

近江牛

近江牛は滋賀県のブランド和牛で、きめ細かい霜降りと柔らかさ、芳醇な香り、甘みとコクのある味わいが特徴である。神戸牛、松阪牛と並ぶ日本三大和牛の一つに数えられ、400 年の歴史を持つ日本最古の牛肉ブランドである。

19 世紀後半以前は、仏教の禁忌により肉食はほとんど禁止または厳しく制限されていた。江戸時代には、近江国（現在の滋賀県）でのみ屠殺用の牛の飼育が許可され、太鼓用の牛皮や味噌漬けの薬用牛肉を幕府に献上していた。動物性食品を多く摂ることで健康で丈夫な国民となることを願い、日本政府が 1872 年に西洋の食生活を取り入れることになり、食肉禁止令は解かれた。近江牛の評判が全国に広まったのは、1890 年に近江八幡まで鉄道が開通してからである。

近江牛の良さは、牛を育てる環境にもある。滋賀県には豊富な水と広い牧草地があり、畜産に適した温暖な気候である。また、近江牛の飼育頭数を制限することで、健康や衛生面に配慮している。地元の稲わらを食べさせ、肉牛の平均寿命が 2 歳であるのに対し、3〜4 歳で屠殺される。

近江牛は、すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキ、焼肉などで楽しめるほか、近江牛の寿司を食べられるところもある。近江八幡駅周辺や八幡堀の南側の旧市街には、近江牛のレストランが数軒ある。テイクアウトやお土産なら、ステーキなどの肉類やハンバーグ、ソーセージ、コロッケ、ミンチなどの加工品を販売している「千成亭八幡堀店」がおすすめ。2 階にはレストランも併設されている。