



天晴れ、岡山。
 岡山の魅力、再発見!

其の二

「おかやまの和牛」

和牛のふるさと・岡山が誇る逸品、「おかやま和牛肉」を味わおう。

岡山県が「和牛のふるさと」と呼ばれていることを、存じだろうか。和牛は古くから中国山地を中心に、農耕に不可欠な家畜として飼育されてきた。優良牛を作出する改良にも努力が払われ、とくに優秀なものは「蔓牛（つるうし）」と呼ばれた。約二四〇年前の安永年間、現在の新見市神郷地区で日本最古の蔓牛「竹の谷蔓」が誕生。その「竹の谷蔓」の直系間交配によって生まれたのが種雄牛の「第13花山号」である。この牛は大型で体積に富み、均整が優れ、資質もよく、その後の改良に大きく貢献。現在の岡山和牛や全国の和牛の血統をさかのぼれば、多くがこの牛につながるといわれる。和牛に対するニーズが農耕用の役牛から肉専用牛へと移行するなか、全国各県の代表牛を集めて和牛改良の成果を競う「全国和牛能力共進会」第二回大会が、一九六六年に岡山県で開催された。「和牛のオリンピック」とも呼ばれるこの大会で、岡山県代表牛は全頭が優等賞を獲得。名実ともに評価を得た岡山和牛は、全国各地でブランド化された和牛のルーツとなっていた。

岡山県と牛とのゆかりの深さを物語る場所がある。備前市吉永町にある「田倉牛神社」だ。元々は牛頭天王を祀っていたが、江戸時代、農業振興として岡山藩が牛を飼うことを奨励。次第に牛馬の病氣平癒を祈願する神社へと変わっていったといわれる。備前焼の小牛像を神座にお供えする独特の参拝方法は、今も受け継がれている。

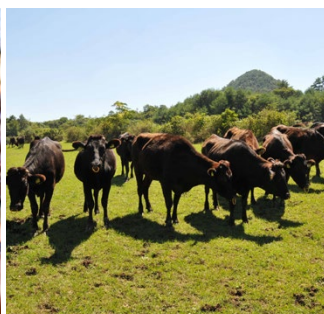
そんな「和牛のふるさと」岡山県が誇るブランド和牛が「おかやま和牛肉」。豊かな自然の恵みを受けながら岡山で産まれた和牛の中で、厳しい認定基準に合格した「級品」だ。きめ細かくて柔らかな食感、舌の上でとろける脂の甘み、和牛特有の風味と旨み…。一度堪能すれば、わが県をいっそう誇りに思えるに違いない。



誌面についてのアンケートに答えてくださった方の中から、「カツマル醤油醸造」の「金時しょうゆ」を抽選で20名様にプレゼントします。締切りは2019年3月20日(水)12:00です。

応募はパソコン・スマートフォンから
<https://tjokayama.jp/special/appare0225/>

※読者プレゼントのご応募にあたり記載いただく氏名などの情報(以下まとめて「個人情報」)は、法的義務を伴う開示請求を受けた場合を除き、当選者への商品の送付以外の目的には使用いたしません。第三者が個人情報に不当に触れることのないように、合理的な範囲内で厳重に管理いたします。個人情報の訂正・変更・そのほかのご連絡は「オセラ編集室」までお寄せください。



「おかやまの牛肉」について詳しくは...