

WAGYU

Japanese Beef

Safe, high quality Japanese beef

発行：農林水産省

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 TEL.03-3502-8111 (代表)

ホームページ <http://www.maff.go.jp/>

メールマガジンの購読はホームページから

本パンフレットの問い合わせ先：農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課 TEL.03-3502-8473

MAFF
農林水産省



WAGYU

Japanese Beef

Safe, high quality Japanese beef

「和牛」は、日本の文化が生んだ 食の芸術品。

「和牛」を初めて味わった人はすべて、その味わいの深さに驚きます。

今、その感動のインパクトが世界の国々に伝わっています。

日本の誇るブランド、「和牛」のおいしさをぜひあなたの国でも体験してみてください。

「和牛」は、日本料理が育てた高級食材です。

今、世界では空前の日本食ブームが起こっています。中でもすき焼き、しゃぶしゃぶ、鉄板焼き、などは、「和牛」のおいしさが際立つ人気の日本料理です。「和牛」のおいしさの特長は、まさに口に入れた時のとろけるような食感といえるでしょう。この食感は「和牛」特有の“霜降り”と呼ばれる肉質が醸し出しています。“霜降り”とは、肉の筋繊維に網の目のように脂肪（サシと呼ばれる）が入った状態を表し、その様子がまるで霜が地面に降りた時のように美しいことから名付けられました。その口溶けの良さは、“和牛香(わぎゅうこう)”と呼ばれる甘くてコクのある特有の香りとともに、1度味わったら忘れられない贅沢なものです。日本人の繊細な味覚に応えて、「和牛」の生産技術は磨かれてきました。他には類をみない最高品質の「和牛」が今、海外でも高級食材として人気となる時代を迎えています。



日本の名人が究極の「和牛」をつくります。

ひとつの物ごとにじっくりと向き合う日本の国民性は、建築や芸術などに幅広く発揮され、優れた文化を創造してきました。たとえば、長い時間をかけて自然の枝葉を理想の形へと導く盆栽、一糸一糸を丹念に織り込み絢爛な美しさを作る西陣織りなど、世界が目を見張る日本ならではの独特の文化があります。そして、その分野は建築や芸術だけにとどまらず、食の世界にもいかに発揮されています。一頭一頭を手塩にかけて育てる「和牛」は、日本が生んだ食の芸術品といえるでしょう。理想の牛肉を追求した完成度の高さは、他に類をみない、世界でオンリーワンのものです。



美しい日本の 豊かな自然が育てます。

日本の豊かな自然の中、肥育のスペシャリストたちが誇りとこだわりを持って育てた牛が「和牛」です。
世界で「和牛」といえるのは、日本の地で、長年の努力によって改良されてきた日本固有の「和牛」だけ。
そのおいさと希少価値の高さは、きっと皆様にご満足いただけることでしょう。

成育に適した自然環境があります。

清らかな水、澄んだ空気、四季折々の豊かな自然の中で、「和牛」はのびやかに育てられています。常に清潔に保たれた衛生的な牛舎は、適切な温度管理がされるなど、24時間365日、「和牛」の成育に最適な環境が整えられています。さらに健康でおいしく、安心・安全な「和牛」を育てるために自然素材の餌が選ばれ、飲み水にも細心の注意が払われています。日本固有の牛の品種である理想の「和牛」を生産するためには、日本の自然環境がなくてはならない重要なファクターとなっています。

名人の誇り、愛情が品質を高めます。

「和牛」は、肥育のスペシャリストにより一頭一頭に手間と時間をかけて、丁寧に育てられています。「和牛」はとてもデリケートな品種で、飼育環境が肉質に大きく影響します。牛の健康管理に気を配り、「和牛」の身体をブラッシングしてリラックスさせるなど、日本人ならではの献身的な飼育がされています。このため、一戸の農家では平均でわずか34頭しか肥育されていないのです。肥育農家の名人たちのこだわりや信念、その誇りが、日本だけの「和牛」の品質を高めています。