

## 尾花沢牛

尾花沢の畜産農家は、100 年以上にわたって黒毛和牛を飼育し、研究してきました。尾花沢牛は、山形県の高級和牛ブランドのひとつです。最近では、尾花沢牛というブランドのもとで、約 20 軒の農家から成る協同組合が、8,000 頭を超える牛を育てており、全国のお店とレストランに高品質のお肉を提供しています。

尾花沢は、奥羽山脈に囲まれた盆地にあり、山々からは豊かな清水が流れてきます。尾花沢は日本有数の豪雪地域であり、その冬は長く厳しいものです。尾花沢の夏は比較的短く、暑く、晴れの日が多いです。また、日中と夜の気温にはかなりの差があります。これらの条件は、自然に脂がのった健康な牛を育てるのに理想的です。

日本食肉格付協会は、牛肉を 2 つの基準で評価しています。ひとつは歩留等級であり、牛から取れる肉の割合を測るものです。もうひとつは肉質であり、牛肉の色味、質感、霜降り状に含まれる筋内脂肪などを測ります。歩留等級は、C から A の順に高くなります。肉質の等級は、1 から 5 の順に高くなります。尾花沢牛として販売するには、その牛が尾花沢市内で育てられたということだけでなく、3 以上の等級でなくてはなりません。尾花沢牛のブランドの中で最も高級なのは「雪降り和牛」です。

「雪降り和牛」（文字通り降る雪）という名前は、尾花沢のやわらかな粉雪のように口の中でとろける肉質から来ています。「雪降り和牛」には 3 つの重要な特徴があります。

- 脂がのっていること。これは良質な霜降り牛肉にとって不可欠です。
- 肉のやわらかさを保つため、子牛を産んだことのない若い雌牛のみを使うこと。
- 牛は、適切な量のオレイン酸を含むよう、32 ヶ月間は育てること。オレイン酸とは、自然に生じる脂肪酸であり、肉の味をより豊かにし、肉汁を増やします。