

しまね和牛 [シマネワギュウ] shimane wagyu  
プレミアムガイドブック premium guidebook

# SHIMANEWAGYU



## しまね和牛 × 縁結び旅

～ しまね和牛からはじまる ひとときを結ぶ しまね縁結びの旅 ～

島根県

# 「しまね和牛」は、 全国初、 二冠を達成しました。



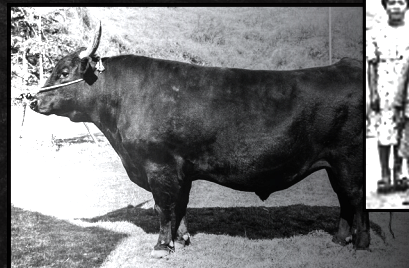
shimane wagyu

## history 歴史



2022年、「しまね和牛」は、  
全国の銘柄牛が肉質を競う2大大会\*で  
全国1位に輝きました。  
同じ年に、同一ブランド牛が  
2冠を達成するのは  
全国で初めてのことです。

※全国和牛能力共進会および全国肉用牛枝肉共励会のこと



第7糸桜号



役用牛として活躍した頃の「しまね和牛」



### 「しまね和牛」の歴史

**古**くは中国山地の山間部で盛んに行われていた、たたら製鉄の輸送手段として、牛は必要不可欠でした。

明治から昭和にかけて、役牛としての需要が減る一方で、肉牛の需要が高まり、肉用牛生産へと転換が進みました。その後、第7糸桜号を代表とする優秀な種雄牛が誕生し、全国に「しまね和牛」の名声が高まりました。

かつては、島根県の豊かな自然の中で育てた子牛を全国の和牛産地へ繁殖用や肥育用として供給していましたが、近年は県内での肥育も盛んになり、安全でおいしい「しまね和牛」を提供しています。

# 「しまね和牛」の 美味しさの見える化

## 01

### しまね和牛の「美味しさ」

雑味が少なく旨味が際立つため、口の中でおいしさが長く続きます。やわらかく、1口食べると、口の中いっぱいに和牛本来の上質で甘みのある脂の旨味が広がります。島根の豊かな自然の中で、丁寧に愛情をかけて育てられた、その風味豊かな味わいと旨味はまさに“味の芸術品”です。

## 02

### 美味しさのひみつ

- 食感 > 加熱してもやわらか
- 味 > 引き立つ和牛本来の旨味
- 脂 > 口溶け良く、しつこさなし

3つのバランスがうまく調和し、しまね和牛の美味しさに繋がっています。

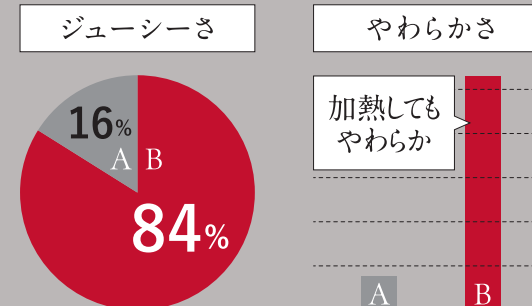


## 03

### 「しまね和牛」の 美味しさ分析

A  
国産和牛  
B  
しまね和牛

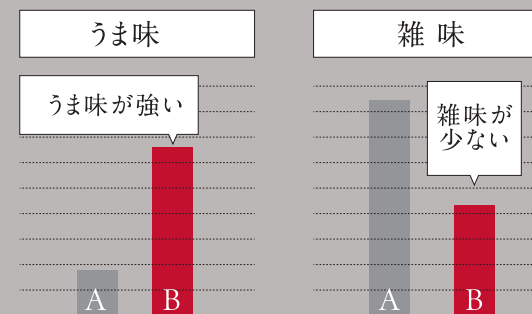
#### 食感 shokkan



※食感分析装置による測定

焼いても肉汁が逃げ出しにくく、ジューシーさとやわらかさが損なわれません。

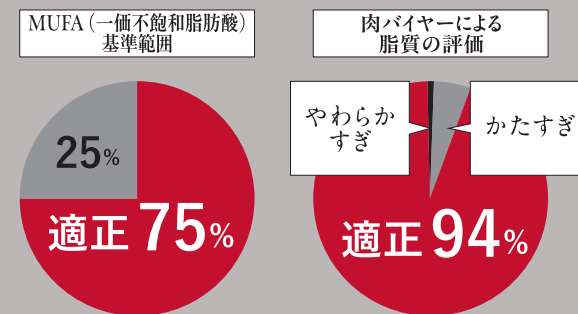
#### 味 aji



※味覚センサ TS-5000Z による測定

雑味が邪魔をせず、しっかりと旨味が感じられます。

#### 脂 abura



※外観評価が適正な枝肉の MUFA 割合の範囲 (脂質測定装置 S-7010 による推定値)  
※MUFA とは / 融点が低い脂のことで、この割合が52~62%程度の牛肉がやわらかく美味しいと感じられます。

脂肪のかたさや照り、香り、色が良いと評価されています。

# 牛肉の好み

✓日本人はやっぱり「霜降り」が好き!

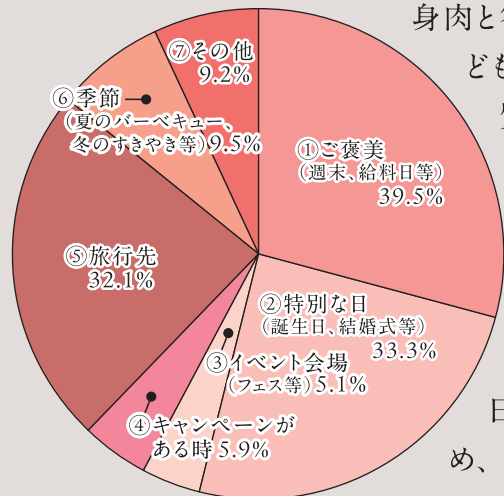
牛肉は大きく「霜降り肉」と「赤身肉」に分けられ、肉全体に脂肪が霜のように散らばっているものを「霜降り肉」、脂肪分が少なく筋繊維が多いものを「赤身肉」と言います。食感や風味などにはそれぞれの特徴や魅力があり、人によっても好みが変わるところでしょう。

## 好きな・好んで食べたい国産牛肉 (%)

		赤身肉	霜降り肉	標準肉
全体	(n=1800)	33.5	51.4	15.1
エリア	首都圏 (n=900)	32.8	51.6	15.7
	京阪神圏 (n=900)	34.2	51.2	14.6
性別	男性 (n=900)	34.2	54.2	11.6
	女性 (n=900)	32.8	48.6	18.7
年代	20代 (n=300)	36.0	54.3	9.7
	30代 (n=300)	42.0	49.3	8.7
	40代 (n=300)	38.0	48.0	14.0
	50代 (n=300)	29.7	51.0	19.3
	60代 (n=300)	31.0	52.0	17.0
	70代以上 (n=300)	24.3	53.7	22.0

「赤身肉」⇒(1)「赤身肉」(国産牛肉)で「赤身肉」と選択した画像を「普段買う量や頻度が多い国産牛肉」として選択  
 「霜降り肉」⇒(2)「霜降り肉」(国産牛肉)で「霜降り肉」と選択した画像を「普段買う量や頻度が多い国産牛肉」として選択  
 「標準肉」⇒(1)「赤身肉」(2)「霜降り肉」のいずれでも選択しなかった画像を「普段買う量や頻度が多い国産牛肉」として選択  
 (公社)日本食肉流通センター調べ [令和5年度「食に関する意識調査」報告書]

20代~70代以上の幅広い年代に聞いた「好きな牛肉」のアンケート結果を見ると、いずれの層も霜降り肉を好む人が多いということが分かります。20代~40代では赤身肉と答えた人も多く、これは昨今のダイエットブームなども影響していると考えられます。また霜降り肉は良質の動物性タンパク質を効率よく摂取できる食材として評価されていることもあり、動物性タンパク質の摂取を推奨される高齢者にも適した食材であるといえます。



和牛を食べる機会(複数回答)  
2023年実施の「しまね和牛メニューフェア」アンケート結果より

# 和牛肉の格付け

✓「美味しい霜降り肉」とは?

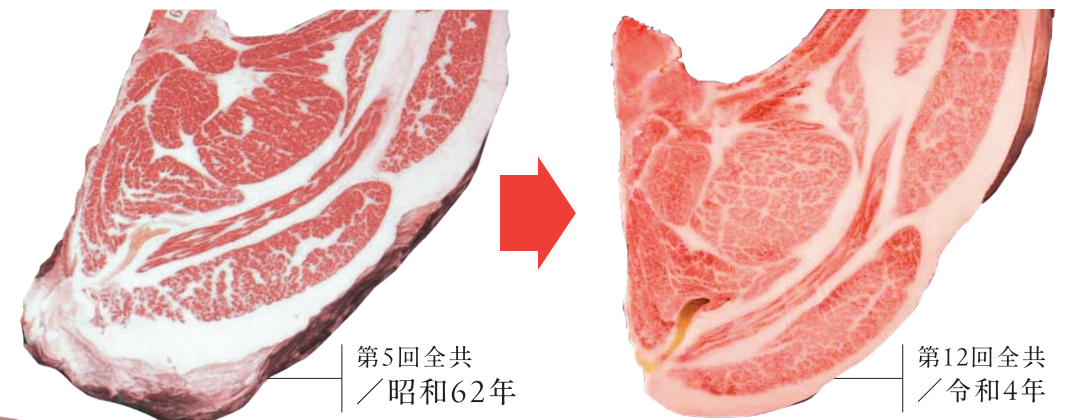
牛肉にはランクがあり、「牛枝肉取引規格」という基準に基づいて、牛肉の可食量「A~C」と肉質「1~5」を組み合わせた15段階で格付けします。肉質が「4」や「5」に格付けされる牛肉が、いわゆる「霜降り肉」です。

		霜降り肉					
		高	肉質等級			低	
		5	4	3	2	1	
可食量 (歩留等級)	多	A	A5	A4	A3	A2	A1
	少	B	B5	B4	B3	B2	B1
		C	C5	C4	C3	C2	C1

同じランクの牛肉でも、その風味や味は様々です。研究を進めた結果、近年理由の1つとして「サシの形」が影響することがわかってきました。同じ「A5」の牛肉でも、サシの形が大きなものよりも、細かく入っている「コザシ」の方が、脂肪含量が少なく、赤身が多くなります。

お肉の美味しさは他にも、不飽和脂肪酸 (MUFA) という脂肪成分によっても変化します。しまね和牛の肉質はここ数十年の間に改良を重ね、飛躍的に向上しました。下の写真は、共にしまね和牛が日本一に選ばれた時の写真ですが、全体的に細かくサシが入るようになり、比較するとお肉の見た目がかなり変化しています。生産者がこだわりと情熱を持って、日々改良を重ねながら生産しているのが「しまね和牛」です。

## 格付けから見る改良の進展



しまね和牛を  
**知る** know ▶ **ブランド紹介**

島根県には「出雲」「石見」「隠岐」と3つの地方があり、それぞれに特色ある自然、歴史・文化、資源を有しています。豊かな自然と風土の中、県内各地でこだわりをもって育てられた「しまね和牛」のブランドについてご紹介いたします。



一 出雲和牛

出雲市のJAしまね出雲肥育牛部会員が生産した、黒毛和種の去勢及び未経産肥育牛のブランド。

三 奥出雲和牛

奥出雲地域で生まれ育った黒毛和牛(去勢・未経産)。旨味とやわらかさ、後味の良さが特徴です。

五 石見和牛肉

もっとも肉質が柔らかい未経産の雌牛の肉にこだわり、限定生産された希少性のある肉です。

七 島生まれ島育ち 隠岐牛

隠岐諸島で生まれ育った未経産の牝牛で、肉質等級A4~5ランクのみの厳選された黒毛和牛。

二 かつべ和牛

「かつべ種畜牧場」独自のブランド肉。血統、飼料、環境全てにこだわった黒毛和牛です。

四 銀山和牛

全国的に見ても珍しい全頭雌のみの肥育方法。とろけるような食感の味わい深い牛肉です。

六 まつなが和牛

益田市にある松永牧場で、繁殖から肥育まで一貫管理のもと育てられた黒毛和種の牛肉です。

詳しくは [コチラ](#) から



しまね和牛を  
**知る** know ▶ **生産者紹介**



有限会社 藤増牧場

詳しくは [コチラ](#) から



<https://fujimasu.jp/>

**出** 雲和牛を生産している農場の1つ「有限会社藤増」では、去勢牛を中心に県内の子牛を導入し、出雲市内にある2カ所の農場で飼育しています。飼料には地元産の稲わらや飼料米を給与し、1頭1頭丁寧に管理を行っています。

また、日々技術の研鑽にも努めており、第5回全国和牛能力共進会では「内閣総理大臣賞」を、第12回全国和牛能力共進会では「肉質評価日本一」を受賞しました。



有限会社 かつべ種畜牧場

詳しくは [コチラ](#) から



<http://katsube-bokujo.com/>

**か** つべ和牛の名前で農場独自のブランドを持っており、「生まれも育ちも“かつべ”」を信条に、「柔らかい」だけではなく「美味しい」と言って頂ける和牛肉づくりを目指しています。

子牛の生産から肥育・食肉流通までの一貫経営体系で、J-GAP 認証も取得、安心・安全な食肉生産を行なっている牧場です。「かつべ和牛」は口どけが良くサッパリとした、胃にもたれにくい脂が特徴です。

# 知る know ▶ 生産者紹介



## 農事組合法人 中国牧場

詳しくは [コチラ](#) から



<https://www.chugokubokujiyou.com/>

**古**くから“たたら製鉄”の主産地であった奥出雲町では、役牛としての関わりを基礎として、多くの優良牛が生産されている地域です。中国牧場では、このような恵まれた環境の中で、自家生産牛や県内産子牛を中心に、牛にとって快適な環境づくりを心がけて管理しています。

また、農場で生産された堆肥は「仁多米」の土作りに活用され、地域内で循環型農業を進めています。



## 株式会社 松永牧場

詳しくは [コチラ](#) から



<https://www.matunaga-gyu.com/>

**ま**つなが和牛は、島根県益田市にある株式会社松永牧場で育てられた黒毛和種の牛肉です。松永牧場では「安全・安心・美味しい牛肉を全国へ!世界へ!そして未来へ!」をモットーに、スタッフ・獣医師・関係会社一丸となって取り組んでおります。

食の安全や環境への配慮に関する複数の認証取得や、エコフィードの使用など、こだわりをもって生産しています。



## 有限会社 島根農場

詳しくは [コチラ](#) から



<https://www.shimane-noujou.com/>

**世**界遺産「石見银山」のある大田市。四季を通して日本海から吹く潮風、神話の舞台「三瓶山」からの新鮮な空気、良質な湧き水という恵まれた環境に島根農場はあります。

島根農場では全ての牛を丹念に美味しく育て上げ、肉質、脂質共にクセがなく、ブレのない味わいが特徴の「银山和牛」を生産しています。银山和牛は、銀と神話の郷の自然が育んだ美味しいお肉です。



## 有限会社 隠岐潮風ファーム

詳しくは [コチラ](#) から



<https://ama-ushi-sakana.com/okishio-kaze-farm>

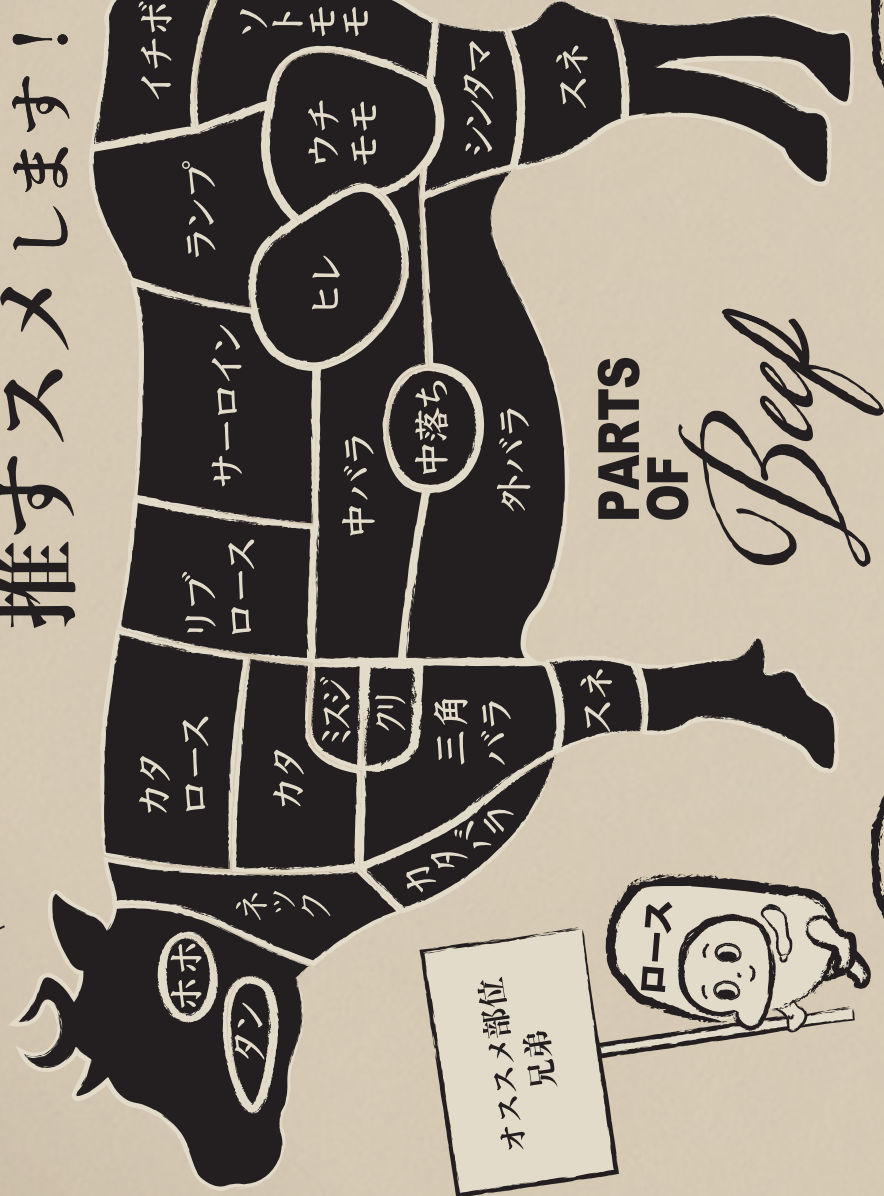
**隠**岐の島は古くから牛の放牧が行われ、足腰の強い子牛が生産されてきました。隠岐諸島 4 島で生まれ育ち、未經産の牝牛で一定の肉質等級を満たしたものが「島生まれ島育ち隠岐牛」となります。

この隠岐牛を生産している農場の1つ「隠岐潮風ファーム」では、このような恵まれた環境の中で、1頭ごとに徹底した個別管理を行い、高品質を誇る隠岐牛の生産を行っています。

しまね和牛を

知る Know

# あなたにピッタリの部位 推すススメします！



オススメ部位  
兄弟

PARTS  
OF  
Beef

**START**

霜降りの お肉が好き	肉らしさを 味わいたい	赤身の お肉が好き	あっさりとした 味わいが好き	タン
YES	NO	NO	YES	YES
NO	YES	YES	NO	NO
希少部位が 食べたい	濃厚な旨みが 味わいたい	料理に 使いやすい ほうが良い	肉の旨みを 味わいたい	ハラ
NO	YES	NO	YES	YES
YES	NO	YES	NO	NO
赤身とサシの バランスが大事	脂分が少なく、濃 厚な旨味が特徴。 焼肉にしてわさび醬 油であっさりとし るのもオススメ。	赤身が多くて柔ら かく、お肉本来の 旨味や香りが感じ られるため、ロース トビーフにも最適。	食感を 楽しみたい	モモ
YES	NO	NO	NO	YES
NO	YES	YES	YES	NO
ロース	ランプ	ヒレ	ナカオチ	ミスジ
赤身とサシのバ ランスが絶妙。ス テーキにして肉そ のものの美味し さを堪能したい。	脂肪分が少なく、濃 厚な旨味が特徴。 焼肉にしてわさび醬 油であっさりとし るのもオススメ。	きめ細やかで柔ら かく、上品な味わ い。脂肪分が少な いのでビーフカツ にしてもおいしい。	とにか く柔らかいお肉が 好き	モモ
YES	NO	NO	YES	NO
NO	YES	YES	NO	YES
ハラ	タン	ハラ	モモ	タン
赤身と脂肪が層に なっているのが特徴。 シチューや肉しゃやがな どいろいろな料理に 合う万能な部位。	長さが約50cmもあり 場所によって異なる 食感と旨味が味わえ る。シンブルに塩やレ モンがオススメ。	赤身と脂肪が層に なっているのが特徴。 シチューや肉しゃやがな どいろいろな料理に 合う万能な部位。	あっさりとした 味わいが好き	タン
NO	YES	NO	NO	YES
YES	NO	YES	YES	NO

お肉のプロが

# 「しまね和牛」を語る

*talking about  
shimane wagyu beef*

食肉卸業  
(株)銀閣寺大西

大西 英毅氏に  
聞く



株式会社 銀閣寺大西

京都にある食肉専門店。国内はもちろん、欧米やアジアなど 33 カ国で“和牛”を販売。黒毛和牛をはじめ、高品質な食肉を提供している。

フランス料理 ラルカンシエル

1998 年、出雲市で創業。「フランス食文化体験」をコンセプトに、地元の食材にこだわった正統派のクラシックフレンチを堪能できる。



シェフ

大橋 昌典氏に  
聞く



## 歴史と熱意が生み出す至極の和牛

関西でお肉といえば「和牛」。消費者の目も厳しく、ブランド名だけでなく美味しいことが必須条件です。その中で、近年のしまね和牛は有名ブランド牛にも劣らず評価されています。島根には「和牛のふるさと」という歴史と、「優れた牛を育てたい」という生産者の熱意があります。これからの食は美味しいだけでなく、ものづくりのストーリーも重要になりますが、しまね和牛はその両方を兼ね備えています。

## 島根県産和牛肉を輸出!

熟豊ファームとサステナブル和牛「熟」ブランドを立ち上げ、経産和牛を初めて輸出。「熟」とともに『しまね和牛』も海外へ。



## しまね和牛独特の旨味と味わい

創業当時からしまね和牛を扱っていますが、肉質はここ 20 年程でどんどん美味しくなっていると感じます。料理にはサーロインやヒレ、もも肉などいろいろな部位を使いますが、さすが賞を取るだけあって、どこを取っても非常にいい。島根の牛は豊かな自然環境で育つためか、しっとりとした味わいで脂も口当たり良く、独特の旨味を感じます。ぜひ島根に来て、その美味しさを満喫していただけたらと思います。

## 肉の温度と焼き加減

ステーキの場合はとにかく肉の温度が大事。個人的にしまね和牛はミディアムよりも少し火が入っているくらいが美味しいと感じます。



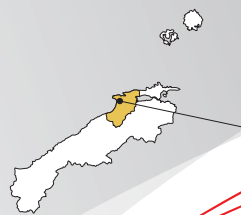
*Profile* (株) 銀閣寺大西  
常務取締役 大西 英毅  
おおにし ひでき

「銀閣寺大西」4 代目。1990 年生まれ。15 歳まで英国で過ごす。同志社大学を卒業後、金融・海外投資事業の経験を経て、2017 年現社へ入社。日本食普及の親善大使も務める。

*Profile* ラルカンシエル  
シェフ 大橋 昌典  
おおはし まさのり

東京都出身。大阪あべの辻調理師専門学校フランス校を卒業後、都内の複数の有名店で腕を磨き、出雲市で開業。フランス大使をはじめ、多くの著名人が訪れている。





## 出雲大社 (出雲市)



izumo ooyashiro / izumoshi

### 出雲大社

いづもおおやしろ

【お問い合わせ】

〈出雲大社〉

住 所：島根県出雲市大社町杵築東195

電話番号：0853-53-3100

### 実は深いご縁のあった、出雲大社と牛の関係

縁結びの神様として名高い出雲大社。出雲神話に登場する大国主大神（オオクニヌシノオオカミ）を主祭神とし、毎年旧暦の10月には全国の神々がお縁の会議をされることでも知られていますが、実は出雲大社と牛には深い関わりがあります。

出雲大社の四の鳥居（銅の鳥居）の左手に、神馬神牛像が祀られています。馬も牛も神様の使い、神様の乗り物として、神社にとっ

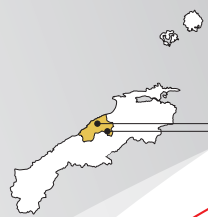


ては神聖な動物ですが、出雲大社ではそういった意味だけでなく、「神牛」は学力向上、「神馬」は子宝・安産のご利益があると言われています。

「神牛」「学力向上」と聞いて、思い出されるのは学問の神様「菅原道真」です。菅原道真は丑年生まれで、牛に命を助けられるなど牛にまつわる数々のエピソードが伝えられており、菅原道真を主祭神とする太宰府天満宮や北野天満宮にも、神牛の像が置かれています。

その菅原道真は、実は出雲大社の第13代出雲国造・野見宿禰（のみのすくね）の子孫にあたる人物。そうした出雲大社との深いご縁を理由に、境内に神牛の像が置かれているのです。





## 放牧（三瓶山）

## 花田植え （大田市）



houboku / sanbesan



hanataue / oodashi

### 放牧（三瓶山）

ほうぼく（さんべさん）

【お問い合わせ】

〈大田市役所 観光振興課〉

住 所：島根県大田市大田町大田口1111

電話番号：0854-83-8192

### 花田植え（大田市）

はなたうえ（おおだし）

【お問い合わせ】

〈大田市役所 観光振興課〉

住 所：島根県大田市大田町大田口1111

電話番号：0854-83-8192

### 江戸時代にはじまった三瓶山の放牧

大山隠岐国立公園に指定されている三瓶山。雄大な山の裾野にはなだらかな草原が広がり、黒毛和牛の放牧風景は三瓶山の代表的な景観の一つです。三瓶山の放牧は1600年代に始まったという記録があり、牧畜などによって保たれてきた草原ならではの貴重な植物も多く見られます。



### 豊穰を祈願する伝統行事「花田植え」

大田市では毎年、田の神に豊穰を祈願する「花田植え」という伝統行事が行われています。男衆が奏でる賑やかな太鼓の音に合わせて、かすりの着物を着た早乙女たちが苗を植えていく行事で、田植えに先立って背に飾り鞍を乗せた「飾り牛」が田んぼの代掻きを行います。



島根の牛にまつわる  
**文化・観光地**  
*cultural and  
tourist attractions*



**隠岐の放牧**  
(隠岐諸島)

**隠岐の牛突き**  
(隠岐の島町)



oki no houboku / oki syotou



oki no ushizuki / okinoshimatyou

**隠岐の放牧 (隠岐諸島)** おきのほうぼく (おきしょう)

【お問い合わせ】

〈西ノ島町役場 産業振興課〉

住 所：島根県隠岐郡西ノ島町大字美田600-4  
電話番号：08514-6-1220

【お問い合わせ】

〈知夫村役場〉

住 所：島根県隠岐郡知夫村1065  
電話番号：08514-8-2211

**牛が創り出す風光明媚な自然景観**

隠岐諸島では、古くから牛の放牧が行われています。広大な草地を自由に歩き回るため健康状態も良く、潮風を受けたミネラル豊富な草を食べて育つため、肉質の良さでは全国的に高い評価を受けています。隠岐島内では随所で牛と海の牧歌的な風景を見ることができます。



**隠岐の牛突き (隠岐の島町)**

おきのうしづき (おきのしまちょう)

【お問い合わせ】

〈隠岐の島町役場〉

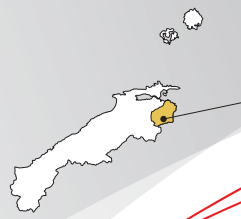
住 所：島根県隠岐郡  
隠岐の島町下西78-2  
電話番号：08512-2-8575

**800年の歴史を持つ隠岐の闘牛**

隠岐の牛突きは、隠岐諸島に古くから伝わる牛の格闘技。約800年前、隠岐へご配流となった後鳥羽上皇をお慰めするために島の人々が始めたと伝わり、日本最古の歴史を持つ闘牛です。隠岐の伝統文化として大切にされ、今も定期的に本場所大会が行われています。



島根の牛にまつわる  
**文化・観光地**  
*cultural and  
tourist attractions*



**縄久利神社**  
(安来市)



nawakurijinjya / yasugishi

**縄久利神社 (安来市)**

なわくりじんじゃ (やすぎし)

【お問い合わせ】

〈縄久利神社〉

住 所: 安来市広瀬町東比田484

電話番号: 0854-34-0109

**牛に御利益のある神様を祀る神社**

縄久利神社は、安来市最南部に位置する広瀬町東比田地区に鎮座する神社です。創建は、平安時代初期と伝えられ、主祭神は山の神である大山祇命（オオヤマヅミノミコト）と、その娘である磐長姫命（イワナガヒメノミコト）。磐長姫命は別名を牛飼姫命といい、牛に御利益のある神様を祀った神社として、畜産農家を中心に古くから信仰を集めています。



また、縄久利神社には次のような伝承があります。古事記に出てきます磐長姫命と木花咲耶姫（コノハナサクヤヒメ）の姉妹は住居を見つけるため飯盛山に上がり、姉の磐長姫命は住居をそこ（飯盛山）に決めました。妹の木花咲耶姫はよい住居が見つければ縄を引いて知らせると大山の方へ行ったまま音信不通に。磐長姫命が待ちくたびれて縄を繰ってみると縄は切れており、これが縄久利の由来となったそうです。

神社では例年4月24日に花傘神事が行われ、各地区から造花を取りつけた花傘が集まります。参集者はこれを倒し、競い合って花を争奪するという壮観な祭りで、持ち帰った花は牛馬安全のお守りにされるそうです。

