

ブランド牛といえば、日本三大牛と呼ばれる「松阪牛」「神戸牛」「近江牛」を思い浮かべますが、全国一の食用牛の生産量を誇る北海道にも数多くのブランド牛があります。そこで今回は、その中でもオホーツク管内に注目してみました。牛肉のイメージとして和牛はおいしく決まっているし、お値段もそれなりです。和牛以外のリーズナブルで美味しいお肉を探ってみました。

管内のブランド牛（黒毛和種を除く） 編集部調べ		
名称と産地	種類	出荷先や提供場所
オホーツクはまなす牛 紋別市・滝上町	ホルスタイン種	ホクレン、イオン紋別店、Aコープ味処あづま（紋別） 海鮮遊食 Rin（紋別）
ゆうべつ牛 湧別町	ホルスタイン種	道の駅 かみゆうべつ（湧別）
北見牛 網走管内	ホルスタイン種	JA 全農ミートフーズ西日本 焼肉ところ（常呂町） 肉の割烹 田村（札幌）
東藻琴牛 大空町	ホルスタイン種	JA オホーツク網走 東藻琴の「芝桜まつり（5月）」にて 試食販売
野付牛 北見市	ホルスタイン種	
湧秀牛 湧別町	交雑種	肉の割烹 田村（美幌） 道の駅 かみゆうべつ（湧別）
サロマ黒牛 佐呂間町	交雑種	ミートパビリオン YOSHIKAWA（遠軽） サロマ湖 悠林館（佐呂間）
びほろ牛 美幌町	交雑種	肉の割烹 田村（美幌）
きたみらい牛 置戸町	交雑種	ホクレン、伊藤ハムに出荷 Aコープ（不定期）

ブランド牛とは、産地や血統、格付け、飼育法などが一定の基準を満たした牛の呼称です。全国で200以上、道内には50ほどのブランドが存在し、基準はブランドによって異なります。

各ブランド牛を推進する農協や企業、牧場などの推進主体がそれぞれの基準を定めていますが、基準は社団法人中央畜産会の「産地等表示食肉の生産、出荷等の適正化に関する指針」に準拠しているものが多いようです。各ブランド牛は、商標登録されているケースが多く、基準に満たないものはそのブランドを名乗れません。



※上の図版は、日本食肉消費総合センターのサイトにて詳しく確認できます。



国産牛肉は、大きく分けて黒毛和牛、乳用肥育牛、交雑種の3つに分類されます。これらにおける一番の違いは脂肪で、高いのが黒毛和牛、少ないのは乳用肥育牛で、交雑種がその中間という位置づけになります。黒毛和牛は、脂肪のあまい香りを持ち、ジューシーで柔らかいという特徴であり、乳用肥育牛は、焼いた時、赤身の焼肉特有の香りがして、うま味が強いつけがあります。交雑種はこれらの中間の特徴を持ちます。



オホーツク管内のブランド牛

湧別町
湧秀牛・ゆうべつ牛
生産者 (有)ファット

道の駅 かみゆうべつ温泉
チュウリップの湯
食事処ちゅーりっぷ
湧別町中湧別中町3020-1
TEL.01586-4-1126
営業時間/11:00~21:00
年中無休・駐車場完備

「食事処 ちゅーりっぷ」でいただいたのは、地元湧別で生産されている交雑種の「湧秀牛」とホルスタイン種の「ゆうべつ牛」です。それぞれステーキ定食というセットで、ライス・味噌汁・漬物が付いており、お好みでつけられる葉わさび、オホーツクのこんぶ焼塩、ステーキソースがセットになっています。

湧秀牛のステーキ定食は程よい脂加減の柔らかさで、オホーツクのこんぶ焼塩をさっと振りかけると相性が抜群で、肉のうま味が引き立ちます。

ゆうべつ牛のステーキ定食は、和牛の脂っこさのないスッキリした味わいで、葉わさびでいただくと、ピリッとした味わいと香りで和風のなさっぱり味となり、赤身のお肉が好きな方だけといわず広く和食を好まれる方にもお勧めです。

店舗は、温泉もある道の駅にあるレストランです。お食事だけでも、お風呂上りでも、気楽に食事できる入りやすいお店です。

- 湧秀牛のステーキ定食 …… (1人前) 1,600円
- ゆうべつ牛のステーキ …… (1人前) 1,300円



紋別市・滝上町
オホーツクはまなす牛
生産者 JAオホーツクはまなす肉牛部会

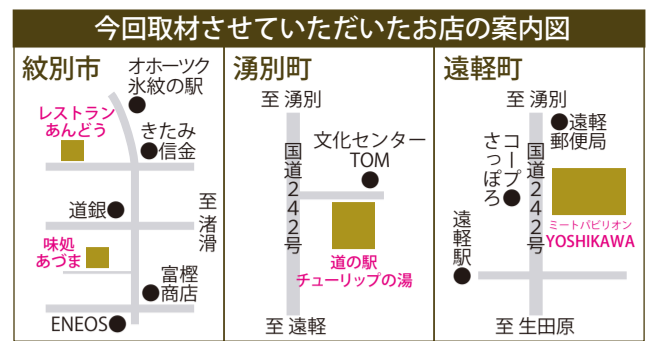
郷土料理店
味処あづま
紋別市本町5丁目2-7
TEL.0158-23-3049
営業時間/11:00~21:00
定休日/第4日曜日
駐車場/完備

「味処 あづま」は、昭和37年から創業している老舗、2代目大将のお店です。主に地元紋別港で水揚げされた新鮮な魚類の「魚料理」が専門だったが、お客さんからの要望でランチメニューに肉料理を取り入れたそうです。

地元で生産されるブランド牛「オホーツクはまなす牛」を使った、「温玉ステーキ丼」こちらは、平日11:00~14:30のランチメニューのみで、ワンコインの500円となっています。牛肉を使つての、このリーズナブルな価格ですが、なかなかのボリューム感！ふんだんにのったオホーツクはまなす牛のステーキと、とろとろの温泉玉子、和風だれがまた絶妙の味わいです。

ランチメニューは他に「日替わりランチ」「海鮮丼」などがあり、いずれも500円です。他に「向陽畜産ハーブ牛たたき」があり、こちらもオホーツクはまなす牛を使っているそうです。魚料理で言うと「たたき」、肉料理では焼き具合「レア」という感じのカットステーキでしょうか。こちらは、通常メニューだそうです。

- オホーツクはまなす牛のステーキ丼 …… (1人前) 500円
- 向陽畜産ハーブ牛のたたき …… (1人前) 800円



佐呂間町
サロマ黒牛
生産者
トップファームグループ

ミートパビリオン
YOSHIKAWA
遠軽町大通り北2丁目
TEL.0158-42-0363
レストランの営業時間
11:00~14:00、17:00~20:00
定休日/毎週水曜日
駐車場/完備

肉料理を提供する店として、地元の美味しい肉を提供したいということで、隣町の佐呂間町で生産された「サロマ黒牛」を昨年の7月より、メニューに加わるようになったとのこと。他には「すき焼き、しゃぶしゃぶ」もあり、さらに店の隣で生肉のカット・スライスの店頭販売もされています。

この肉は、ホルスタイン種の母と黒毛和種の父との間に生まれた交雑種やF1と呼ばれる牛で一代交雑種で、和牛より安く、ホルスタインより和牛に近い味わいの肉でした。この肉の生産されるかなりの量は、地元以外へ出荷されているとのことでした。

- サロマ黒牛しゃぶしゃぶセット …… (1人前) 3,000円
- サロマ黒牛すき焼きセット …… (1人前) 2,700円
- サロマ黒牛ステーキセット …… (1人前) 2,400円



レストラン あんどう **紋別市**
紋別市幸町5丁目1-24 TEL.0158-24-8585【駐車場完備】
営業時間/11:30~14:30、17:00~21:00 火曜定休日

「レストランあんどう」は、取材班が偶然お店の前を通りかかり、飛び込みで取材をお願いしました。ここは、昭和50年創業の老舗洋食レストランで、店内はレンガ張りの壁にオープンカウンターがあり、おしゃれな雰囲気です。

ホルスタイン種のメニューがありましたので、その中の「北海道産牛のヒレステーキ」と「牛タンシチュー」をいただきました。

シェフの『技あり』なのでしょう。ステーキはホルスタイン種とは思えない柔らかさとジューシーな味わい、牛肉のいい香りとうま味を堪能させられました。シチューは、自分のイメージとは違って、お肉にデミグラスソースがかかっているような姿に驚き、食べてホルスタイン種のイメージをかけた離れた味わいに、取材できた喜びを感じました。

- 牛タンシチュー …… (1人前) 2,360円
- 北海道産牛のヒレステーキ …… (1人前) 2,700円



編集後記

もっとたくさんのお店で、食べられるのかと思っていましたが、いざ調査してみると取り扱っている店が少なく、生産されている量のほとんどが地元を離れて大消費地へと出荷されているとのことでした。北海道では、すき焼きの肉が豚が主だった時代があり、個人的に初めて牛のすき焼きを食べた時の感激は、いまだに強く記憶に残っています。やっぱり牛は美味しいです。どうなのでしょう、道民のお肉の好みは・・・、鶏、羊、豚、牛、鹿など様々な種類がありそれぞれ美味しいですから、万遍なくいただいているのでしょうか。(豊原 元)