



とれたて!!旬のながさき——②

優れた肉質と肉量を誇るブランド牛 **長崎和牛**

長崎和牛

歴史と伝統を受け継ぐ国内有数の和牛産地

長崎県は、全国有数の優良な黒毛和牛の産地として知られている。その歴史は古く、県内各地の遺跡で約二千二百年前(弥生時代)の牛骨や牛歯が発掘されていることから、和牛発祥の地ともいわれている。また、鎌倉時代に描かれた牛の図説「国牛十図」に長崎県は銘牛の産地との記録も認められる。

和牛生産の伝統は長い時を経て受け継がれ、現在、県内全域で約三万頭の肉用牛を肥育、年間約一万八千頭が出荷されている。そのうち、長崎生まれ・長崎育ちの良質の和牛を「長崎和牛」というブランド名に統一し、県が進める「ブランドながさき総合プロデュース事業」の戦略商品の一つとして主に大都市圏に出荷。全国トップクラスの肉質、肉量を誇る和牛として、市場から高い評価を得ている。

県内では現在、県と生産者団体等が「丸」と呼ばれ、五年に一度開催される「第十回全国和牛能力共進会」が佐世保市をメイン会場、島原市をサブ会場として開催されることが決定している。この大会を契機に、「長崎和牛」のブランド名が県内外にさらに広まることが期待されている。

平成二十四年には、「和牛のオリンピック」と呼ばれ、五年に一度開催される「第十回全国和牛能力共進会」が佐世保市をメイン会場、島原市をサブ会場として開催されることが決定している。この大会を契機に、「長崎和牛」のブランド名が県内外にさらに広まることが期待されている。

豊かな自然の中で育まれる風味豊かな肉質

豊かな自然環境の中で、潮風を受けてミネラル分をたっぷり含んだ牧草などを与え、一頭一頭丹精込めて育てられる長崎和牛。ほどよくサシ(霜降り)が入った肉質は



風味も豊かで、しつこさがない。赤身には肉そのものが持つ甘みが際立ち、まろやかな味わいの脂身とのバランスは絶妙。厚切り肉ならシンプルにステーキで、薄切りなら焼きしゃぶしゃぶでいただく、より一層肉の旨みが楽しめる。

※「ブランドながさき総合プロデュース事業」

長崎県の優れた農水産物の販路拡大に向け、生産からPR、販売まで一貫したプロデュースを行うことで、全国に通用するブランドを目指す取り組み。



長崎の自然が育む「長崎和牛」

海に囲まれ、潮風を受けてミネラルを含んだ牧草。そうした環境の中で育まれた元気な子牛が県内各地で肥育されます。まさに長崎の特徴的な環境が、おいしい「長崎和牛」を育てているのです。



素材の良さが際だつ「長崎和牛」肉本来の旨味と驚くほどやわらかい食感を持つ「長崎和牛」。日本人の嗜好にあった「和食・洋食」どんな料理にもマッチする最高の食材です。

