



なばり

2016年(平成28年) 8月10日号

主な内容

- 3……みえ森と緑の県民税
- 4……農業委員会からのお知らせ
- 5……なばり旅コンテスト
- 7……施設利用ガイド
- 8……相談日程、お盆の診療機関

発行/名張市秘書広報室 〒518-0492 名張市鴻之台1-1 ☎0595-63-7402 ✉pr@city.nabari.mie.jp 🌐http://www.city.nabari.lg.jp



い い に く
1129号
特集

名張のブランド 伊賀牛

伊賀牛は、伊賀盆地の寒暖差のある気候ときれいな水のある名張の風土が育てた地域のブランドです。今号では、伊賀牛を紹介し、市民の皆さんにより知っていただきたいと思っています。



伊賀牛の歴史

伊賀牛のルーツは、伊賀忍者が携帯していた干し肉だと伝えられています。

明治38年に東京へ初出荷してから、伊賀牛の評判が高まりました。その後、戦後になると牛肉の消費が伸び、昭和37年には肉牛の生産を増やすことなどを目的に、伊賀産肉牛生産振興協議会が発足しました。これにより、伊賀全域で組織的な伊賀牛の生産基盤が確立されていきました。



伊賀牛ってどんな牛？

伊賀牛の条件は3つ。1つ目は黒毛和種の雌の処女牛であること。2つ目は、伊賀産肉牛生産振興協議会の会員が飼育したものであること。3つ目は最終飼育地として伊賀管内で12カ月以上飼育したものであること。これらの条件を満たしている牛だけが「伊賀牛」と名乗ることが認められています。

流通にも特徴があり、伊賀牛の売買のほとんどは、一頭丸ごとで取引されています。販売業者が農家へ直接牛を見に行き、気に入った牛を買います。これは、全国的に見ても珍しい取引方法です。

最高の食味・脂質とされる黒毛和種の伊賀牛は、「肉の横綱」と呼ばれ、その約80%は伊賀地方で消費されています。他では味わえない、地元だから食べられる地域限定の逸品といっても過言ではありません。

2ページへ続く