

城取博幸の

岡山、広島のスーパーマーケット見聞録

NO156

2023年3月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

岡山県尾道の「にくよし」と「蔓(つる)牛」の研究

2023-03-18 16:59:30

しまなみ海道を通り尾道へ

尾道市家町万能倉の「にくよし」

マスコミでも取りあげられた店

「にくよし」は、エブリーホームイグループの飲食店部門

宮崎牛が看板商品で、卸、小売、惣菜、一人焼肉の機能を備えた新業態



ガソリンスタンドの跡地のように見える



11時～14時までは一人焼肉



注文の仕方



残念ながら時間が過ぎていた



店内



牛肉の量り売りコーナー



宮崎牛ステーキ



豚肉と鶏肉



総菜コーナーのハンバーグとメンチカツ



宇和島の「ゆうぼく民」やエブリーの「にくよし」のように肉を専門に販売する店がおもしろい
地方のJAが経営するブランド肉専門店も人気を集めている

にくよし ハンバーグとメンチカツを購入してみた



宮崎牛 にくよしハンバーグ 398 円



内容は、国産牛肉挽肉、たまねぎ、豚挽肉、鶏卵、焼き麩、バター、食塩、オールスパイス、黒コショウ/酸化防止剤(V,C)

牛肉 100%のハンバーグは冷めるとパサパサになるため豚肉を混ぜている

つなぎに「鶏卵」の他に「焼き麩」を使っているのが珍しい

普通はパン粉を使うのだが



ハンバーグは温めてソースをかけて食べるが
冷えても柔らかくておいしい



宮崎牛キャベツメンチカツ 250 円



炒めキャベツで甘味を出した
牛肉とキャベツの相性がとても良い
フワッと柔らかく、食感もサクサクしている

これはおすすめ



牛挽肉(国産)、キャベツ、生パン粉、(小麦粉、ショートニング、還元水あめ、イースト、食塩、砂糖)など



至高の宮崎牛



日本の肉用牛の飼育数(2021年)全国 2605000 頭

1位 北海道 536200 頭(20.6%)

2位 鹿児島 351700 頭(13.5%)

3位 宮崎 250000 頭(9.6%)

産地に近い宮崎牛を扱うのは理にかなっている

宮崎牛の特徴

元は「岡山」「広島」「島根」「兵庫」から種牛を導入し品種改良した牛



さらに牛のルーツを辿ってゆくと

日本最古の蔓牛(つるうし)千屋牛振興会資料

蔓牛(つるうし)とは、中国地方で改良され「優良な系統の和牛」の呼称

江戸時代末期から近親交配による系統の維持、固定が行われ、資質・発育・繁殖などで優れた特性を持つ系統が「蔓(つる)」と呼ばれた

日本最古の蔓牛

「竹ノ谷づる」1830年～岡山県「新見市」

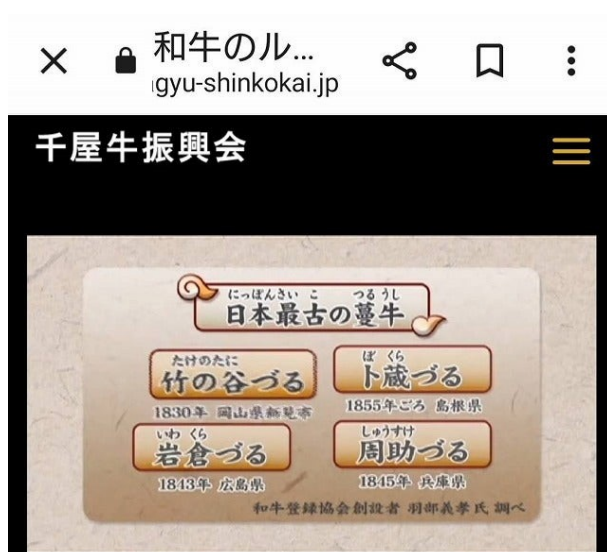
「岩倉づる」1843年～広島県

「周助づる」1845年～兵庫県

「ト蔵づる」1855年～島根県

岡山県新見市には昭和天皇も訪れている

天皇家が食べる牛肉はここであったかも知れない



岡山県新見市、広島県庄原、兵庫県潮来(あさごし)、島根県隠岐の島あたりが産地であるようだ
餌はどんなものを食べているかも気になる
たぶん地域で採れる穀物や稲わらが主だと思うが



日本最初の岡山竹の谷づる「千屋牛」は岡山市内でも食べられるが時間がなく、広島岩倉づる「元就牛」を広島市内で探した

江戸時代後期、遺伝の仕組みも分からない時代に、比和村(現在の庄原市比和町)の畜産農家「岩倉六右衛門」がいち早く品種改良に着手したとされる

明治から昭和にかけて「比婆牛」「神石牛」の名で全国に知られるようになった

昭和2年、大正天皇が崩御されれ御大葬に靈柩車を引く牛に広島牛が選ばれた

* それだけ皇室との繋がりが深い

広島血統和牛「元就」 | 広...



<https://wagyu-ninsho.jp>



JA「ほうでい亭」

広島市安佐南区坂東7-39-1

二階建ての2階が焼肉レストラン



店内



JA 広島市コーナー



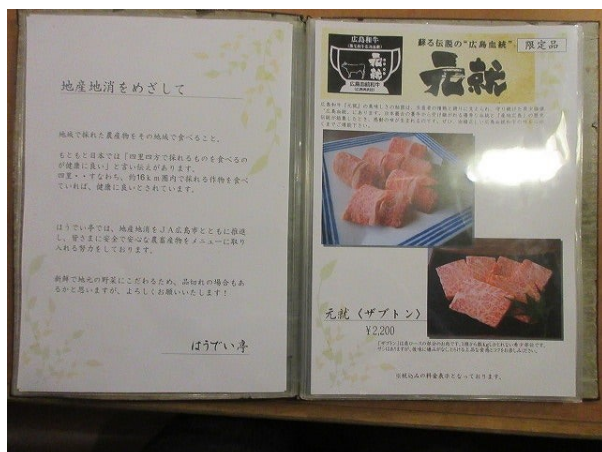
物販コーナー



JAさんが経営している焼肉レストランであるため、安心して安価なブランド牛が食べられる
地産地消をめざして

昔から「四里四方(よりよほう)」四里(約16km)で採れる作物を食べていけば、健康によいとされるというもの

「身土不二」によく似ているが地域を限定しているのがスゴイ



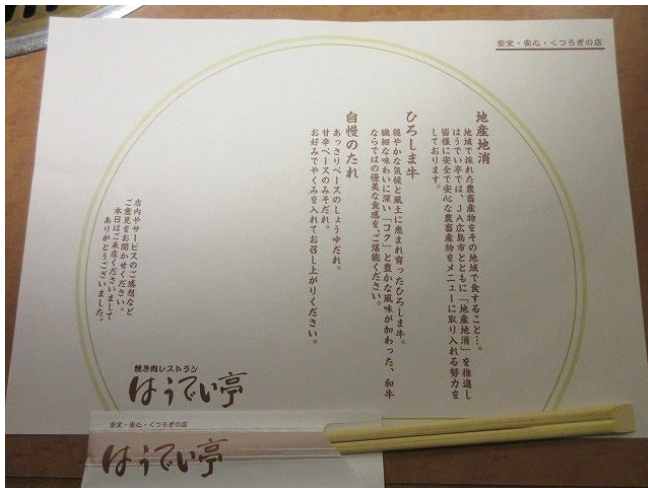
広島和牛「元就(もとなり)」限定品

戦国大名毛利元就のことで

元就1900円、元就ザブトン2200円



地産地消、ひろしま牛、自慢のたれ



広島血統和牛「元就」認証書

繁殖地: 広島県庄原市

育成地: 広島県庄原市

肥育地: 広島県安芸高田市



ザブトン



サシの部分



焼いてみる



上品な味、脂も重くない



カルビか？





焼いてみる



脂が多いように見えるが焼くと気にならない



石焼ビビンバ



ごはん、野菜もおいしい

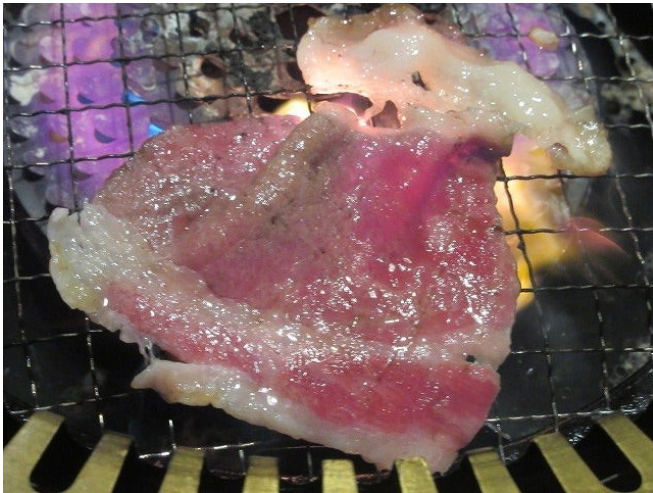


広島牛のネックを追加





これも重くない



特製たれもおいしい



EMPTY DISHES

蔓牛を満喫いたしました



4 大蔓牛の産地である、広島庄原、岡山新見、兵庫潮来、但馬、島根壱岐の島を回ってみたい
やはり現地で食べてみたい
またの機会に「4 大蔓牛ツアー企画」しようと思っている