

にいがた 畜産協会たより

公益社団法人
新潟県畜産協会

新潟市西区山田字堤付2310-15
全農にいがた第2ビル内
TEL. 025-234-6781
~6783



特集：新潟県内のさまざまな魅力をご案内

- ① 越後「牛の角突き」について知る ② 「県内のおいしい食べ物」をご紹介します



目次

- | | |
|---|--|
| ◆ 会長就任のご挨拶 (2) | ◆ 畜産安心ブランド生産農場だより (8)
糸魚川市 角坂牧場：園田 長豊 |
| ◆ 声のコーナー (3)
「まだまだ未熟な自分」
新潟市秋葉区 酪農経営 若月 要 | ◆ ちくさん女子の窓 (8)
村上市 養豚経営：相馬 はな |
| ◆ 特集① 越後「牛の角突き」について知る ... (4) | ◆ 編集後記 (8) |
| ◆ 特集② 県内の「おいしい食べ物」をご紹介します ... (6) | |



会長就任のご挨拶

公益社団法人新潟県畜産協会
会 長 伊 藤 能 徳

令和3年7月29日開催の令和3年度臨時理事会において、会長に選任いただきました伊藤でございます。会長就任にあたり、一言ご挨拶を申し上げます。

日ごろ、皆様方には当協会の業務推進に格別のご支援、ご協力を賜り心から感謝いたします。

さて、最近の畜産情勢を見ますと、コロナ禍で1年遅れとなった東京オリンピック・パラリンピックが開催されました。本来であれば世界中からの来日客による外食需要で、和牛肉が順調に消費されるところでありましたが、緊急事態宣言が発令されるなど期待された消費には結びつかず、厳しい情勢となりました。一方、豚肉につきましては、コロナ禍の「巣ごもり需要」が旺盛となり、枝肉卸売価格が堅調に推移しているところでございます。

また、遡りますと今年当初に降り続いた大雪は、県内各地で畜舎倒壊や屋根の破損など大きな被害をもたらしました。国は早期に経営を再建・継続できるよう「災害対策緊急支援事業」を実施しており、本県では当協会が肉用牛の窓口業務を担い、令和2年度に引き

続き、令和3年度も補助金の適正交付事務手続きに努めているところです。

さらに、梅雨明け以降、連日の猛暑が続き、急激な気温上昇により、家畜の死亡や生産性の低下など大きな被害が発生いたしました。

当協会では畜産コンサル等を通じて、生産者に対して注意喚起と暑熱対策指導を実施してまいりました。

全国に目を向けますと、配合飼料価格の高騰、法定伝染病の発生など、畜産経営に大変な影響を与える不安要素が多々発生しております。

当協会では、これらの情勢を踏まえ、行政と連携して生産者の所得向上対策を始め、価格安定対策、家畜衛生対策等に職員一丸となって取り組んでまいり所存です。

最後に、このような大変な時期に会長を引き受けることになりましたが、新潟県の畜産振興のため、誠心誠意尽力する所存でございますので、皆様方のご指導、ご支援をお願い申し上げます。会長就任の挨拶とさせていただきます。

***** 声のコーナー *****



新潟市秋葉区：
酪農経営 若月 要



『まだまだ未熟な自分』

私は高校生の時に実家の農業を継ぎたいと思い、北海道の大学へ進学し、卒業後実家に就農しました。今年で11年目になりますが、まだまだ分からないこと、知らなければならないことが多く、父から厳しく指導を受けながら勉強の毎日を過ごしています。特に酪農では、牛の発情観察、分娩が近い牛にはお産への対応、残飼量のみて病気の判断及び対処、飼料が不足の場合は調整するといったその都度状況に合った行動が求められ常に注意を払わなければなりません。場合によっては深夜であっても牛舎に駆けつけなければならないので一時期は愚痴ばかりこぼしていました。

そんな中、若手農家の集まる4Hクラブへ入会する機会に恵まれ、稲作や園芸、酪農などの若手農家さんとも交流することができ、4Hクラブを通じて様々な研修や直売を体験することが出来ました。いずれも家で作業しているだけでは得難いものであり、いろいろな悩みや夢を持ち、自分と似た考えをしている人、又は真逆の人と話すことで自分の視野が広がったように感じます。

また就農し6年ほど経ったころ、地元のヘルパー利用組合から臨時で手伝いに来てくれないかと要請があり、臨時ヘルパーとして自分の家以外の酪農家さんの牛舎で仕事をすることになりました。ミスも多々あり先輩ヘルパーの方にご迷惑をお掛けしましたがとても良い刺激になりました。

現在は父親、自分、弟の3人で稲作と酪農を行っておりますが、自立した経営を行うためにもさらに必要な知識を得ることが課題となっています。10年以上経ってもまだまだ未熟な自分ですが一角の農業者になれるよう日々頑張っていく所存です。

(公社) 中央畜産会からのお知らせ

畜産映像情報

がんばる! 畜産! 4

畜産現場の“今”を30分の番組にしました!
映像を各種研修会、セミナーにご活用ください!
配信中の内容: 作業・管理の外部委託で規模拡大をめざす! / 若者たちの挑戦! / 鶏の卵が食卓に届くまで / 他

スマートフォンからはこちら
▼パソコンからはこちらで検索

がんばる畜産

(公社) 中央畜産会 経営支援部 (情報) TEL03-6206-0846

特集① 越後「牛の角突き」の習俗について知る



国の重要無形民俗文化財である、越後の「牛の角突き」の習俗。今も様々なメディア等で取り上げられており、県内の有名な伝統行事のひとつです。今回の特集では、歴史から見どころまでを紹介したいと思います。

1 越後「牛の角突き」の歴史

古くから「二十村郷」と称される、現在の小千谷市東山地区、長岡市山古志地区を含む一帯の地域で行われていた牛の角突き。

数百年あるいは千年の歴史があると伝えられ、長い歴史で神聖なお祭り行事とし、賭事のない健全な娯楽として続けられてきました。

越後牛の角突きの歴史は諸説あり、正確なところは不明です。江戸時代になると滝沢馬琴の「里見八犬伝」などに記録が残っています。

一時途絶えていた時期もありましたが、昭和51年の越後闘牛会の設立後、昭和53年5月に国の重要無形民俗文化財となりました。

現在まで小千谷闘牛振興協議会と山古志闘牛会で5月から11月まで角突きを開催しています。



小千谷市横渡地内にある、角突き街道案内



新潟県長岡地域振興局発行「二十村郷ガイドブック」から抜粋

2 越後「牛の角突き」の特色

特色として、「引き分ける」というルールがあります。なぜかというと、

- ・家族同然の牛を勝敗付けるまで戦わせるのは可哀想だし、肉体的、精神的にも大きなダメージがあるから。
 - ・勝負つけて徹底的に闘わせると、負けた牛が懲りて再び闘わなくなるから。
 - ・興業ではないから。
 - ・賭博は一切なく、鎮守への奉納としての祭事であったから。
- などです。これは日本の他の地域で残っている角突きとの大きな違いです。

3 角突き牛について

越後「牛の角突き」牛は、岩手の南部地方で生産された南部牛（日本短角種）が多く導入されてきました。

何でも食べ、力と闘志に溢れ、山坂と寒さに強く、人間に良くなれる利口な牛で、新潟県の中心部である二十村郷の地形と気候に良く合う牛だそうです。

なぜ南部牛なのか？それは、南部地方は古来鉄鋼類が相当産出され、その鉄鋼類の輸送手段として南部牛を使い、越後の三条あたりの金属類を多く使用する地方に運搬した時、馬より力は強いがゆっくり歩く牛を牛方が手放していったからではないかといわれています。

現在は沖縄や徳之島などからも導入しています。



牛の組手(技)について

角を武器として相手の顔や頭を突いたり、叩いたりします。速攻型の牛もいれば持久型の牛もいて、「押し合い」など闘牛の基本技を含め、組手(技)は26種類ほどあるそうです。



取組表(山古志)

4 角突きの観戦を楽しもう！

普段は牛舎で過ごし、飼い主と一緒に散歩をするなど家族のように育てられた闘牛。

体重は700キロから1100キロほどあり、参加資格は3歳からの雄牛です。

～取り組みと流れ～

【大会前】

角突きの取り組みは大会開催5日ほど前に各地区の代表者により審議、決定されます。

出場する牛の年齢・技量・体調・各・過去の戦績・牛持ち（オーナー）の要望を考慮し、慎重に審議され取り組みが決まります。

【当日】

10時ごろから 闘牛の場所入り 牛たちがつなぎ場に次々と集まります。

12時 小千谷場所 取り組み開始

13時 山古志場所 取り組み開始

- ・お神酒と塩を土俵にまいて場所を清めます。
- ・取り組みが発表され、勢子等の拍手で正式決定します。
- ・出陣前に牛と勢子はお神酒で身を清められ、面綱（おもづな）と呼ばれる化粧回しをつけて入場します。
- ・3歳からの若い牛から取り組みがはじまります。
- ・対戦する両牛が入場したら、時計回りに大きく場内を回り、牛持ち同士が合図を出します。
- ・合図を確認したら、牛の鼻綱（はなぎ）をほどいて角突きが開始されます。
- ・勢子が闘牛を引き分けたり、取り押さえたりします。
- ・勢子が牛を引き分けたり、牛に再び鼻綱をつけ、面綱をかけます。
- ・牛持ちは牛とともに場内を大きく回りながら退場します。

15時ころ 打ち出し（終了）



5 勢子（せこ）の役割

勢子は闘牛場内で牛を闘わせ最も興奮状態の牛を引き分けるため、大変重要な役割を持っています。特徴として、牛の対戦中、両手を上げ「ヨシター」と掛け声を上げ、牛に勢をかけます。激しい角突きをしたあと、勢子たちは足取り綱をかけて引き離す作業（牛を分ける）をします。

大変危険な作業であり、瞬間の判断力と高度な技術を必要とします。

勢子は当日の牛の具合をみて、この試合で如何に牛が良い場面を見せられるかを常に考えながら牛を動かします。柵の中では大変緊張した場面が繰り返されます。



6 越後「牛の角突き」専門用語

牛の角突きに重要な専門用語、ごく一部ですが、まとめてみました。

●**面綱（おもづな）** 牛の鼻から頭にまわしてかける太い綱。現在では化粧用の面綱をさし、貴重な装飾品。元々は「実用品」であり、牛の急所である鼻を痛めないように考えられた道具だった。

●**鼻綱（はなぎ）** 牛の鼻に通す綱のこと。普通、肉牛などは真鍮性のハナカンをつけているが、闘牛用の牛はこれを用いない。牛にとって鼻は急所なので、その鼻を痛めないようにするため。



●**ママホリ** 砂づりともいい、山に連れ出したときに崖の土をめがけて穴を掘る動作をいう。相手を威嚇するために会場でママホリをする牛(右)もいる。

●**ヨシター** 入場の時にかける声援。「よくやった」という意味であり、うまい勢子は声で牛を動かすと言われており、絶妙なタイミングで声を出し、牛を加勢づける。(右下)



7 現在の各闘牛場について近況やアピールポイントなどを聞いてみました。(令和3年8月27日寄稿) (五十音順)

【小千谷市観光交流課観光係 山崎 拓真さん】

(1) 近況について

児童が飼育を手伝う、小千谷市立東山小学校の学校牛「3代目 牛太郎」が今年の春に入学しました。岩手県久慈市からやって来た3才、全身が白い毛で覆われており、かっこいい角を持っています。次回の牛の角突き開催にはデビューする予定です。これから地域の中で子ども達と一緒に成長し、一緒に伝統を学びながら、強くて優しい立派な角突き牛になってもらいたいと思います。

(2) 闘牛場のアピールポイント

山の中で木々に囲まれている闘牛場で、鳥や虫の鳴き声が響き渡る爽やかな空間です。すり鉢状になっているため、牛の巨体や角と角がぶつかりあう音、勢子たちの掛け声、そして観客の皆さんの声援が一体となって、会場全体が盛り上がります。

(3) 闘牛観戦以外でのPRなど

闘牛場の近くには、県指定文化財である木喰上人作三十三観音像(木喰観音堂)が奉納されていて、5月～11月の毎月17日及び、牛の角突き開催日に開帳いたします。これらの仏像は、江戸時代後期の遊行僧・木喰上人が1803(享和3)年から約2年半にわたり小千谷に滞在して彫り残したものです。是非拝観ください。

また、闘牛場には新潟県中越地震で割れた大岩、「みまもり岩」があります。これは、牛の形に似ていることから面綱をかけ、地域の復興のシンボルとなっています。



三代目牛太郎



三十三観音像(木喰観音堂)



みまもり岩

【山古志闘牛会 勢子：関 克史さん】

(1) 近況について

コロナ禍ですが、お客様に感染対策に協力してもらいながら開催しています。昨年からは会場に来られない方のためにYouTubeで生配信も始め、喜ばれています。また、8月上旬には初の試みとして夜の闘牛場をライトアップし、いつもと違った幻想的な空間を楽しんで頂きました。

(2) 闘牛場のアピールポイント

ブナ林に囲まれており、四季折々の表情を楽しめます。2階席もあり、会場全体を見渡すこともできます。駐車場から会場までの上り坂には写真が展示されており、闘牛の歴史を感じることができます。

(3) 闘牛観戦以外でのPRなど

闘牛大会を裏で支える女性たち(『角突き女子部』)の姿も見てください。女子部テントでオリジナル商品を販売し、売上を牛の餌代として寄付してくれたり、女性目線では気づかない所へ気を配ってくれたりと助けられています。



8月に行われた闘牛場のライトアップ



角突き女子部手作りの商品

いかがでしたでしょうか？
みなさまも今も輝き続ける伝統行事に
一度触れてみてはいかがでしょうか。



【小千谷闘牛場】

住所：小千谷市小栗山

料金：一般席1,000円、特別席2,000円

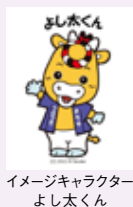
(当日券のみ販売) ※中学生以下無料

駐車場：あり

問い合わせ先：小千谷市観光交流課

電話番号：0258-83-3512

今年残りの開催日程 11/7(日)



イメージキャラクター
よし太くん

【山古志闘牛場】

住所：長岡市山古志南平地内

料金：2,200円

(当日券のみ販売) ※中学生以下無料

駐車場：あり

問い合わせ先：山古志闘牛会

電話番号：0258-59-3933

今年残りの開催日程 10/23(土)(特別開催)、11/3(水)・(祝)



山古志観光会長代理
小太郎

詳しい情報は、「にいがた観光ナビ」をチェック！ → <https://niigata-kankou.or.jp/spot/42381>



【参考文献】

牛の角突きの習俗 監物軍治 著 / ザ！越後闘牛案内書 広井忠男 著
おぢや牛の角突きガイドブック「小千谷闘牛振興協議会・小千谷闘牛北斗会」発行
二十村郷牛の角突きの習俗「二十村郷牛の角突きの習俗保存会」企画 / ふるさと山古志に生きる 山古志村写真政策委員会 著
小千谷闘牛振興協議会ホームページ / 山古志闘牛会YouTube

特集② 「県内のおいしい食べ物」をご紹介します

「鎌田養生卵」で作ったスイーツが絶品

鎌田養鶏 株式会社 刈羽店 たまご畑

鎌田養鶏(株)たまご畑では鎌田養生卵をはじめ、その養生卵を使用したスイーツや惣菜などを販売しています。

鎌田養生卵は普通卵と比べビタミンEが約10倍、ビタミンDが約5倍あり、新鮮な卵なので殻が硬く、黄身をつまんでも破れにくいのが特徴です。

スイーツは、お店いち押しのだまごプリンをはじめカタラーナやシュークリーム、社長自らが試行錯誤して作り上げた、たまごサブレなどが定番商品としてあり、季節限定のパウムクーヘン等、桃など地元の特産品を使用した季節商品があります。

「ここで作るスイーツは、鎌田養生卵を使ってこそその色と味で、この新鮮な卵の風味を活かして作っているので、それを味わってほしいです」(根立チーフパティシエ)

直営店の他に上越市と十日町市にもお店があります。鎌田養生卵はインターネット、電話で注文可能です。



鎌田養鶏 株式会社 刈羽店 たまご畑

住所：刈羽郡刈羽村大字刈羽字西浦4273-3

電話番号：0257-45-2476

営業時間：月曜日～土曜日 9:00～19:00

日曜日 9:00～17:00

定休日：元日以外は年中無休。祝日も営業

(※年末年始お盆等は営業時間を短縮する場合があります)

駐車場：あり

ホームページ：<https://www.kamatayoukei.com>



お店いち押しのだまごプリン

店内では生卵やスイーツ、惣菜、県内の特産品が並ぶ。

今年7月、JA北越後本店近くにオープン

こったま～や (JA北越後農産物直売所)

今年7月にオープンした農産物直売所「こったま～や」。新発田地域の方言「こったま(たくさん)、や(屋・お店)」から名付けられました。

毎月29日は「肉の日」で、今春に新・地域ブランドとして誕生したにいがた和牛「新発田牛」や、管内指定農家が生産する「北越後パイオニアポーク」が購入できます。(※)

「安全・安心で新鮮な地場産品のおいしさと、丹精込めて農畜産物を育てる農家さんの想いを「こったま～や」から伝えていきたい。地元のどこでどんな農畜産物が育てられているのか知っていただくことで、地場産品や地元農業に愛着を感じてほしいです。」(営農販売部直売課 石山課長)

食育ソムリエの資格を持つスタッフが地場産品を活かしたレシピを考案しており、お店では食育ソムリエおすすめの食べ方のレシピがもらえます。こったま地元愛に溢れたお店です！



マスコットキャラクター「きたっち」

こったま～や (JA北越後農産物直売所)

住所：新発田市島湯1341-1

電話番号：0254-20-8801

営業時間：9:00～18:00

定休日：毎月第2・第4火曜日

駐車場：あり

ホームページ：<https://ja-kitaechigo.or.jp/kotta-marya>



(左) 店内の様子 (右) 精肉コーナーではハムや焼き肉のたれも販売

※「肉の日」以外の販売について：パイオニアポークは毎日販売。新発田牛の販売についてはHPのカレンダーをご確認下さい。

今回は県内の畜産物で作ったおいしい食べ物や、新しくオープンしたお店を取材してきました。
おいしいものを食べてコロナ禍を乗り越えましょう！ (五十音順)

津南の地で育ったおいしい豚肉

株式会社 つなんポーク 直売店



直売店の創業が今年で33年を迎える(株)つなんポーク。

自社ブランドである「つなんポーク」の精肉をはじめ、直売店で作られたメンチカツやレバカツ、トンカツなどの揚げ物を取り揃えています。揚げ物の一番人気商品はメンチカツ。

「つなんポーク」は、とうもろこしを使用しない飼料を使用し、アミノ酸が多い柔らかな肉質であり、脂身が甘いのが特徴で、このことは成分検査で実証済みとのこと。

(株)つなんポークではインターネット販売もしており、高級ブランド「越ノ光ポーク」のソーセージやハム、コース味噌漬が購入できます。

越ノ光ポークは、魚沼産コシヒカリの飼料用米を使用し、雪室で3週間熟成させることで、舌の上でほろりとほどけるほどの甘みとなるのが特徴です。

「津南に来たらぜひ直売店に寄ってみてください。」(高橋取締役)



株式会社 つなんポーク (直売店)

住 所：中魚沼郡津南町下船渡戊546-5

電話番号：025-765-4721

営業時間：9：00～18：30

定休日：日曜日

駐車場：なし

ホームページ：<http://tsunanpork.com>



(左) こだわりの方法で飼育されたつなんポークの精肉
(右) 直売店で手作りしている揚げ物

8月2日、本社敷地に売店オープン

株式会社 良寛 売店



(株)良寛は、出雲崎町を中心とした地域の酪農家たちから始まり、自ら搾り、生産から処理・販売まで仲間たちの手で行っている全国でも珍しい酪農家ユニオンです。

その(株)良寛の本社敷地内に、今年8月売店がオープンしました。

おすすめは、この売店でしか味わえないソフトクリーム。ミルク味はコクがあり、甘さがしっかりあるにもかかわらず、しつこくないミルクィーな味わい。コーヒー味は良寛コーヒーと同じ豆を使用しており、苦みとコクのある大人の味わいです。

売店では、ソフトクリームの他に今年7月にデビューした「そのまんま牛乳アイス」をはじめ、(株)良寛さんの全ラインナップを購入することができます。

「おいしいものを作っているのので、ぜひ一度味わってみてください。」(諸橋社長)
インターネット販売も行っており、「そのまんま牛乳アイス」も購入できます。

株式会社 良寛 (売店)

住 所：三島郡出雲崎町大字大門260-1

電話番号：0258-78-3105

営業時間：10:00～16:00

定休日：なし

駐車場：あり

ホームページ：<https://ryokan-milk.com>



(上) 社屋の前に建てられた売店は良寛コーヒーと同じデザイン

(左) 本社売店こだわりのソフトクリーム

(下) そのまんま牛乳アイスはさっぱりとした味わい



畜産安心ブランド生産農場だより

角坂牧場：園田 長豊（糸魚川市）

角坂（かくさか）牧場は現在40頭の経産牛を飼養しています。作業は私と妻、母、アルバイト1名で行っています。

17年前くらいに父が牛舎を新築し、9年前に密閉型コンポを導入しました。また、私のアイデアで農業仲間に場所を借りて、堆肥の直売を始めました。

3年前に父が他界したため、経営を引き継ぎました。その頃は無我夢中で、思うようにならない時は悔し泣きしたこともあります。

あれから、あっという間に時間がたったような気がします。今思い出すと、家族や畜産関係者の方々、地域の方々に支えられてここまでできたと実感します。

現在は以前よりも乳質がよく、繁殖成績も良くなってきました。特に、人工授精はカテーテル注入器を使用して受胎率を上げました。

この3年間で振り返るとたくさんの方々を支えられてきました。感謝の気持ちを忘れずに、少しでも恩返しができるように、これからも頑張りたいです。



ちくさん女子の窓

養豚経営：相馬 はな(村上市)

新潟に来て5年が過ぎ、昨年の春から養豚の現場に入り始めました。それまでは現場のデータを集計したり経理関係の仕事をしたりとデスクワークばかりでしたので、肉体労働の大変さを痛感しています。内容は違えどこんなにも大変な作業を畜産女子会の皆さんはこなしていたのかと驚きを隠せません。

「ちくさん女子の窓」を拝見していると、そんな忙しい日々の中でも仕事は関係なく～に挑戦してみたという方が結構いらっしゃいます。そんな皆さんを見ていたら、学生時代に続けていたバスケットボールをまたやりたいなと思いました。運動不足だった体もこの仕事のおかげで少しはマシになったかなと思うので、少しずつ時間を見つけて始めたいです。

一から新しいことに挑戦とまではなかなかいかないですが、コロナ禍であまり自由に動けない中でも空いた時間を有効活用できるよう頑張ります。



編集後記

この記事を書いたのは8月中旬から9月上旬でした。ちょうどオリンピック、パラリンピック真っ只中。毎日のように選手の皆さんに勇気とパワーをいただきました。まだコロナ禍が続きますが、日々感染予防をしっかりとし、業務に励みたいと思います。

(編集担当：鈴木)



「こったま〜や」で見つけた、米袋で作った妖怪「アマビエ」