

岡山県新見(にいみ)市の「千屋牛(ちやぎゅう)」

2023-08-12 17:00:29

「中国地方の蔓牛の研究」

広島県庄原市から岡山県新見市へ

庄原を後にして岡山県新見市の蔓牛「千屋牛」を食べに行く



JAが経営する焼肉レストラン「知屋牛」

兵庫県新見市正田 397-2



早く行かないと満席になってしまう

土曜日の開店後にお伺いしたがほぼ満席
週末には観光バスが押しかける有名店
あまり教えたくない焼肉レストラン

「千屋牛」とは

最古の蔓牛とされる「岩倉蔓」か
らなる和牛改良の歴史
今なお受け継がれる伝統　そして、
これらの系統牛が示してきた
実績
「和牛」のルーツがここにあります

◆「比婆牛」地理的表示保護制度（GI）へ登録（第83号）

庄原市の特産品である「比婆牛」
が令和元年9月9日、農林水産省
より地理的表示保護制度（GI）
に登録されました。全国で83件目
の登録であり、また広島県内では
初の登録で、和牛肉として中四国
地方で初の登録となります。



知屋牛セット(3種盛合せ 4人~5人前)が1万円
これで十分だ



認定書



メニュー

野菜サラダを別注



これが知屋牛セット

スゴイ見栄え



手前がロース、右がヒレ、奥がカルビ

4 人に取り分ける

これとご飯があればランチとしては十分



焼き野菜
各自のペースで焼く



カルビはしっかり焼いて脂を落とすと肉の旨みが口いっぱい広がる
一枚目は塩だけでいただき、2枚目からはタレをつけてご飯と一緒にいただく
焼肉にご飯は外せない
ロース肉は殆ど脂を感じない
最高の肉



ヒレはとても柔らかく味が濃い

「現地、現場、現物、現食」、現地に行けば最高の肉を安く食べられる(交通費はかかるが)
まだ食べてみたいメニューもあったが、まだ先があるのでこれくらいにしておく

昭和天皇も千屋牛の牧場を視察

視察するということは何等かの関係があるということだ

ここでは3大蔓牛と書かれていて、島根県の「ト蔵牛」には触れていない

島根県で聞いてみる



千屋牛をご覧になる昭和天皇

特に優れた和牛の系統群を蔓牛（つるうし）と呼びます。資質・発育・繁殖などで優れた特性を持ち、中国地方では江戸時代末期から近親交配により系統の維持・固定が行われてきました。「竹の谷蔓」「周助蔓」「岩倉蔓」は日本3名蔓といわれ、中でも千屋牛の産地である新見市で生まれ、造成された「竹の谷蔓」が最も古いと歴史に刻まれています。体格がよく足腰が丈夫で、資質品位に優れ、繁殖能力も高いことから全国に広がり、現在の和牛の礎となりました。それが和牛のルーツといわれるゆえんであり、新見ののどかな気候風土の中で、由緒ある産地を大切に守り続けています。

焼肉レストランの隣のJA「ふれあい市場」



野菜売場

知屋牛のパック



焼肉用

サーロインステーキと焼肉用



牛すじ

一度に 10 パックも買ってゆく客も 私も地元であればそうする

全部煮て冷凍しておけば保存が効く

安い！！

このグレードで 10 パック 3980 円

うらやましい



惣菜売場

惣菜の知屋牛を使ったメニュー

牛丼ととんかつ 800 円

「千屋牛の牛丼」と「美星の黒豚コロッケ」



千屋牛の牛丼 600 円

牛めし 1200 円

千屋牛を使った惣菜は生肉に比べてかなり安い

惣菜は最終処分であるから買いやすい価格を設定



冷凍ジビエ売場

牛だけでなくジビエも充実

海はないが山の幸が豊富だ

うらやましい限りだ



知屋レトルト牛丼



ゆずりは餅

直売所の店長にインタビュー

千屋牛のこと、牧場のこと、餌のことなどを親切丁寧に教えてくれた

「子供頃からこの肉を食べているので、他の肉は分からない」という言葉が印象的

うらやましい限りだ



山を見ると何かを切り出した跡が

新見から岡山県津山市に向かう

江戸時代に彦根藩と津山藩は肉食を許されていた

冷蔵庫のない時代、彦根藩は「牛肉の味噌漬け」、津山藩は「干し牛肉」をつかった

「発酵」と「干し」で保存期間を伸ばした



岡山県津山市の「干し肉」

2023-08-14 17:01:40

冷蔵庫のない時代の食品の保存方法は「干し」「漬け」「発酵」

新見市から津山市へ

江戸時代彦根藩と津山藩は牛肉食が許されていた藩



津山城 櫓



津山城大手門



説明文

津山城は「本能寺の変」で討ち死にした「森蘭丸」の弟「森忠正(森可成の6男)」が鶴山に築いた平山城



森忠政像

森忠政は信濃国川中島藩(後の松代藩)藩主
後に美作津山藩の入封し初代藩主

川中島藩(高井田藩)は安芸広島藩主であった「福島正則」が転封した場所でもある
信濃国と安芸、津山との関係は深かった

1698年、結城秀康を祖とする「越前松平家」の「松平宣富」が10万石で入封
廃藩置県まで続く



津山中学、高校

中高一貫校 1895年(明治28年)岡山県津山尋常中学校設置許可



校門

2階建ての歴史ある洋風建築



陸上で有名になった高校生の彼女が在籍

津山の干し肉の歴史

675年から明治維新まで約1000年(1200年)以上肉食が禁止されていた



675年、天武天皇が仏教の教えにより肉食禁止令を出します。それ以降、江戸時代まで（なんと1000年以上！）一般的な日本人は肉食が禁じられていました。

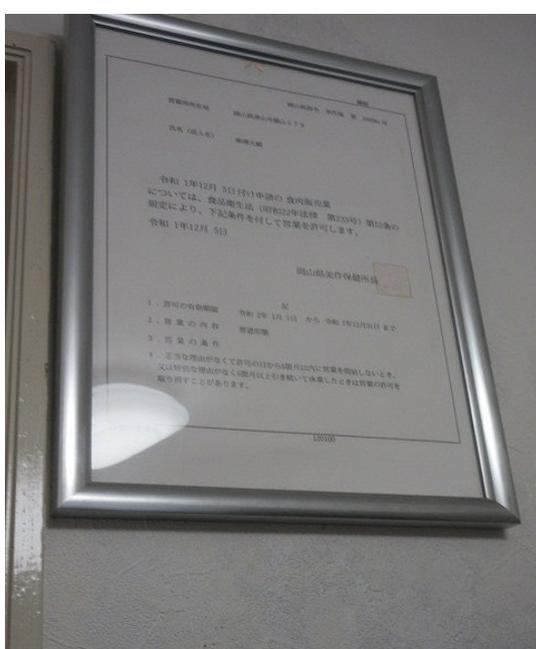
しかし、近江彦根藩（滋賀県）と津山藩だけは「養生食い」（ようじょうぐい：滋養強壮のために肉を食べること）が認められていたそうです。そのような歴史もあり、津山の牛肉文化は古くから定着していたそう。

日本の「ボタニカル」「プラントベース」の歴史は1000年以上肉食を禁止された為、「大豆加工品」や「漬物」「佃煮」の技術が発展した「干し、漬け、発酵、熟成」の日本独自の食文化が開花した

石本商店 岡山県津山市横山 579

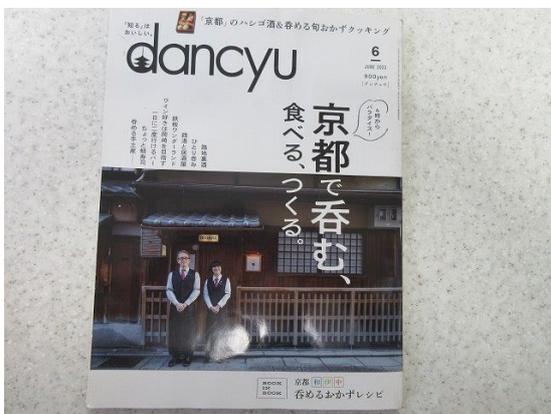


津山名物「干し肉」



認証書

ダンキユウで特集された



牛肉を棒状にカットして乾燥させたもの
焼肉店では干し肉を自分で焼く
牛のにごりは冬季だけ



干し牛、豚、鶏を購入
干し豚、干し鶏の歴史は浅いが、干し牛は江戸時代から
江戸時代は冷蔵庫がなかったため、今のような「半生干し肉」では、ビーフジャーキーのように水分活性を抑えたものであったの ではないかと思う



牛干し肉 スペアリブ干し肉



鶏干し肉
調理の仕方



ビーフジャーキーと違い半干しであるため必ず加熱する

店の女将さん曰く

「魚の干物と同じで、そのままでは食べられない」 分かりやすい説明だ

後日、参加メンバーの会社で試食会を行う カットした「牛干し肉」を適当な大きさにカット



フライパンで炒め最後に醤油を回し入れ

出来上がり 干すことで「熟成」され旨みが凝縮しておいしい

ビーフジャーキーとは違い半生のおいしさがある



豚スペアリブはオーブンで温める 一口大にカット



鶏干し肉

これも旨みが凝縮しておいしい
どれも酒のつまみや子供のおやつによく合う
脂が多いため少しだけ臭いがある



スペアリブのビール煮

自分が家に送ったもので料理してみる



表面にガーリック塩とパプリカを振る

パプリカは肉を柔らかくする効果がる
魚焼き機で加熱



フライパンに移しビールを加えて加熱
水や調味料は一切加えない

肉が柔らかくなったら野菜を加えてさらに加熱



出来上がり 味付けはガーリック塩だけ
骨からほろっと外れる ビールの苦みが若干残るが、うま味が凝縮されていておいしい



残りはカレールーを加えてカレーにする

岡山県津山から兵庫県朝来(あさご)へ



夕食は朝来の焼肉レストラン「蔓牛 太田屋」の予定