

尾花泽牛肉 (Web)

100 年来，在尾花泽市的养牛户一直饲养和研究日本黑毛和牛。“尾花泽牛”是山形县高档牛肉品牌之一。近年来，约有 20 位农民以尾花泽牛肉为品牌饲养了 8000 多头牛，为日本全国各地的商店和餐厅提供高品质牛肉。

尾花泽市地处奥羽山脉环抱的盆地，山水资源非常丰富。作为日本降雪量最多的地区之一，这里的冬季漫长而严酷。夏季则相对短暂，但天气炎热、阳光充足，昼夜温差很大等环境都是饲养高脂肪含量的健康牛的理想条件。

日本食肉评级协会根据两项指标来评定牛肉：一个是产肉率，即衡量从牛身上取得的可食用肉比例；另一个是肉质等级，即衡量牛肉的色泽、质感和霜降状态（肌肉脂肪）等程度。产肉率从 C 到 A 依次递增，肉质等级则从 1 到 5 依次递增。如果使用“尾花泽牛”名称出售，除了牛要在尾花泽市内饲养以外，还要满足其肉质等级 3 级以上的条件。在尾花泽牛肉品牌中，“雪降”和牛是最优质的肉品。

“雪降”（字面意思是“降雪”）因其在口中融化的特质而得名，正如尾花泽市柔软的粉雪。“雪降”和牛有三个重要特点：

- 脂肪含量高，这对于高质量的霜降牛肉来说必不可少；
- 只使用未产犊的年轻母牛，以保持肉质鲜嫩；
- 牛应饲养满 32 个月，以形成适量的油酸。油酸是一种天然产生的脂肪酸，可使牛肉更多汁，口感更醇厚。