

尾花澤牛肉 (Web)

尾花澤市的養牛戶飼養、研究日本黑毛和牛的時間已逾百年，並將「尾花澤牛」打造成山形縣的高級和牛品牌之一。近年來，約 20 位養牛戶以尾花澤牛肉為品牌共飼養了 8,000 多頭牛，向全國商店和餐廳提供高品質的牛肉。

尾花澤市地處奧羽山脈環抱的盆地，擁有豐富的清水資源，此地也是日本降雪量最多的地區之一，冬季漫長而嚴寒，夏季則相對短暫，天氣炎熱且陽光充足，晝夜溫差很大。上述理想條件，讓尾花澤市能夠飼養出天生脂肪含量高的健康牛隻。

日本食肉評級協會根據兩項指標來評定牛肉：一項是步留等級（產肉量），即衡量可從牛身上取得的食用肉比例；另一項是肉質等級，由牛肉的色澤、質感和霜降度（肌內脂肪）及其他因素決定。步留等級從等級最高到最低分為 A 到 C 級，肉質等級則從等級最高到最低分為 5 到 1 級。只有在尾花澤市內所飼養的牛隻，能以尾花澤牛的品牌名義來販售，而且肉質等級必須達到 3 級以上，而在尾花澤牛品牌中，「雪降和牛」是最高級的肉品。

「雪降（字面意思是「降雪」）和牛」彷彿會在口中融化，就像尾花澤市柔軟的粉雪，因而獲得「霜降」的美稱。「霜降」和牛有三個主要特徵：

- 脂肪含量高，這對油花分布均勻的霜降牛肉來說是必要條件；
- 為確保肉質鮮嫩，只選擇未曾生產過小牛的年輕母牛；此外，
- 牛隻應飼養滿 32 個月，才能形成適量的油酸。油酸是一種天然脂肪酸，能使牛肉更多汁，口感更加豐富。