




農林水産大臣登録第56号

近江牛

OMI - BEEF

Omi-Beef Guidebook



穏やかに煌めく母なる琵琶湖。

取り巻く山々からは、美味しい水が絶え間なく流れ込んでいます。

滋質の豊かな自然環境で400年にわたって育まれてきた近江牛は、
日本で最も長い歴史と伝統、そして至高の品質をもって知られてきました。

きめ細かい肉質、上品な脂の旨み、そして芳醇な香り。

生産者・加工者・販売者・料理人が手間ひまをかけてお届けする近江牛の、
記憶に残る味わいの秘密をご紹介します。

近江牛の世界へ、ようこそ。

広がる味わい、至高の旨み。

近江牛のとろけるような美味しさの理由は、繊細で深みのある肉の旨みにあります。全体に細かく入った芸術的で美しいサシ(脂肪)は、つややかでさらっとしており、また融点が低いために魅惑の食感を実現しています。料理と好相性のきめ細かい肉質、オレイン酸を多く含むことに起因するしつこさのない甘い脂、芳醇な香りが織りなす完成度は、日本のみならず海外のトップレストランでも評価が高まっています。





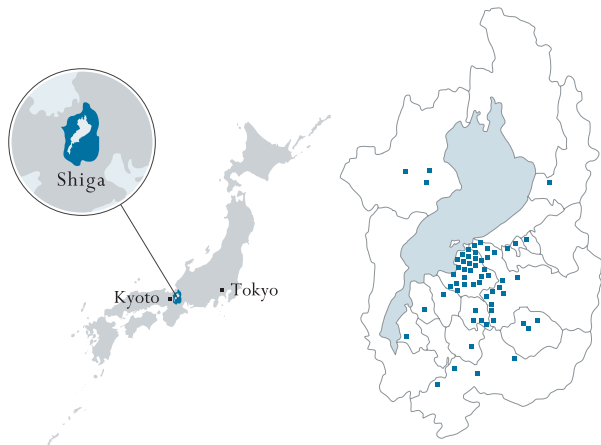
「最高のおいしさ」をつくる滋賀の風土

近江牛の美味しさの理由に、日本最大の湖・琵琶湖の存在があります。琵琶湖を囲む山々を源流とする400以上の清流は、古来より農業や畜産の産地として名高い肥沃な土壌を作りだし、食通に評価の高い近江米や、個性豊かな近江の地酒を生み出してきました。また、夏は暑すぎず冬は寒すぎない環境が飼料となる牧草を育み、水とともに近江牛の肉質や風味を高いものとしてきました。風光明媚な滋賀の風土をあらわした存在が、近江牛と言えるでしょう。

手間ひまかけて牛を育てる

滋賀県東部を中心に、県内の幅広い地域が近江牛の生産拠点となっています。一帯は、近江米の生産をはじめ農業の盛んな地域として知られ、昔より農耕用に多くの牛が使役されてきました。

牛を健全に肥育するための、豊富な稲わらをはじめとした飼料と、気候条件に恵まれた土地柄。素晴らしい環境で手間ひまをかけられ、牛たちはストレスなく健やかに育てられています。



■ 近江牛を育てる牧場





日本食肉文化の原点、「近江牛」

近江と肉用牛の関係として史実に残る歴史は約400年。

日本三大和牛のひとつとして、近江牛には他のブランド牛と比べても圧倒的に長い文化があります。肉が禁食だった江戸時代、彦根藩は唯一牛肉生産が許され、味噌漬けにした牛肉を「反本丸（へんぽんがん）」という養生薬として売り出し、江戸の将軍家に献上するほどの人気を博していました。近江牛こそ日本の食肉文化の原点なのです。

明治時代になると、文明開化とともに牛肉文化が庶民に普及し、近江牛は、いち早く東京や横浜に出荷されるようになります。当初は徒歩で牛を運んでいましたが、物流網の発展とともに海路での輸送を経て、東海道本線の開通により鉄道での直輸送が始まり、日本中に近江牛の名が知れ渡りました。その背景には、但馬地方など他地域の牛も集めて運んでいた近江商人の存在がありました。彼らの活躍で、高い品質を誇る近江牛の名声は一気に高まります。そして、昭和26年には、日本初の牛肉ブランド振興団体「近江肉牛協会」が発足。昭和28年からは百貨店の屋上や国会議事堂前、上野公園といった場所で生きた近江牛の展示や、せり市など次々と宣伝活動が盛大に行われ、近江牛の品質の高さが日本中に広まるきっかけとなりました。

最高の味が食卓に届くまで

近江牛の出荷頭数は年間わずか6,000頭。県内約75戸の生産者や、加工・流通に携わる人びとが、高い技術と手間ひまを一頭ずつに注ぎ込み、多くの時間をかけて食卓に届けています。生産の現場では、澄んだ水と豊かな牧草に囲まれた環境づくりがなされ、全国2位の水田率を生かして近江米の稲わらを惜しみなく食べさせたり、牛糞を田んぼに還元して飼料を作る循環型の畜産が実践されています。さらに加工・流通においても細心の注意による衛生管理が行われており、安全・安心な近江牛の安定供給にひと役買っています。





地理的表示 (GI) 保護制度

Geographical indication (GI) protection system

国に登録された品質特性

地理的表示 (GI) 保護制度



近江牛は平成29年12月、

品質特性のあるブランド産品として国の地理的表示 (GI) 保護制度に登録されました。

地理的表示保護制度とは、品質等の確立した特性が生産地と結びついた産品について、

国が品質の基準とともに、その名称 (地理的表示) を知的財産として登録し、保護する制度です。

登録されることにより、品質特性がある産品として国のお墨付きが得られるとともに、

GIマークの付与によりその品質が保証されます。

地理的表示保護制度で評価された近江牛

歴史と伝統

日本で最も古い歴史を持つブランド和牛

高品質

霜降り度合いが高いとともに、脂の口溶けが良く、
牛肉のおいしさに関与しているといわれるオレイン酸を多く含む。

地域と 結びついた生産

世界有数の古代湖「琵琶湖」を有する滋賀県で
豊かな水と自然環境の中、稲わらの給与など、
安全・安心を基本に地域と結びついた生産がされている。

データが示す近江牛の美味しさ

牛肉には、香りや風味、美味しさに関与しているといわれるオレイン酸が含まれており、近江牛はオレイン酸を他の産地の黒毛和種と比べて多く含んでいます。

平成26年度に滋賀食肉市場で取引された近江牛1,499頭のオレイン酸の平均含有割合は56.6%（雌牛57.1%、去勢牛^(※1)55.4%）で、牛枝肉取引規格（公益社団法人日本食肉格付協会）別では、3規格が最も多く、以下、4、5、2規格の順でした。

数値についてはまだ不明な点が多く、また測定部位によって値は異なるため、一概には判断できないものの、

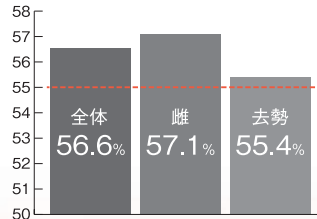
他のブランド牛がプレミアム牛肉として認定している55%を平均で大きく上回っています。

また、不飽和脂肪酸であるオレイン酸は融点が低いことが分かっており、これらのことが脂の口溶けの良さや香りの良さといった近江牛の特徴につながっています。

枝肉成績についても、いわゆる上物率（4規格以上率）は全国平均を上回っており、脂肪交雑^(※2)面でも優れています。

（※1）去勢された雄牛のこと。（※2）牛肉の肉質の評価で重要とされる指標の一つ、霜降り度合いのこと。

近江牛1,499頭の
オレイン酸の平均含有割合



----- = 他ブランド牛がプレミアム牛肉として認定しているライン

確かな肉質、無限大の可能性。

近江牛の楽しみ方

人肌で溶け出すほど融点が高い脂が、
とろけるような美味しさを実現。

口内に幸せを呼ぶ、たっぶりの旨みが記憶に残る近江牛。

あっさりしていてやわらかい食感は、

世代を問わず、長く支持され続けています。

霜降りが輝く近江牛の魅力を、地元・滋賀の料理人たちに伺いました。

「包丁の入り方からして違う」というきめ細かく滑らかな肉質が、

琵琶湖に注ぐ清流の水や地産の稲わらを食べ、

ストレスなく育ってきた近江牛の特徴。

冷めても変わらないやわらかな食感と旨みは、

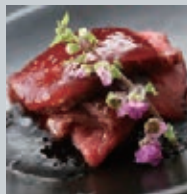
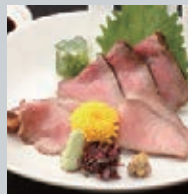
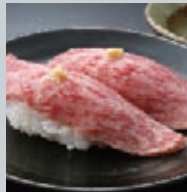
和・洋・中を問わない幅広い調理に対応し、野菜はもちろん、

魚や季節の食材とも文句なしの好相性です。

地産の飼料や水で育っているゆえ、

滋賀ならではの調味料や食材、地酒と合わせる提案もなされています。

そんな近江牛の定番の食べ方をご紹介します。



ステーキ

焼いても持ち前の芳醇な香りがなくなる近江牛。肉そのものを贅沢に味わうならまずはステーキを。あっさりいただけるヒレ、脂の旨みを存分に楽しむならロースが定番。常温に戻してから表面をあまり焦がさずじっくり鉄板で火入れることで、特有の香りと柔らかさ、まろやかな風味がより一層楽しめます。ポン酢や旨みのある塩と合わせれば、ジューシーな肉汁の風味が強調され、至福の味覚体験となります。



焼肉

近江牛は、気軽な焼肉スタイルでの提供もなされています。ヒレやサーロインは肉厚にカットしシンプルに軽く焼けば、あっさりした脂に箸が進むこと間違いなし。近年流行中のモモやウデといったサシが少ない部位は、薄切りでサッと火を通せば、噛みしめるほどに肉本来の旨みを楽しめます。カットによって多彩な食感や風味を味わうことができ、またあっさりいただけるので、女性や年配の方々にも人気を博しています。



すき焼き

浅い鉄鍋に、薄切りの牛肉や野菜を入れ、醤油・砂糖・酒といった調味料（もしくはあらかじめ合わせた割下）で仕上げる調理法。牛脂をひいて肉を焼き、砂糖と醤油で味付けしてから野菜を加える関西風や、あらかじめ割下を鍋に張り、肉を煮る関東風といったあらゆる調理法に対応します。近江牛は肉にしっかり味があるので、甘すぎない控えめの味付けで食べるのがおすすめ。肉の味わいが染みだ野菜も楽しみのひとつです。

じゅんじゅん

滋賀県内の一部の地域では、すき焼き風に味付けした鍋物を「じゅんじゅん」と呼び、代々味や作り方を継承しています。ナマスや鯉、ウナギといった琵琶湖でとれる魚を使用するほか、鴨や鶏を使うことも。ある家庭の近江牛のじゅんじゅんの場合は、鉄鍋に青ネギと白菜を入れ、ロース肉を一枚ずつかぶせてひと煮立ち。脂がツヤツヤになり始めたら、醤油をひと回り半かけていただくそう。だし汁を入れる場合もありますが、近江牛は最低限の味付けで十分にその美味しさを楽しめます。

しゃぶしゃぶ

クラシタと呼ばれる肩ロース、リブロースといったロース系部位を薄切りにして、お湯やだし汁にくぐらせる鍋料理。お湯を沸騰させすぎず、80℃ほどに落として肉を泳がせることで、肉が縮むことなく、好みの火の通り具合でいただけます。口に入れた途端、肉はスーッと溶けるようで、その柔らかさに驚くはず。香り高いポン酢や、まろやかなゴマだれに熱々の肉を付ければ、感動の味わいとなります。



日本の調理法だけではなく、様々な調理法にマッチします

あらゆる調理法にマッチするのは、近江牛のしっかりした肉質や風味のたまもの。100種類を超えるレパートリーを持つ店も存在し、「創作意欲が湧く食材」と料理人から絶賛の声が上がっています。例えば牛肉の味噌付け、コールドビーフの昆布じめといった肉の味を引き出す調理はもちろん、旬の魚介類とのコラボレーションなどと実に多彩。肉からとっただしでソースを作って合わせるなど、フレンチの技法を取り入れるのも自由自在。持ち前の旨みを生かした調理の可能性は無限大です。



向笠千恵子さんが語る近江牛とその味わい

「東海道中膝栗毛」の弥次さん喜多さんの時代の旅人は、明治天皇の肉食解禁宣言を知ったら悔しがるに違いない。近江牛をおおっぴらに食べられるようになったのは、天皇が宣言をされた明治五年からなのだ。

もともと、近江牛は江戸時代からの特産品で、彦根藩では薬食いと称して牛肉の味噌漬けや干し肉を「反本丸」という“薬”に仕立て、大名家などへの贈答品にしていた。政治的に対立していた水戸家の殿様も大好物だったというから、人の心をとろかすほどの美味だったに違いない。

現代の東海道本線、東海道新幹線の車窓からも、近江牛の魅力はわかる。関ヶ原を過ぎて米原から大津までは琵琶湖の風景に見入りがちだが、反対側の湖東平野は春は青田、秋は黄金に色づいた田んぼが美しい。近江はお米の国でもあるのだ。そのため、古くから農耕牛が飼われ、豊富な稲藁と伊吹山地や鈴鹿山脈からの伏流水で育てられていたので、肉質がすぐれていた。それが藩の知るところとなり、進物品が開発されたのだ。

こんな下地があったから、明治の肉食解禁以降は、いち早く牛肉の生産に乗り出すことができた。さすが近江商人を生んだ土地だけあって、霜降り肉の素質をもつ兵庫県但馬地方の黒毛和種の子牛を仕入れ、湖東の農家が育てるシステムをつくりあげたのである。黒

毛和種が肉牛として注目されるきっかけは、近江から始まっているとあっていいだろう。

加えて、近江商人の商才も貢献した。当時最新流行の食べものだった牛肉を擁して上京し、浅草などで牛鍋屋や牛肉店を開いてアピールしたのである。

こんな積極性はその後も発揮され、昭和二十九年（一九五四）には近江肉牛協会が牛をトラックに乗せて都心をパレードし、日本橋の白木屋デパート（現・コレド日本橋。滋賀県のアンテナショップ「ここ滋賀」の向かい側）で、公開せり市やすき焼き宴会を開催した。

販促とはいえここまでするとはあっぱれ。ちょうど日本が高度経済成長期に入る前夜といえる時期だったから、これ以降、近江牛は全国的に知られるようになる。やがて東海道新幹線が開通すると、関西流の鍋の中で調味するすき焼きと、関東流の割り下で煮る牛鍋が融合した「すき焼き」に進化し、日本を代表するごちそうになった。つまり、現代のブランド牛すき焼きは近江牛がリードしてきたのである。

それだけに、滋賀の旅はわたしにとってはすき焼きを食べることを意味するのだが、数年前、さらなる美味には



まった。「じゅんじゅん」だ。東近江市の近江牛生産者を訪ねたときにいただいたのである。

この生産者一家は長年、牛の肥育と精肉販売を営み、前述した日本橋での大イベントにも関わった近江肉牛協会の重鎮だ。また、近江牛の賞味法の研究にも熱心で、編み出したのは牛肉のじゅんじゅん。琵琶湖の漁師料理である湖魚と野菜のさっと煮を牛肉に応用したのである。

では、いただきましょう。熱した鉄鍋に白菜、青葱を敷きつめ、鹿子模様に霜が散った牛肉を豪快に広げる。鍋がじゅんじゅんと沸き立ち、野菜がしんなりしてきたら薄口醤油をちょろりと落とし、ざっくり混ぜればもう食べ頃。肉のうま味に葱の香り、醤油のコク、白菜の滋味が重なり、溶き卵を付けてほおばると、うっとりしてしまう。

砂糖は入れず、野菜からの甘味だけだから、さっぱりすっきりしているし、肉の味がきわだつ。そして、野菜には肉のだしが染みているから、それこそ箸が止まらない。いい近江牛ほど、じゅんじゅんにすると真価がよくわかる。

なお、日本橋二丁目の県のアンテナショップ「ここ滋賀」では、近江牛製品や情報を揃えて、首都圏に向けて発信している。



む か さ ち え こ
向笠 千恵子

フードジャーナリスト、食文化研究者

東京・日本橋生まれ。日本の本物の味、安心できる食べもの、伝統食品づくりの現場を知る第一人者。農水省「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」有識者懇談会委員、「本場の本物」審査専門委員、郷土料理伝承学校校長。消費生活アドバイザー、俳人協会会員。NHK「ラジオ深夜便」、『歌の日曜散歩』にレギュラー出演中。著書は『すき焼き通』(平凡社新書)、『日本のごちそう すき焼き』(平凡社)など多数。『食の街道を行く』(平凡社新書)でグルマン世界料理本大賞・紀行本部門グランプリを受賞。

ホームページ：<http://mukasa-chieko.com/>



The Premium Culinary Tour
Shiga Japan

滋賀県
Shiga Prefecture