

近江牛肉

近江牛肉是滋賀縣出產的和牛品種，以細膩的雪花紋路、柔嫩的口感、濃郁的醇香和甜美豐厚的滋味而著稱。它擁有 400 年歷史，堪稱日本最古老的牛肉品牌，與神戶牛肉、松阪牛肉並列為日本三大和牛。

19 世紀晚期以前，由於受佛教戒律影響，食肉幾乎被完全禁止或受到嚴格限制。江戶時代（1603-1867），只有近江國（今滋賀縣）被許可飼養屠宰牛，用以向幕府敬獻製作太鼓的牛皮和據說有藥用功效的味噌醃牛肉。有關肉類食品的禁令直到 1872 年才被取消。當時，政府決定接納西方的飲食方式，希望透過攝入更多動物類食品，增強國民體質。1890 年，近江八幡開通鐵路，近江牛肉的聲名隨之傳遍全國。

近江牛肉的高品質在很大程度上要歸功於牛的生長環境。滋賀縣有廣闊的草場、充足的水源和適宜畜牧業發展的溫暖氣候。此外，透過合理控制養殖數量，確保盡可能精心地照顧到每一頭牛的健康，以及保障環境衛生。這些肉牛使用本地稻草餵養，到 3 歲或 4 歲才宰殺，而常規肉牛則平均在 2 歲就被宰殺。

近江牛肉可以做成壽喜燒、涮涮鍋、牛排、日式烤肉享用，此外，在一些地方還能吃到近江牛肉壽司。近江八幡站周邊和八幡堀南段的老城區裡有數家供應近江牛肉的餐廳。如果想要購買牛肉帶回家，可以到「千成亭八幡堀店」選購，該店銷售各類牛排和其他牛肉加工品，如漢堡肉餅、香腸、油炸的可樂餅和牛絞肉等。商店二樓還設有一家餐廳。