

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第7回)

特級品！幻の隠岐牛を「1129(いい肉)」の日に

2016.11.28



「おひとり様グルメ」のシリーズ7回目は、11月29日「いい肉の日」にちなみ、めったに味わえないとされる幻の牛肉・隠岐牛を提供する店を紹介します。

隠岐牛とは、島根県沖の日本海に浮かぶ4つの島・隠岐諸島の恵まれた自然環境が育てる黒毛和牛の中でも、最上級の品質を誇る肉牛をいいます。

恵まれた自然環境で肥え育つ

そもそも隠岐は、肉牛の元となる子牛の生産が盛んな土地柄。ただし肥育は有名産地を販路に持つ畜産農家が手掛けることが多く、生まれた子牛は8カ月～12カ月と小さいうちに、島を離れて本土へ送られていました。4島合わせて年間約1200頭が生まれ、肥育後に隠岐牛として市場への流通が許されるのは、その10%程度。日本食肉格付協会(JMGA)が肉牛1頭ずつに付与する等級のうち、上物とされる「5等級」「4等級」に限られます。



子牛たちは島の大自然に育まれ、隠岐牛へと育ちます

将来は、神戸牛や松阪牛などのブランド牛に育つ資質を持った子牛を島内で肥育し、高級肉としてのブランドを打ち立てたい。そんな畜産農家の思いから生まれた新たなブランドが隠岐牛なのです。

取材の日、訪れた牛舎では生まれて200日に満たない子牛が集められていました。現在は体重200キロ程度ですが、肥育後には800キロ程度になります。

「幻の牛肉」との出会い… 続きを読む