

“三方よしの近江牛”

～笑顔と一緒に未来を歩む～

品質だけではなく、その牛肉が作られた背景、牛の快適性（アニマルウェルフェア）に配慮しているか、安全に配慮されているか、環境に配慮されているか等、目に見えない価値や生産の在り方が問われる時代。将来にわたり、“選ばれる近江牛”であり続けるために、牛よし・人よし・社会よしの“三方よし”の「近江牛生産」に取り組んでいます。



牛よし



社会よし



家畜の快適性

（アニマルウェルフェア）

- ✓ 快適な環境での飼育
- ✓ ストレスを低減させる取組
- ✓ 愛情を込めて飼育

安全・安心

- ✓ 美味しさ・高品質
- ✓ 疾病の予防
- ✓ 動物用医薬品の適正使用

人よし



環境への配慮

（耕畜連携・温室効果ガスの削減）

- ✓ 稲わら等自給飼料の活用
- ✓ 家畜ふん堆肥の利用
- ✓ 和牛子牛の県内確保



牛よし人よし社会よし

滋賀県は「三方よしの近江牛生産」の
取組を推進しています

滋賀県農政水産部畜産課

〒520-8577 滋賀県大津市京町4丁目1番1号

TEL: 077-528-3861 FAX: 077-528-4883

近江牛



とろける甘さと芳醇な香りは、天下の將軍をも魅了した極上の味わい。
豊かな自然と生産農家の愛情に育まれ、全国屈指の品格は今なお輝き続けている。

日本最古のブランド牛の誇りを胸に。

400年以上の歴史を有し、国内最古のブランド牛として抜群の知名度を誇る近江牛。江戸時代には彦根藩から將軍家に「牛肉の味噌漬け」が献上され、古くから珍味佳肴として揺るぎない地位を築いてきました。その肉質はきめ細かくやわらかで、独特の粘りとツヤがあり、“食べる芸術品”といわれるほど。水戸藩主・徳川斉昭も近江牛のファンであり、彦根藩主・井伊直亮に宛てた手紙で感謝の言葉を述べています。近年では、全国各地で様々なブランド牛が生まれてきましたが、近江牛はその老舗として、さらにブランド力を高められるよう、品質の維持・向上に努めています。平成19年には、徹底した衛生管理体制をもつ滋賀食肉センターが開設され、この施設を通じて、マカオ、タイ、シンガポール、フィリピンなど海外への輸出も行われています。



人と環境にやさしい耕畜連携サイクル。

近江牛の肥育農家の多くは、近江米の稲わらなど安全安心な国産飼料を厳選して使用しています。牛が食べた稲わらは、やがて堆肥となって近江米を育て、その稲わらをまた牛が食べる…。人と環境にやさしく、持続可能なサイクルが、耕畜連携の取り組みとして県内で確立しています。さらに、互いの畜舎を巡回したり、枝肉研究会を主催するなど、絶えず切磋琢磨して肥育技術の向上に努めています。





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。

滋賀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。



提供 / (公社)びわこビジターズビューロー

「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。



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低い脂が、とろけるような美味しさを実現。口内に幸せを呼ぶ、たっぷ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。肉そのものを賢況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することで、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。



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。

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、甘すぎない投入味の味付けで食べるのがおすすめ。肉の味わいが染みた野菜も楽しみのひとつです。



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。

