

09



夏でも冷涼な気候風土の神石高原町で、黒毛和種の神石牛100頭を肥育



甘みを生み出すために、飼料の中にトウモロコシを加え、食べさせている

神石牛

広島県神石高原町



甘みがあり、脂身があっさりした黒毛和種の神石牛。

精魂を込めて肥育。 枝肉の重量がある、上質の肉に。

種牛能力と肉質の両面で日本一に輝いたことがある神石牛の産地、神石高原町。清涼な空気ときれいな地下水、昼夜の寒暖差が、肉に細やかさと締まりを生む。小川牧場を営む小川亀尚さんは「生後8~9ヵ月の子牛を購入し、20ヵ月かけて育てます。甘みがあり、脂身があっさりしているのが神石牛の特徴」と話す。役場で獣医師として牛の診療に携わっていた小川さんが家業を継いだのは54歳の時。以来、妻の玲子さんと二人三脚で取り組んできた。2017年12月には法人を設立し、安定経営の基盤づくりに努めている。最近、地元でも20代後半から30代、40代の新規就農者が増えてきたという。小川牧場でも実習希望者を受け入れ、地域における後継者の育成に力を入れていく。

生産者はコチラ



小川 亀尚さん・玲子さん

おすすめレシピ

ステーキきのこソース

レシピ考案：料理研究家HIROMI



材料 (2人分)

- | | |
|-------------|---------------------------|
| ステーキ肉 …… 2枚 | <a> |
| 牛脂 …………… 1個 | きのこ …………… 適量 |
| 塩こしょう …… 適量 | 玉ねぎ …………… 1/2個
(すりおろし) |
| | しょうゆ …… 大さじ4 |
| | みりん …… 大さじ1 |

作り方

- ① ステーキ肉に塩こしょうし、熱したフライパンに牛脂を入れて焼いていく。
- ② 強火で焼いてフタをし、弱火で1分ほど、裏面に返して30~45秒焼く。
- ③ 別のフライパンで<a>を煮たて、焼きあがった②にかける。