、平成10年、11年も同賞を受賞しているので、3年連続となりました。これは、43回を数える同共進会史上、初めての快挙です。

松阪牛にも負けない
安城和牛を

中尾さんは、約400平方メートルの牛舎で、20頭の和牛（黒毛和種）と100頭のF1種（交雑種）を育てています。黒毛和種は、輸入牛肉とは味が全く違います。味付けは塩だけで十分ですよ。脂の甘みが引き立ちます」とのこと。味では松阪牛にも勝るとも劣りません」との言葉からは、自分の育成牛に対する自信がうかがえます。



▲大型換気扇で温度調節

牛はデリケートで小心者だから。ストレスで肉色が変わってしまうこともあるそうです。そのため、快適な環境を保つ努力を怠りません。牛舎に24時間ラジオ放送を流しておくのもその一つ。来客に驚かないよう、人の声に慣らしているんです。

また、寝床には、たっぷりともみ殻を敷きつめ、それを一カ月ごとに必ず替え、お腹を冷やさないようにしています。当然、日ごろの清掃も念入りに。そのため、匂いもほとんどありません。「毎日、1頭1頭顔を見て、健康状態を確認することが一番大切です」と中尾さんは話していました。



▲牛の顔を毎日チェック

親子2代で5年連続
農林水産大臣賞受賞

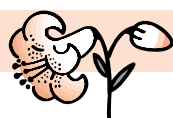
平成5年にサラリーマン生活にピリオドを打った中尾さん。平成9年には、父の傳次さんから正式に経営を引き継ぎました。「大変だけど、努力が結果として返ってくる実感がありますね」と話す姿には仕事への情熱があらわれています。

肉牛育成30年の傳次さんも、同共進会で通算5回も農林水産大臣賞を獲得している優秀な生産者。平成8年・9年と同賞を受賞しているのが、親子2代で5年連続受賞になりました。充紀さんは、「自分でやってみて、初めて父の偉大さがわかりました。父の技を自分の目で盗みながら学びました」と話します。

「まだまだ毎日が勉強です」という充紀さん。もっと規模を拡大して、安城和牛のブランドを確立したいです」と力強く抱負を話してくれました。

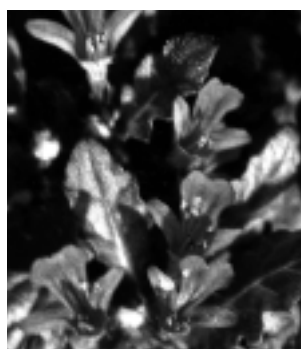
野草歳時記

119



キランソウ

（筋骨草 シソ科）



この仲間にはなかなか立派な名がついています。ところが本種の別名は「地獄のかまのふた」。地面に丸くぺたんと広がっている株の様子から名

づけられました。よく見ると、色も形も美しい花です。

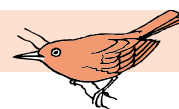
道端、土手、やぶの中などに自生する多年草です。丈夫な草なので、鉢栽培の場合、どんな土でもかまいません。石の割れ目や石組みのすき間などに植え込むのもいいです。

乾燥した全草をせんじて服用すると、解熱、せき、たん切り、下痢止め、健胃に効果があります。

写真・文／三井亨氏〈城ヶ入町・安城市文化財保護委員〉

安城の野鳥

142



普通のカモに比べくちばしが広いことから、この名がついています。オスは、頭が濃い緑色、胸が白、わきが赤茶色のきれいなカモです。水面に幅広いくちばしを入れ、左右に振りながらバシャバシャと水をろ過して、プランクトンなどを食べています。数羽～数十羽で円を描くように泳ぎながら足で水中をかき回し、水底にあるえさを水面まで上げ、効率よく食べているようです。

写真・文／杉山時雄氏〈桜井町・西三河野鳥の会会員〉



ハシビロガモ
ガンカモ科