

滋賀

FREE
¥0

「三方よし」

「三方よし」から
おいしい物語が
はじまる

日本最古のブランド和牛^{※1}

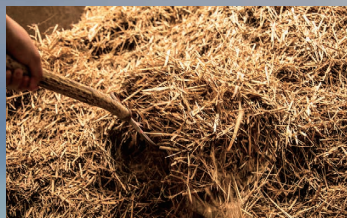
近江牛 読本

※1 出典：農林水産省HP「登録の公示（第56号）」より

三方よし の近江牛

かつて「売り手よし、買い手よし、

世間よし」の精神のもと近江商人が広め、ブランド和牛の中で最も古い歴史をもつ近江牛※1。2023年に制定した新たなブランドコンセプト「牛よし、人よし、社会よし」が注目を集めている。美味しさに加え、環境や牛に配慮した取り組みまで定めているのが特徴だ。快適な環境で愛情を込めた飼育「牛よし」、美味しさの追及や高品質・安全性への取り組み「人よし」、地元の稲わらを飼料として与え、牛ふん堆肥を農地に還元することで環境に配慮した「社会よし」の3つを柱としている。こだわった飼育で、近江商人の「三方よし」の精神が新たな形で近江牛に受け継がれた。



近江の農地で育てられた稲を乾燥させた稲わら。これが近江牛の飼料となる。農地には牛の糞を堆肥として利用することで、化学肥料に頼らない環境こだわり農業の推進にもつながり、環境面はもちろんのこと、牛や人にも好循環をもたらしている

「近江牛」は日本最古のブランド牛※1
400年の歴史と伝統。



近江牛の歴史は約400年前にまで遡る。食肉が禁じられていた時代に干し肉や味噌漬けにして牛肉を彦根藩から将軍家へ献上していた。その後、文明開化の足音と共に、江戸へ食用の牛として近江商人が広めたのが和牛ブランドのはじまりといわれている。

他の銘柄牛肉とは異なる品質特性がある
産品として認められた近江牛。

近江牛の「日本で最も古い歴史をもつブランド和牛」としての歴史と伝統や、高品質を裏付ける高い霜降り度合いと口溶けの良い脂。さらに、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で、稲わらを給与するなど、「安全・安心」を基本理念に、地域と結びついた生産体制が認められ、農林水産省により2017年に地理的保護制度(GI)産品に認定されました。



※地理的保護制度(GI)とは:その地域ならではの自然的、文化的、社会的な要因の中で育まれ、品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を地域の知的財産として保護する制度。

「全ては牛ファースト。おいしい近江牛は、ストレスのない牛から生まれると考えるからです」。



中川さんが追求する田尻系本来の血統を守るため、近年は自家繁殖にも力を入れる。2024年にもかわいい子牛が誕生した

明和の時代から牛との関わりをもつ中川家では、牛は家族そのもの。先祖代々受け継いできたことの中心には牛への愛情がある。「牛にストレスがかからない環境づくりが大切な仕事のひとつ」。ストレスは肉質にも影響する、と中川さんはいう。中川さんの牧場では角を落とさず、出荷する時でさえ、鼻輪をつけない。一歩間違えば危険を伴う育て方ができるのは「人慣れしているから」だという。積極的に触れ合い、話しかけて、牛との信頼関係を築きながら、細かな体調の変化に目を配り、身体的・精神的にストレスフリーな生活環境を実現している。

中川さんが育てる「田尻系」黒毛和種は元来小ぶりの品種。無理に大きく育てずに良質な水と餌で時間をかけて適正重量に育てる「牛に負担をかけない肥育」も実践している。心身共に健康に育った牛は、きめ細かで噛むほどに旨みが増す、田尻系本来の上品な肉質になるという。



中川畜産
なかがわあきなり
中川晶成さん

近江牛を全国へ広めた牛の産地間屋から続く老舗畜産農家の8代目。「田尻系」の肉牛にこだわり、近年は自家繁殖にも力を入れている。



提供／(公社)びわこビジターズビューロー



「牛の糞は堆肥化し、農地に還して作物を収穫。循環型の農業が牛と人、社会をつなげるんです」。



減農薬栽培に力を入れる大中地区。耕種農家と畜産農家が力を合わせて、地域で生産する農産物全体の品質を高めている

約1000haの農地が広がる近江八幡市大中地区に牧場を構える橋場さん。「地域に根ざすことで、安心につながるんです」という橋場さんの牧場では、周辺で育つ減農薬栽培の稲わらを飼料にしている。稲わらに含まれる地域特有の微生物が牛の体中で活躍することで、牛が健やかに育つそう。牛の糞を堆肥にして農地へ還元することで、化学肥料を使わない農業へとつながり、牛や人がより安心できる農産物を口にできるという好サイクルを生み出している。

また、牛にとって心地良い環境づくりにも余念がない。食べたら寝る、という牛の生態に合わせてゴロンと寝られるスペースを確保し、大きな音を立てる作業は午前中に終わらせる。余計な添加物を一切使用しない独自配合の飼料づくりや特殊な浄水器を設置して胃に負担をかけない工夫をするなど、与えるものにも細心の注意を払う。「自然にできることの範囲」で健康的に牛を育てるとい

うのが橋場さんのこだわりだ。



橋場牧場
はしばよしあき
橋場芳明さん

牧場経営と並行して、平成11年に「肉牛向上委員会(現牛ラボ)」を立ち上げるなど、長年に渡り後進育成や品質向上に取り組んでいる。

プロが教える近江牛の味わい



近江屋牛肉店
寺出 昌弘さん

創業九十余年という東京築地の老舗精肉店3代目。日本各地の肉牛産地へ足を運び、厳選した肉だけを取り扱う。料理人からの信頼も厚い。

料理人から「肉の香りと赤身の味が良く、飽きのこない味」と評されるという近江牛。寺出さんが特に注目するのは良質な脂。「肉を焼いた後に焼く野菜の美味しさがまるで違う」という。きめ細やかな肉質から溢れ出す、肉々しい旨みと芳醇な香り。他の食材までも引き立てる近江牛をじっくり堪能して。

近江牛をお店で味わうなら



じゅんじゅん鍋

具材を煮る時の音からこの名が付いた滋賀県の郷土料理。醤油や砂糖で味付けをするすき焼き風の鍋料理のこと。近江牛の上質な脂が溶け出し、野菜まで美味しく味わえる。



焼き肉

カルビやロースはもちろん、ミスジ、ホルモンまで様々な部位を味わえる。肉の味わい、脂の旨みをシンプルに楽しんで。



ステーキ

近江牛を知り尽くした料理人が熟練の技で焼き上げるステーキは、近江牛の美味しさをダイレクトに味わえる。



しゃぶしゃぶ

上質な脂の口溶けを感じるロース肉のしゃぶしゃぶはもちろん、あっさりとしたモモ肉も◎。各店こだわりのタレにも注目。

近江牛を買うなら

近江牛とひとことに言っても、食感や脂肪の入り具合など部位によって特徴は様々。好みの肉を見つけて。

バラ

身と脂が薄く層になった部位。脂の美味しさを感じやすい。

ヒレ

脂肪が少なく柔らかな赤身。さっぱりとした味わいが特徴。

モモ・カタ

肉の味で勝負する部位。噛めば噛むほどに味わいが増す。

美味しい近江牛を
味わう&食べるなら
コチラをチェック！



近江肉牛協会



「近江牛」生産・流通
推進協議会

（ 滋賀グルメを 楽しもう ）

中央に日本最大の湖・琵琶湖を抱き東西を標高の高い山々に囲まれた滋賀県。自然豊かな環境が近江牛をはじめ、地域特性を活かした農産物や湖魚など多種多様な食材を育む、まさに食材の宝庫。多彩な滋賀の食材&滋賀のご当地グルメを楽しんで。



滋賀のおいしい
コレクション



びわ湖魚グルメ

主要エリアからの所要時間一例

出発地	到着地	米原駅(滋賀県)	京都駅
東京駅	新幹線利用	約2時間15分	約2時間12分
金沢駅	新幹線&特急利用	約1時間40分	約1時間35分
新大阪駅	新幹線利用 在来線利用	約35分 約1時間20分	約14分 約24分
京都駅	新幹線利用 在来線利用	約20分 約1時間	— —

●米原駅、京都駅からは在来線で滋賀県各地へ



発行

滋賀県農政水産部
畜産課

TEL. 077-528-3855

滋賀県大津市京町4-1-1

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2024年12月13日時点の有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。