

# 広島県には「地ビーフ」があります!

コクの深さとやわらかな舌触りが自慢

広島和牛は、噛めば噛むほど旨みが味わえる「コク」の深さ、絶妙な美しい霜降りややわらかな舌ざわりに、上品な香りがとけあう贅沢な逸品です。「広島牛」には、広島県内で最も長い期間飼育された和牛のうち、(公社)日本食肉格付協会の厳格な審査で肉質等級4以上に格付けされた牛肉だけが認定されます。歴史ある「現代和牛のルーツ」のひとつである広島血統をより色濃く受け継ぐ「広島和牛 元就」や、さらに、和牛改良や和牛のオリンピックと言われる全国和牛能力共進会における優秀な実績を持つ庄原市や神石高原町の地域にもこだわった「比婆牛」、「神石牛」も広島和牛のひとつとして知られています。また、広島県産の和牛としてはほ他にもすぐれた血統をもち、飼育方法などに特徴をもった銘柄牛が存在します。広島県はまさに「地ビーフ」の宝庫なのです。

## おもな広島和牛

**比婆牛**

このマークが目印

広島県の北東部に位置する庄原市(旧比婆郡)で、中国山地特有の冷涼な気候のなかで生育された黒毛和牛。肉質等級が3等級以上で岩倉産(いわくらづる)をルーツにもち、口どけの良さが特徴的な広島県を代表するブランド和牛です。

あづま養殖興業 HP

**広島牛**

このマークが目印

広島県内で最長飼育された黒毛和牛。銘柄牛として30年以上の歴史を有しています。肉質は4等級以上のものを指します。

広島牛特産化促進対策協議会

**榊山牛**

天然の湧き水や広島県産の榊わらなど、指定穀物を主食とし、通常より100日以上長い、32ヶ月の長期飼育を行っています。一頭ずつの特性に合わせてストレスを排除した「オーガニック飼育」で脂質が低く、旨みの強い肉質を表現しています。

**神石牛**

このマークが目印

神石高原町で最長飼育された黒毛和牛。3等級以上、歩留等級B以上のものを指します。

神石牛公式サイト

※神石高原町ゆかりの広島血統を有する場合は広島県内で育てられた牛も含まれます。

**元就**

このマークが目印

広島県血統を引き継いでいる一生を広島県内で育てられた黒毛和牛。肉質3等級以上、歩留等級B以上のものを指します。

広島県産 産地登録制度

**三次ワインビーフ**

このマークが目印

三次ワイナリーでワインを製造する際にできる三次ビオネ等の果皮を含んだ飼料を出荷前の15ヶ月間与えて飼育した、三次産まれ三次そだちのA4ランク以上の黒毛和牛を指します。キメが細かく締まりある肉質が特徴です。

広島県三次市 HP

### 広島和牛の歴史と伝統

現在の広島県三原市久井町には、千年以上前から日本三大牛市の一つとして秋の庄原市で栄えていました。また、現在の庄原市で江戸時代に造成された日本最古の豊牛(※)の血は脈々と広島血統として今に引き継がれています。江戸時代後期には、和牛の系統として確立され、神戸ビーフの素牛であり高品質であることで知られる但馬牛とともに「現代和牛のルーツ」の一つとなっています。

※豊牛(つるうし):増体や肉質などが優れた特性を持つ優良系統牛和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会では、第4回(昭和57年)、第5回(昭和62年)大会の2大会連続で日本一に輝き、全国的に名声を博しました。

## 西洋料理が堪能できるお店リスト

イタリア料理 La・sette ラ・セツテ	広島県広島市中区 広瀬北町 2-28-1 TEL: 082-297-1207
Éditer エディター	広島県山県郡北広島町 長世 10636-1 TEL: 0826-85-0770
桜下亭	広島県広島市安佐南区 長来西 3丁目 9-17 TEL: 082-239-1000
café restaurant bar Plaisir プレジール	広島県広島市中区 袋町 4-1 2F TEL: 080-4556-8866
酒楽食 Lapin ラ・パン	広島県広島市中区 堀川町 1-25 岡辺ビル 1F TEL: 082-247-5587
西洋厨房 ラ・ダム・ヒロ La Dam Hiro	広島県広島市中区 新天地 1-24 中央通巻番館ビル4F TEL: 082-246-8830
中土 NAKADO	広島県広島市中区 堀川町 4-18 胡子 GRIT 5F TEL: 080-5919-8148
広島エアポートホテル RESTAURANT ACERO レストラン アチェロ	広島県三原市本郷町善入寺 64-25 広島エアポートホテル TEL: 0848-60-8188
広島ワシントンホテル Bonjour Plus ボンジュールブリュ	広島県広島市中区 新天地 2-7 TEL: 082-553-2222
hiroto	広島県広島市中区 富士見町 4-17 TEL: 050-5493-2488
ホテル宮島別荘 島旨 PAN	広島県廿日市市 宮島町 1165 TEL: 0829-70-9002
み乃家	広島県広島市西区 三篠町 2-3-26 TEL: 082-237-2777
リーガロイヤルホテル 鉄板焼なこ	広島県広島市中区 基町 6-7 8 リーガロイヤルホテル広島 6F TEL: 082-228-6762
ル・トリスケル	広島県広島市中区幡町 5-17 第3沖川ビル 2F TEL: 082-511-5031
LE MIROIR ル・ミロワール	広島県福山市宝町 9-20 ダイヤバス宝町 1F TEL: 084-922-5822
Les Clos 宮島レ・クロ	広島県廿日市市 宮島町 527-1 TEL: 0829-30-7196

## 牛肉の等級ってどうやって決まるの?

牛肉の格付規格の表示区分

歩留等級	肉質等級				
	高	4	3	2	低
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

歩留等級とは、牛の生体から内臓、骨、皮などを取り除いた絞肉から得られる部分肉の割合を評価します。「A」は部分肉歩留が標準より良いことを意味します。牛1頭から得られる部分肉の割合が高ければ評価は良いものとされます。また、肉質等級とは、(1)脂肪交雑(サシ)(2)肉の色沢(3)肉の締まり及びきめ(4)脂肪の色沢と質、の4項目を5段階で評価して、4つの項目中、最も低い等級が肉質等級として判定されます。味わいみの評価ではないため、等級の高低だけでなく、料理の特性や好みによってもマッチするお肉は変わってきます。是非みなさんのお好みの味を見つけてみてください!



もっと広島和牛について知りたい方に  
～産地解説ひろしまつぼ～

和牛の歴史を知りたい方に  
広島県畜産技術センター HP

和牛の最新情報をキャッチしたい方に  
～広島和牛 NEWS～