

但馬牛

その並外れた霜降りと上質な味で知られる但馬和牛は、但馬発祥の特別な種類の牛肉です。但馬は和牛以外としては、兵庫県の北部地域として知られており、ここには豊岡市と城崎温泉の両方が含まれます。実際、松阪牛や近江牛などの特別視されているブランドを含むほぼ全ての黒毛和牛は、但馬牛がこれらのその他の牛肉の品種の原種として使われたため、この地域にそのルーツを持っています。但馬和牛は1年を通じて食べることができ、城崎温泉と豊岡で見つけることができる2つの定番料理のうちの1つで、町中のレストランや食料品店で出され、販売されています。

但馬の地域は古くから牛の飼育場所となり、明治時代（1868年-1912年）に牛肉を食べる人気が高まると、但馬牛は神戸牛の名前で注目を集め始めました。現在、神戸牛やその他の牛肉の人気ブランドは、但馬まで遡ることができます。より厳密に言うと、神戸牛は、但馬の黒毛和牛の血統の兵庫県で育てられた高い等級の但馬牛として分類されます。但馬和牛として見なされるには、この地域の和牛は厳しい基準をクリアし、神戸肉流通推進協議会の認定も受けなければなりません。

但馬和牛には、この地域の独特の気候のおかげで、より脂が乗ります。この気候により、比較的寒い季節でも体温を高く保てるよう、牛が脂肪を蓄えることになるのです。柔らかい肉には、舌の上でとろける食感があり。ステーキやローストビーフ丼、沸騰した出汁に通して食べるしゃぶしゃぶや、焼き肉としてよく出され、焼き肉では様々な切り身がダイニングテーブルの上で焼かれます。