

近江牛



生産地：滋賀県内

登録団体：一般社団法人 滋賀県畜産振興協会

農林水産大臣登録第56号



特性

融点が低い不飽和脂肪酸であるオレイン酸を多く含んでおり脂質の口溶けが良い。約400年前から生産が続く最も古い銘柄牛のひとつであり、日本の牛肉食文化への貢献や肥育技術の高さから日本三大和牛とも称される。

地域との結び付き

江戸時代は牛肉食が禁止されていたが、彦根藩は将軍家への献上のため、唯一、牛肉の生産が許されていた。琵琶湖の豊かな水に恵まれ稲作が盛んであったことから、稲わらを中心に給餌する肥育技術が発達。大正時代から肥育振興策が行われ、昭和26年には、日本初となるブランド牛肉振興団体「近江肉牛協会」を設立するなど、日本でも最も古くから和牛生産に取り組んでいる。