

高千穂牛

高千穂牛は、高千穂育ちの高千穂特産品です。これは地元の野草と祖母連山より湧き出る名水で飼育された日本黒毛牛です。この高千穂牛は、2007年に開催された「和牛オリンピック」として知られる第9回全国和牛能力共進会においてその品質が認められ、内閣総理大臣賞を受賞しています。高千穂の霜降り牛は、特に品質の良いさしが適度に入り、柔らかい舌触りが人気です。

高千穂牛は、高千穂地区の厳選された地域で生産、肥育され、高千穂家畜市場に上場された、格付け等級A4以上の和牛であると厳密に定義されています。この周辺に約50万頭いる牛のうち、毎年600頭が宮崎牛として出荷されます。このうちわずか200頭だけが「高千穂牛」と認められます。年間出荷量は制限されているため、県外の市場に出ることはほとんどありません。その代わりに、高千穂牛は、高千穂の特産品となり、県内外から高千穂牛を求めて焼肉初栄や、和（なごみ）などのレストランへやってきます。

（和では高千穂牛の販売もしています。）

レストラン和の外には、2頭の伝説となった高千穂牛の銅像があります。一頭は、西日本で22万頭を超える子牛を世に送り出したとされる伝説の種牛の安平号を追悼したものです。もう一頭は、その母親です。高千穂地域では、何世代も農耕や運搬目的の牛（work cow）を飼育してきました。明治時代（1868-1912）、組織的な努力と家畜生産性を高めるため、乳牛の改善から取り組み始めました。安平号のような種牛は繁殖のために、神戸や大阪など他の地区との間で、品種改良のため交換され始めた。高千穂地域では、昭和時代（1926-1989）から、肉牛の飼育を始め、細心の注意を払い肥育が行われています。高千穂牛の戸籍は、しっかり管理されており、地元の牛の系図は、人の系図よりも正確にさかのぼることができます。