

## 橄欖牛

日本農商務省曾於 1908 年引進美國橄欖幼苗，並指定三重、香川、鹿兒島三地試種，但僅香川縣小豆島一處栽培成功——日本橄欖的栽培史便由此開始。如今，橄欖樹、橄欖花已成香川縣的縣樹、縣花。

香川縣（舊稱『讚岐』）的肉牛養殖，歷史悠久，可追溯至西元 700 年。明治時代（1868-1912），其肉牛數量躍居日本首位，與此同時，所產「讚岐和牛」更是聲名遠播，風靡全國。

橄欖榨油後，剩有餘渣，當地便將此餘渣用作「讚岐牛（香川縣黑毛和牛）」的飼料。只有食用至少兩個月以上此飼料而長成的「讚岐牛」，方能稱為「橄欖牛」。該飼料富含油酸，可防止牛肉氧化，使肉質更加柔軟、富有風味，同時有益健康。如今，「橄欖牛」不僅在國內獲獎無數——如「脂肪品質獎」，在海外亦是聲名鵲起，備受矚目。

若您想瞭解更多資訊，請登入橄欖牛官網。<http://www.olive-wagyu.com/profile/>