

eating

このまちの豊かな自然で育まれた「近江牛」  
味わえるところ、買えるところを紹介します

shopping

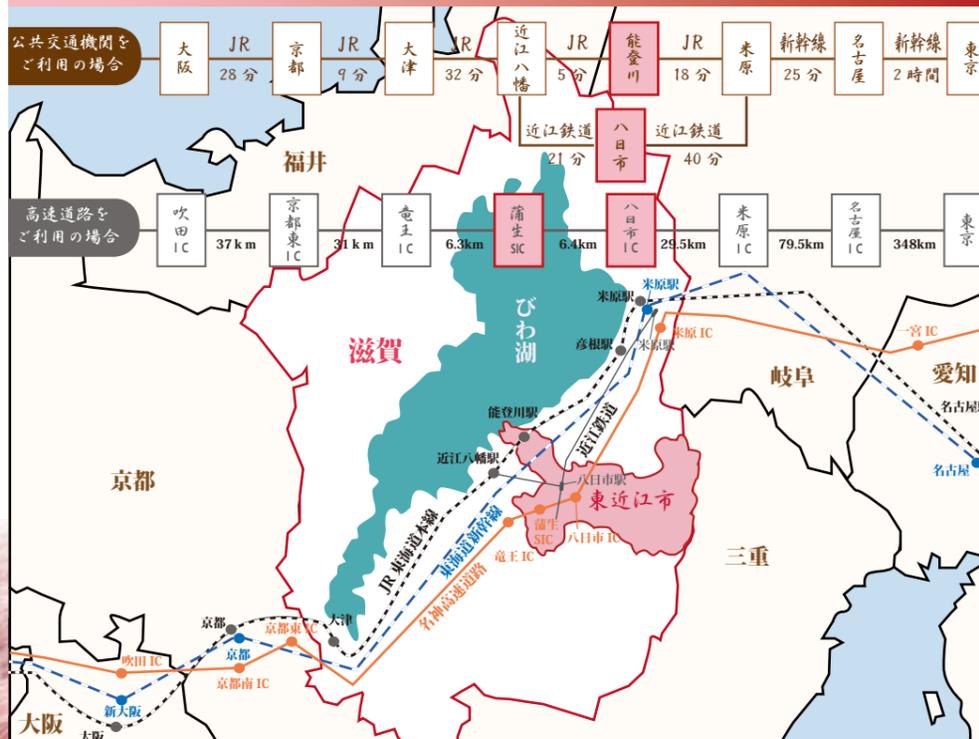
東近江市

# 極上の 近江牛

— O M I B E E F —



## 交通アクセス



### 問い合わせ

東近江市 農林水産部 農業水産課  
☎ 0748-24-5660    ✉ noshin@city.higashiomi.lg.jp  
IP:050-5801-5660    HP <http://www.city.higashiomi.shiga.jp>



## 近江牛の味の魅力

～近江牛の4つの魅力～

### 肉がきめ細かく、柔らか

肉は、きめが細かいほど美味しいと言われ、近江牛はそのきめが細かいのが特徴です。

### 目減り、水引が少ない

輸送中に牛の体重が減らず（目減り）、水分の蒸発による枝肉の量が減少しないこと（水引）が特徴です。

### 美しいサシが消えない

肉と脂肪とのいりまじりを“サシ”といい、近江牛には、全体的に細かいサシがはいっています。

### 独特の粘りを持つ脂肪

良い脂肪とはツヤがあり、適度に粘りがあるものです。



## 近江牛の歴史



近江牛は、日本三大和牛、国内最古のブランド牛です。

日本三大和牛のひとつに数えられ、国内最古のブランド牛と言われている近江牛。

近江牛の始まりは江戸時代と言われています。江戸時代には牛肉は薬用とされていましたが、1687年に彦根藩で武具や馬具に使う牛皮を調達した後の牛肉の味噌漬けが考案され、反本丸（へんぼんがん）という名の“養生薬”として、彦根藩から将軍家や徳川御三家への献上品にもなっていました。当時、彦根藩の区域であった現在の愛東・湖東・能登川地区においても、農耕用として牛が飼われていました。もしかすると、この地域の牛も近江牛の起源に関係しているのかもしれませんが。

全国的に近江牛の名が知られるようになったのは明治時代です。当初は陸路や海運により東京へ出荷されていましたが、明治22年に東海道本線が開通し、近江八幡駅から貨物での輸送が始まると、一躍有名になりました。

### 認定近江牛ブランドの原点

明治になると、物流網の発展により、近江牛は東京へと輸送されるようになりました。この時代の近江牛は、すべて「神戸牛」として扱われていました。これは当時、近江牛は神戸港を経て東京へ出荷されていたためです。かつては出荷港＝ブランドという構図があったため、原産地を問わず「神戸牛」として扱われていたためです。「神戸牛」の名前が世に知られるのにはそのような背景がありました。

明治22年（1889年）に東海道本線が開通し、近江八幡駅ができると翌年（1890年）から東京への陸路での直輸送が始まり、ようやく「近江牛」の名が使われるようになりました。その後100年の時を経て、近江牛としてのブランドが定着。現在では滋賀県内の約80の牧場で「近江牛」が肥育されています。

## 近江牛の定義



豊かな自然環境と水に恵まれた滋賀県内で  
最も長く飼育された黒毛和牛

琵琶湖に代表される豊かな自然の中で育てられた近江牛は、元々は農耕に使われていた但馬系の牛がそのルーツです。鈴鹿山脈からの良質な水と、湖東平野に広がる肥沃な土壌という最適な環境に恵まれ、栄養バランスに配慮された飼料で育まれたその肉質は霜降り度が高く、特有の香りと肉の柔らかさが特徴で、多くの方々から高い評価をいただいています。

近江牛の品質は、一頭一頭を丹念に育て上げる生産者のたゆまぬ努力によって守られてきました。特に品質のよいものは「認定『近江牛』」として認証されているほか、その認定牛を取り扱う指定店として、小売店や飲食店など、登録店舗は県内外で170店舗（東近江市内では10店舗）を超えています。



近江牛は、特許庁に牛肉の地域ブランドとして認められ、地域団体商標（文字商標）として、平成19年5月11日に登録されました。  
<商標登録 第5044958号>

認証された近江牛取扱い店などに貼られるステッカー



### 全国一の品質を誇る

鈴鹿山脈からの良質な水と湖東平野に広がる肥沃な土壌という最適な環境に恵まれ、栄養バランスに配慮された飼料で育てられた東近江市内で生産される近江牛は、品評会（近畿東海北陸連合肉牛共進会）で最優秀賞を受賞するなど、全国一の品質を誇っています。

### 美味しさがギュッと凝縮

きめ細かな肉質で脂が甘く、口の中でとろけるほどおいしいと評判です。

