

# 料理 The Cuisine Magazine \* 通信

EATING WITH CREATIVITY

気分は断然、TEA!  
いまどきのお茶の楽しみ方  
淹れ方とお菓子レシピ

# 8

AUGUST 2017  
1008YEN

自由に愉しむ!

## お茶とお菓子

pineapple amber

salade de fruits

crème double

jam & marmalade

pudding à la mode

scones

cake au citron

alishan oolong tea

“いがらしろみさんの英国ティールーム案内”

レシピ付き! 妄想アフタヌーンティーセット

ハンドドリップ日本茶、お茶カクテル、日本茶スタンド……最新お茶事情 / 日本の発酵茶テイasting

[第2特集] “ミルクスイーツ” 素材からレシピまで



「第34回」 Mr. Shoku-iku 服部 幸應 Yukio Harumi

# 未来に届けたい日本の食料

Japanese Ingredients for the World's Top Kitchens



## 松阪牛

MATSUSAKA BEEF

### 質の良い脂で「肉の芸術品」を次代へつなぐ

肥育期間が35カ月を超えると、牛の脂はオリーブ油と同じオレイン酸の含有量が高くなり、生活習慣病を予防、改善すると言われます。A5等級、それも牛脂肪交雑基準（霜降り度合）がトップランクの松阪牛を育てる「伊藤牧場」の主、伊藤浩基さんを訪ねます。

は松阪牛肥米として出荷。もみ殻は牛舎に敷いています。普通はおがくずなので、もみ殻だと虫がわかないので安心だし、清潔です。

3番目は環境。うちの牛舎、においがいいですよ。汚れたらすぐ掃除。細やかな衛生管理は怠りません。ご覧の通り、全頭完全個室なので、エサも自分のペーシングのびのび食べられて、ストレスがからまない。また、調子が悪いとすぐにかかるのも1頭飼いのいいところです。

最後は肥育期間。2年前から、松阪牛全体の肥育日数を底上げしようと月齢35カ月以上で出荷しています。これにはもう一つ理由があって、34カ月までは融点が高いのですが、35カ月を超えるとどんどん下がって、不飽和脂肪酸が増えてくる。脂の質が良くなるんです。現在、うちは38カ月前後で出荷します。冷蔵庫から出してしばらくおくと、脂が溶けてきます。

甘味があってもたれず、香りの余韻が長い。そんなおいしさをぜひ味わってほしい。近くに焼肉店も開きました。

昭和30年創業以来、祖父、父、私とつないできて60年。創業当初は数十頭。現在500頭ですが、2年後には1000頭〜2000頭、10年以内には5000頭規模にしたいと思っています。

貿易会社も興し、4年前から海外への輸出も始めました。これが松阪牛の底上げに、ひいては和牛全体の発展に繋がってくればなと願っています。

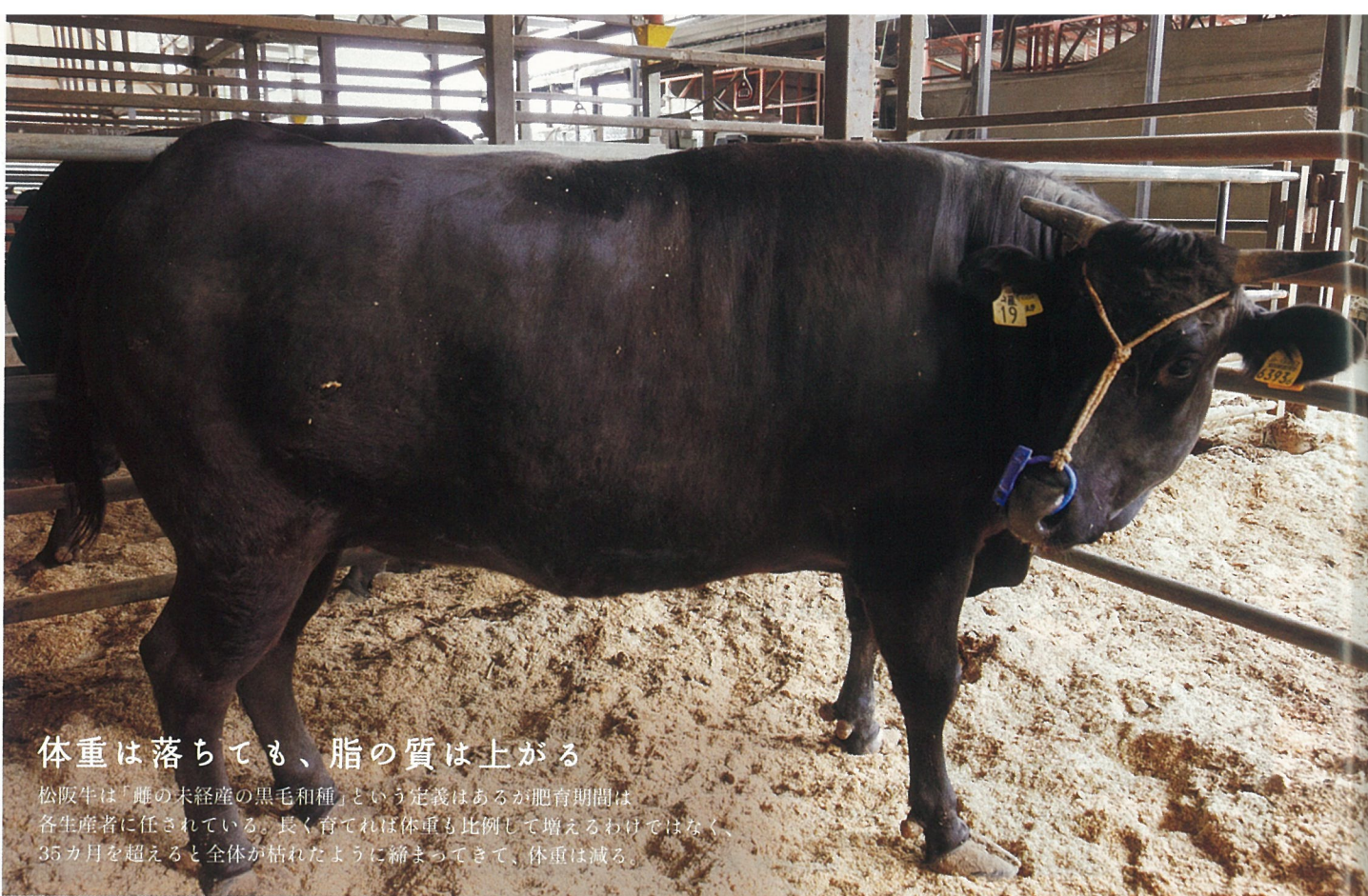
最高の牛肉を提供するために大事なことは4つあります。まず仔牛。妥協せず、日本で一番高い仔牛を集めています。父の代までは全頭但馬牛でした。但馬は素晴らしい血統で仔牛も高値で取引されます。ところが現在はA5率が下がってきている。最高級を謳うのであれば、味も見た目も大切にしたい。A5は死守したいので、今は但馬、丹波産は少数に、大半を鹿児島で集めています。A5ランクの霜降り度合(BMS)は8〜12の5段階に分けられるのですが、現在9割がA5

等級、そのほとんどがBMS10〜12です。次に飼料。現在、循環型農業による飼育をしています。無農薬で米を作り、刈った後の稲ワラを乾かして粗飼料に。ワラには胃を整える役目があるんです。全量は無理でも、ほとんどを自家製と国産の稲ワラで賄っています。ワラに加えて、美しい肉色、甘い肉質にするためにふすまや大豆、トウモロコシ、麦などを、試行錯誤の末に編み出した独自の比率でブレンドした濃厚飼料を与えています。堆肥は1年間おいて発酵させ、肥料に。米

### Each Cut a Marbled Work of Art

Matsusaka beef is named for the region of Mie Prefecture where these black-haired *wagyu* cows are grown. Only virgin female cows can be designated Matsusaka. Run by Hiroki Ito, Ito Bokujyo produces meats with not only the finest A5-grade ranking but also the highest marbling ratio (BMS), which for A5 is measured from 8 to 12. "Ninety percent of our cattle are A5, with a BMS ranging from 10 to 12," Ito notes proudly.

"In my father's day all of our herd was Tajima, which is still a fine pedigree. But lately we've been shifting to cattle from Kagoshima. Feed quality is critical, too. We use organic rice straw for roughage and a carefully formulated blend of concentrated feed. And we provide our cows with a clean, stress-free environment." The herd totals 500 now, a number Ito hopes to increase to 2,000 in two years and 5,000 within a decade.



## 体重は落ちても、脂の質は上がる

松阪牛は「雌の未経産の黒毛和種」という定義はあるが肥育期間は各生産者に任されている。長く育てれば体重も比例して増えるわけではなく、35カ月を超えると全体が枯れたように締まってきて、体重は減る。



1. 成牛が優に2頭は入るスペースで1頭飼いされている伊藤牧場の松阪牛。2. 仔牛の時は輸入の牧草に頼るが、それ以外は自家製や国産の稲ワラを粗飼料として与える。3. 濃厚飼料は大麦やトウモロコシをメインにふすま、米ぬか、脂かすなどを独自に配合。最も多い時期で1日8～10kgを与える。4. かつては松阪牛のほとんどの仔牛が兵庫の但馬牛だったが、現在は松阪牛全体の約5%ほど。仔牛は月齢10カ月前後で親元を離れ、肥育農家の元で育てられる。5. A5の中でも最高ランクのBMS12のサーロイン。6. 網から滴り落ちる脂が炎となって、肉を明るく照らす。7. 3代目の伊藤浩基さんは39歳。地元の人にも食べてほしいと、昨年11月に津市内に「焼き肉いとう」を開いた。

1. Each cow has a stall big enough for two. 2. Mature cows are fed organic rice straw grown domestically or on-site. 3. The concentrated feed is an original blend of wheat and rice bran, barley, corn, and tallow; each cow might consume as much as 8 to 10 kilograms of it per day. 4. Tajima stock now represent just five percent of all cattle grown for Matsusaka beef. 5. This A5 sirloin has a marbling ratio of 12, the highest. 6. Processed at 38 months, Ito's beef is rich in oleic and other monounsaturated fatty acids. 7. Owner Hiroki Ito opened a yakiniku barbecue restaurant in the city of Tsu last November.

### ◎伊藤牧場

三重県津市一志町高野1696

Ito Bokujyo

1696 Ichishi-cho Takano, Tsu-shi, Mie

☎059-293-0708 yakinikuito.com/company

