



川下精肉店は一頭買いのためサーロイン、ヒレ、バラ…と、長崎和牛の色々な部位が購入できるのも魅力



川棚駅から車で約3分。店は静かな住宅街に佇む。

二〇二二年、川棚町で丹精込めて育てられた長崎和牛が和牛のオリンピックとも呼ばれる全国和牛能力共進会にて日本一の称号を手にした。以来、川棚町は長崎和牛のまちとしても知られている。

山あいにある「喜々津牧場」を訪ねると、牛舎には二百四十頭もの牛が飼われていた。こちらでは生後二百五十日から三日の子牛を二十カ月間、肥育するというのが「三百キロくらいの子牛が、二十カ月後には八百五十キロにまで成長します」と説明しながら、牛舎を案内してくれた。

この道二十七年の喜々津さんだが、肥育については日々勉強だという。「近年は血統の改良が進んでいて肉質は随分と良くなっている。しかし赤身と脂身の理想的なバランスを実現するためには血統だけでなく、飼料の質や与え方など、様々な要素が合わないとうまくはいきません。同じように育てても同じ肉質、同じ体重にはなりません。牛自身の生まれもった性質もありまして、何年やっても正解にはたどり着きませんね」。

牛舎はとてきれいで清潔だ。「美味しい肉にするためには、とにかくゆっくりとした環境で牛がストレスなく過ごせるようにするの大切だ。梅雨時期の湿気対策、夏の暑さ対策、冬の防寒対策と、一年を通して牛が気持ちよく過ごせる環境を作ります。また寝ている牛はガスが溜まると、まれに起き上がることも出来なくなるため、夜中でも見回りが欠かせません」。

喜々津さんの言葉に、改めて生きものを相手にする仕事の厳しさを知った。長崎和牛の特徴は肉本来の旨みを持つ赤身と、まろやかな味わいの脂身。川棚町ではステーキやローストビーフなど、長崎和牛を提供している飲食店があるが、今回は手軽に楽しもうと、地元「川下精肉店」を訪れた。平日は八百個、週末は千個が売り切れるという大人気の総菜が、長崎和牛を使ったメンチカツ。割ると肉汁があふれ出し、ハンバーグを食べているかのような満足感がある。肉そのものの味わいが楽しめる、リーズナブルなご馳走だ。昼には売り切れることもあるため、電話での予約がおすすめ。

誠心誠意、一頭一頭と向き合う。

長崎和牛 喜々津牧場



「改良される牛に応じて、いつまでも勉強が必要な世界です」と肥育の難しさを教えてくれた喜々津さん

