



閉鎖育種法により守られ、
培われてきた伝統の但馬牛。

新温泉町は但馬牛の産地として有名です。古くは水田耕作や輸送に利用された役牛、そして近代では肉用牛として丹念な飼育が行われてきました。飼料には野草が用いられている但馬牛の特長は、骨細で皮下脂肪が少なく霜降りになりやすいことです。また、遺伝能力が強く、種牛の資質にも恵まれています。

そして「あつた蔓」(中土井系)や「ふぎ蔓」(熊波系)などの系統群は、他牛の血統を混ぜない閉鎖育種法により守られ培われてきました。これは周囲を1000メートル級の山々で囲まれた但馬地方では峠を挟んでの往来が困難であったため、牛の交配も必然的に地域内で行われるようになったためだといわれています。

現在、但馬家畜市場で開催される子牛のセリ市には、全国から多くの肥育関係者が訪れます。セリ当日には、子牛の首にジャコを入れたおひねりを付ける優しい風習が残ることからも、牛が人々にとってかけがえない家族同様の存在だということがうかがえます。



子牛のセリ市

植樹や山の整備により、 次世代に夢を繋ぐ。

近年、山林の荒廃が進行する中、地域住民は山の再生に向け、継続的育林管理を行っています。戦後植林されたスギやヒノキなどの針葉樹林の除伐や間伐、さらには水源涵養林や動植物の生息地としての役割を担うブナやケヤキなどの広葉樹林の植樹などを行っています。現在では、林業による地場産業の掘り起こしや特用林産物の生産だけでなく、森林の有する健康増進、保養、レジャー的活用面に着眼し、総合的に整備を行うことが求められています。



夢人
コラム13
畜産農家
中村 文吾さん

「新温泉町でしか生産できない牛を作りたい」という想いから20歳の時に畜産の道に入りました。現在15年目ですが、まだまだ自分の思った牛は作れていませんね。毎朝5時過ぎには牛舎に行き、牛の世話や体調管理を行います。日々注意深く観察し、牛とふれあうことが大切です。

現在、より自然に近い形で飼育に力を入れており、地元の水、地元の草で牛を育てることが、牛にとってもストレスが少なく理想的な飼育方法だと思います。

今後は、全国の和牛改良のための遺伝子をもった種雄牛を育成していきたいです。自分が育てた牛の名前が、後世に残るような育成をしたいですね。閉鎖育種の中で先人が作り上げてきた系統を守りつつ、新温泉町でしかできない牛づくりに取り組んでいきたいと思っています。



荒湯天狗まつり



いきいき浜坂商店街納涼祭・女みこし

商工業の振興

各産業の技術や特色を生かし、
地域の活性化を目指す。

新温泉町では、地元事業者が中心となって商店街活性化のためにさまざまな事業を展開しています。温泉地域では試験的に空き店舗を利用して「荒湯の茶店・団子屋」を、また平成17年夏にはチャレンジショップ2号店「ざらり館」をオープンし、カラフルなワイングラスやビールジョッキなどのガラス製品の展示、販売を行いました。また、夏の荒湯天狗まつりは地域住民が

総出で開催するイベントとして定着しています。浜坂地域でも商工会による納涼祭や特産品展などのイベント時に空き店舗を活用し加工品や農産物の販売を行っています。このように個性・独創性のある商店街づくりを進めながら農林水産物や加工製造品、観光関連産業などとの連携を強化し、地域内の経済波及効果を高めています。こうした活動の他、産業振興策と合わせて、各産業の後継者確保や担い手の育成、若者の定住促進を目指し、雇用対策の充実、U・J・ターン受け入れ体制の拡充を図っています。

特産品の展開と、朝市や 学校給食による「地産地消」活動。

七釜温泉にある浜坂民芸館では地元で栽培されたひょうたんを使った数々の民芸品を展示、販売しています。干支を題材にした名物の作品は、館長の谷元卯之助さんが平成7年から一年も欠かすことなく作り続けているものです。素材の特徴を極力生かすことを第一とし、その趣向を凝らした作品は観光客に好評を得ています。

また、再び注目されていることに「地産地消」があります。地域で生産された農産物や水産物をできるだけ地域内で消費することで、地域経済の活性化と住民の郷土愛、伝統食文化を継承するというものです。新温泉町でも各地区で定期的に朝市を開催し、生産者が新鮮な産物や加工品の販売を行っています。さらに小中学校の給食にも活用し、食育を促進する役割も担うなど、地域が一体となった取り組みを展開しています。



農産物朝市(諸寄奥町)

とちもちづくり
(久斗山地区)

