



特集

和牛を育むまち、加古川

豊かな風土と生産者が
極上の質を育む

加古川市の北部は、古くから食肉産業が盛んな地域。志方町に食肉センターができること、より安全・安心な肉を広域に供給できるように、職人が丁寧にさばいたさまざまな部位を楽しむようになりました。

市内には焼き肉店や精肉店が多く、箸で食べる「当地グルメ」かつめしも広く親しまれています。皆さんにもそれぞれ行きつけの店があるのではないのでしょうか。

平成15年にはブランド牛「加古川和牛」が誕生。市の特産品として、ふるさと納税の返礼品にも選ばれています。

地域が育むブランド和牛 加古川和牛

市内で育てられた肉用牛のうち次の条件を満たすと「加古川和牛」と呼ぶことができます。

- 1 但馬系の黒毛和種である
- 2 規定の等級を満たす
- 3 市内の肥育農家で12カ月以上肥育

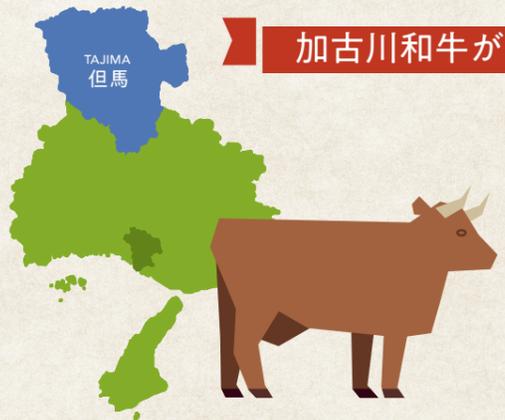


加古川和牛がおいしい理由

POINT

1 たじまうし ルーツは但馬牛

古くから但馬地方で飼育され、神戸ビーフや松坂牛など多くのブランド牛にもなる但馬牛を素牛とします。赤身肉と脂のバランスに優れ、豊かな風味とうまみがある肉質が特徴です。



POINT

2 厳格な格付け

(公社)日本食肉格付協会の格付けで、歩留等級が「A」「B」、肉質等級が「2等級以上」を加古川和牛と定めています。高ランクの加古川和牛は神戸ビーフと同程度の肉質です。

歩留等級	AかB											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
肉質等級	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
脂肪交雑	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ブランド	神戸ビーフ											
	加古川和牛											

より優れている →

POINT

3 うまみを育む 加古川の自然

牧場は多くが市北部にあります。加古川の清流と豊かな自然に囲まれた快適な環境で、素牛はのびのびと育てられています。



#加古川和牛をインフルエンサーが発信!

今月号の表紙は市内出身のインフルエンサー・ちえすかさん。市内の飲食店で加古川和牛を味わいました。

ちえすかさんのInstagramはこちら



今月の表紙撮影秘話

販売する人に聞きました

肉のヒライ

志方町

肉を一番おいしく
味わってもらうため、
日々工夫しています

平井雄一郎さん



うまい肉を 楽しく食べてほしい

祖父の代から精肉業を営んでいます。店の近くに食肉センターがあり、センターで処理をしてくれる職人さんの高い技術のおかげもあってさまざまな産地の新鮮な牛肉やホルモンが入手できます。手頃な値段で昔ながらの実直な「うまい肉」を味わってほしい、食事を楽しく笑顔

あふれる時間になりたい、という思いで、いろいろな部位を食べ比べできるセットや、すぐに食べられる惣菜なども販売しています。加古川には丁寧な育てられた自慢の和牛もあり、地元だからこそ知ってほしい加古川和牛の味も、地域の皆さんに伝えていけたらと思います。



いろいろな部位を
楽しめるセットも!

わたしのこだわり Q&A

Q1. やりがいは何ですか?

お客様の「おいしい」という声。通信販売でもさまざまな感想が届き、励みになります。

Q2. これからの夢は?

飲食店を開き、もっとたくさんの人に牛肉の「うまさ」を伝えていきたいです。



加古川和牛が食べられる店

加古川和牛を市内で味わえる飲食店や精肉店はこちら。

※取り扱いがない時もあるので、事前に店舗にお問い合わせください。



問い合わせ/
農林水産課
☎427・9226

肉でまちを盛り上げる

市内の食肉関係者が主体となり、肉料理の提供や加古川和牛の試食、ステージ発表などが楽しめるイベントを開催。毎年多くの来場者でにぎわっています。



育てる人に聞きました

内田牧場

上荘町

地元で育てる 自慢の和牛

牧場を始めて私で3代目。但馬や淡路で買い付けた牛と牧場で生まれた牛、約270頭の但馬牛を家族とスタッフで飼育しています。加古川市は温暖な気候で、北部は土地も広く使え、牛を育てやすい場所だと感じています。質の良い牛を育てるために、毎日必

ず全頭の状態を観察します。病気になっていないか、食欲はあるかなど一頭一頭見て回り、牛の異変にいち早く対応できるようにしています。こうして32カ月、大事に育て出荷します。これからも加古川で、丁寧に誇りを持って牛を育てていきたいです。



わたしのこだわり Q&A

Q1. 工夫していることは?

飼料の一部に市内の稲わらを使用。田んぼには牛糞をすきこみ、資源の循環にも挑戦しています。

Q2. やりがいは何ですか?

妊娠した牛を健康に安全に育てること。事故なく元気に子牛が生まれるとほっとします。

子牛の体調管理は
特に気をつけています

内田和磨さん



楽しく学べる かがわ肉の巻

アニメで見るとような骨付き肉をモチーフにした巻物を広げると、加古川和牛についての情報がマンガ形式で描かれています。市内イベントで見かけたら「見て、触って、学んで」くださいね。

