

ま松阪牛

松阪市

舌が!頬が!喜ぶ最高級肉のすき焼き

松阪牛といえば、「肉の芸術品」と呼ばれ、言わずと知れた最高級肉の称号である。香りよく、きめの細かいサシ（霜降）と箸で切れるほどやわらかな肉質、口の中でとろける甘い脂と濃厚なうまみ…実は数日前に松阪を代表する有名店ですき焼きを頂いたのだが、今でもうっとりとその肉の美味しさを思い出せたりするくらい、実に良い時間を過ごしたのだった。

あくまで個人的な主観だが、松阪牛はサシの入りが他のブランド牛とは違う。赤身が美味しくなければ、肝心な脂もしつこく感じてしまうが、松阪牛は、そのバランスが絶妙である。さらに、脂の溶ける温度（融点）が低いからか、料理によく合い、舌触りもなめらか。

松阪では、明治初期から、文明開化で肉食文化がブームとなった東京へいち早く牛を出荷しており、その当時から今まで、松阪牛は常にブランド牛であり続けている。



きめ細かい霜降りが松阪牛の真骨頂



松阪牛をブランドたらしめるゆえん…それは、その育て方にある。

松阪では古くから、但馬地方で生まれ紀州で育った若い雌牛を導入。その身元確かな仔牛ちゃんを松阪に迎え入れたらば、長い期間をかけて立派な牛にするための身体づくりが始まる。

まず稲わらや牧草を大量に食べさせることで、できる限り胃袋を大きくして、消化機能を発達させる。

準備が整ったら、牧草のほかに大麦やトウモロコシなどの穀類を多く与えていく。栄養豊かな穀類を与えることで、サシが入るのだ。

だから、何をどれだけ、どんな配合で与えるかは松阪牛を育てるうえで極めて重要で、長い歴史により培われた匠の技である。

現在も、肥育技術は継承されており、肉質の高い松阪牛が育てられ、中でも兵庫県で生まれた雌の子牛を900日以上肥育した松阪牛を「特産松阪牛」と称している。



食欲不振を解消するためビールを与える

たくさん食べてほしいが、食べ過ぎもダメ。今度は食欲不振になってしまい、せっかくの努力も水の泡になってしまうのだ。「だから、ビールを飲ませるんですよ」と、我がすき焼きの世話を焼いてくれた仲居さん。

飼料の配合やえさやりのタイミングにもこだわる



愛情は肉質に宿る、を実感

牛の胃袋は餌を発酵することで栄養を吸収するが、ビールの酵母菌が胃袋中のバクテリアの働きをよくなり、消化を助けてくれるのだそう。

真っ昼間からビールなんか飲んで、酔っぱらわないんでしょうかねえ、と言うと「ごろんと横になっている牛たちは、きっと気持ちよく酔ってるでしょうね」と笑った。

その他にも、焼酎を吹きかけてブラッシングして、血行を良くしたり、ナデナデしたり話しかけたり。農家の手で手塩にかけて育てられ、各所通じて食卓へ。

織物のように美しい紅白の肉を見ながら、愛情は肉質に宿っている…そう感じた「松阪“牛”の一夜」であった。

写真で紡ぐたび



「松阪牛のジェラート」を発見! 松阪農業公園「ベルファーム」内「ガーデンカフェ・ルーベル」で購入できる。甘辛く煮た松阪牛のそばろが入っていて意外と美味。



「松阪牛まつり」は、予選を勝ち抜いた特産松阪牛の中から、今年の女王が決定する「松阪肉牛共進会」等を開催。焼き肉コーナーなどもあり、これはチェックせねば!!!



松阪牛の名人が数多くいるという飯南町深野にあるのが「松阪市飯南和紙和牛センター」。昔の牛飼いの生活を垣間見ることができる。



年に1度11月に行われる「松阪肉牛共進会」は、特産松阪牛のみが出場することができ、その年の最も優れた松阪牛を決める大イベント。昭和24年に始まり、歴史ある共進会、公開せり市も行われ、優秀賞一席に選ばれた牛は数千円という高い値段がつくそうだ。

♥ コンシェルジュからのおすすめポイント!



松阪の街には、すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキ、焼肉など、全国的にも名高い老舗が建ち並び、「松阪へ来たなら、一度は本場の松阪牛を味わいたい」という県外からの観光客でにぎわっています。初めて食べるなら定番のすき焼きがおすすめ。松阪のすき焼きは醤油・砂糖で牛肉を焼く関西風で、脂身の甘さとまろやかさがぐっと際立ちます。どの店もこだわりを持って、味を競い合っていますので、松阪市観光協会が制作している「うまい店ガイド」などを参考に、ここぞというお店で本物の味を堪能してくださいね。



コンシェルジュ
松阪市観光協会 梶間さん

スポット概要



和田金
■住所 松阪市中町1878
■TEL 0598-21-1188
■営業時間 / 定休日
11:30~20:00(土・日・祝は11:00~)
/ 第4火曜日(月により変動あり)
1月1日・2日、8月16日



松阪まるよし
■住所 松阪市鎌田町239-2
■TEL 0598-51-2240
■営業時間 / 定休日
10:00~21:30(L.O.20:30)
/ 水曜日(祝日は営業)



味と香りの松阪牛 かめや
■住所 松阪市京町508-4
■TEL 0598-21-0109
■営業時間 / 定休日
11:30~20:00
(準備中・売り切れ次第終了の日あり)
/ 無休(お正月・お盆も営業・臨時休業あり)



このStoryを
スマートフォンで
ご覧いただくことができます。