

近江牛肉

近江牛肉是滋贺县出产的和牛品种，以细腻的雪花纹路、柔嫩的口感、馥郁的醇香和甜美丰厚的滋味而著称。它拥有 400 年历史，堪称日本最古老的牛肉品牌，与神户牛肉、松阪牛肉并列为日本三大和牛。

19 世纪晚期以前，由于受佛教戒律影响，食肉几乎被完全禁止或受到严格限制。江户时代(1603-1867)，只有近江国（今滋贺县）被许可饲养屠宰牛，用以向幕府敬献制作太鼓的牛皮和据说有药用功效的味噌腌牛肉。有关肉类食品的禁令直到 1872 年才被废除，当时，政府决定接纳西方的饮食方式，希望通过摄入更多动物类食品，增强国民体质。1890 年，近江八幡开通铁路，近江牛肉的声名随之传遍全国。

近江牛肉的高品质在很大程度上要归功于近江牛的生长环境。滋贺县有广阔的草场、充足的水源和适宜畜牧业发展的温暖气候。此外，还通过合理控制养殖数量，确保尽可能精心地照顾到每一头牛的健康，以及保障环境卫生。这些肉牛使用本地稻草喂养，到 3 岁或 4 岁才宰杀，而常规肉牛平均在 2 岁就被宰杀。

近江牛肉可以做成寿喜烧、涮涮锅、牛排、日式烤肉享用，此外，在一些地方还能吃到近江牛肉寿司。近江八幡站周边和八幡堀南段的老城区里有好几家供应近江牛肉的餐厅。如果想要购买牛肉带回家，推荐“千成亭八幡堀店”，这家店铺里销售各类牛排和其他牛肉加工品，如汉堡肉饼、香肠、油炸的可乐饼和牛肉糜等。商店二楼还设有一家餐厅。