



人と大地が育む極上の味

萩の見島牛・見蘭牛 長萩和牛・むつみ豚



国の天然記念物の産地指定

みしまうし

見島牛

現在、日本に残っている純粹和種はわずか2品種。一つは鹿児島県の口之島牛。もう一つが萩市沖の北西へ約45kmに浮かぶ見島に生息する萩の「見島牛」です。



奇跡の純粹和種

古来より日本にいた在来牛・純粹和種といい、和牛とは違う分類となります。明治維新以降、西洋文化を生活に取り入れた日本人は、それまで役用として使われてきた牛から牛乳を飲むようになり、牛肉を食すようになりました。しかしながら純粹和種は体が小さく、畜産に向かないということで、明治政府の国策として、体の大きい西洋種との交配が進められました。それにより、現在で言う和牛や交雑種が広まり、日本古来の在来牛は急速に姿を消し、西洋種の影響を受けていない純粹和種



は見島牛と口之島牛のみとなりました。萩には見島牛保存会が存在し、その肉を食すことができるのは、人の手によって繁殖・肥育をしている見島牛のみとなります。

見島牛の存在を知ると「国指定の天然記念物を何故食べることができるのか?」と疑問を抱く人は少なくありません。これは、天然記念物には産地と品種の指定がされてい

て、見島に生息している見島牛が天然記念物であり、見島から離れると天然記念物でなくなるためです。

見島牛の個体識別番号を検索すると、和牛ではなく、なんと外国産牛と同じところに分別されています。和牛に定義されているのは、明治以後全国規模の交配による改良で生まれた黒毛和種、褐毛和種、無角和種、日本短角和種の4種のみ。和牛以外では和牛同士の交雑種もありますが、それらに属さない純粹和種の見島牛は外国産と同じ肉専用種に分類されています。これもまた日本で見島牛だけの特性であり、奇跡の牛たる所以です。



見島牛取引の様子（古写真）

もちろん希少

見島牛は現在、見島で「見島牛保存会」の6名により約80頭が保護され、30頭ほどが本土で食用として肥育されています。数が少ない中、できるだけ



役牛としての見島牛（古写真）



牛の形をした見島

近親交配とならないよう注意を払い自然交配と人工授精により、毎年15頭ほど出産され、そのうち雌は繁殖用に見島に残り、雄は種牛となる個体以外去勢され、10か月齢で本土の牧場に移り、経済牛として肥育されます。そして、奇跡の見島牛は年間12頭前後出荷されます。

旨みも奇跡

見島牛は、純粋和種のため枝肉重量も少なく、もちろんロース芯も和牛に比べ小さい



です。とはいえ、旨みや食感は和牛を上回るともいわれます。現在、日本における牛肉の基準となっているのは日本食肉格付協会による牛枝肉取引規格ですが、これは決して味で格付けが決まるわけではなく、厳しい試験をクリアし

た審査員が肉を目視で判断して決められています。そのような中、昨今注目されているのがオレイン酸含有量で、脂肪中の55%以上を良質の牛肉と認定する動きが広まっており、見島牛はオリーブオイルと同等の70%をマークする結果を出しています。



見島牛保存会

事務局 山口県農業協同組合見島事業所

〒758-0701 山口県萩市見島50-1

☎ 0838-23-2021

販 株式会社みどりや ☎ 0838-25-1232



ミドリヤファームのオリジナル牛

けん

らん

ぎゅう

見蘭牛

国指定天然記念物・見島牛の雄とオランダ産のホルスタイン種の雌を交配して生まれる見蘭牛。見島牛のきめ細かな霜降りと濃厚な赤身の肉質を色濃く受け継いでいます。



見島牛保存の為に生まれた見蘭牛

見島牛は、元々農耕用の役牛として飼われていました。耕運機の普及で、役用の役目を終えた見島牛は肉用として出荷しますが、無角和牛の3分の1程度の値段しか付きませんでした。昭和42年には見島牛保存会が結成されるも、経済牛には向かないと飼育農家も減少し、絶滅が心配されるようになります。

そこで立ち上ったのが株式会

社みどりやと名古屋大学の富田武教授。昭和48年、見蘭牛プロジェクトチームが結成され、改良品種として、昭和54年に見蘭牛第1号が誕生しました。

見蘭牛はホルスタイン種の大型で成長の早さも受け継ぎ、見島牛では1頭から取れる枝肉が約230kgに対し、見蘭牛は約450kgとなり経済牛としての活躍が見込まれ事業化が進み、昭和60年（1985年）に商標登録されました。

交配の難しさ



現在、見蘭牛の名は、広く知られていますが、売り出し当初は全く話題にならなかつたどころか、種付けするのも困難であり、近隣の酪農家に受け入れてもらえるまでは、県外の酪農家のところまで通っていました。

転機は1991年、牛肉の輸入自由化が始まってから。日本の肉用牛農家は、安い輸入肉に対抗するため高級志向、ブランド志向へとシフトすることになり、見蘭牛も1990年代後半から注目を浴びました。



網焼きレストラン 見蘭

住 〒758-0057 山口県萩市大字堀内89番地

☎ 0838-26-0141

営 17:00~22:00 休 月曜日(祝日の場合翌日)

P 40台

http://www.mishimaushi.com/brand/store/store02.html

販 店内



ミートマーケット ミドリヤ本店

住 〒758-0057 山口県萩市大字堀内89番地

☎ 0838-25-1232

営 9:00~18:30 休 1月1、2、3日

P 40台

http://www.mishimaushi.com/brand/store/store01.html

販 店頭





個体管理

生まれた見蘭牛は10日ほどして、みどりやの牧場に移されます。「餌ももちろんですが、個体管理が大切で、特に哺育期がとても重要になります。」と言われる株式会社みどりや藤井照雄社長。2ヶ月間ミルクで哺育される間、毎日検温は欠かしません。その後、10ヶ月までは、骨と筋肉を育てるために良質の牧草により高タンパク質を摂取させます。ストレスにより、夏場の食欲が落ちないよう牛舎には送風機が取り付けられ、病気にならないよう、衛生面も細心の注意を払い、2年間かけて大切に育てられ出荷されます。

需要過多

現在牧場では約250頭余りが肥育され、毎年約120頭出荷されますが需要に追いついていません。需要過多になっているからといって、安易に供給を増やすことができるのが肥育経営。現在、株式会社みどりやでは自社レストランや自社マーケットでも見蘭牛を提供し、6次産業化にて、ブランド牛を安定供給できるように努められています。



ももすき焼用 4,860円
【見蘭牛】500g



極上カルビ焼肉用(三角ばら) 8,640円
【見蘭牛】500g



ヒレスステーキ(1枚150g)
【見蘭牛】4枚入 12,960円
5枚入 16,200円



見蘭牛&むつみ豚パラエティセット
ファームを代表するところのロースハムステーキ、ベーコンや見蘭牛、むつみ豚で作ったワインナーなどお楽しみがいっぱいです。

4,860円

※価格はすべて税込みです。

見蘭牛ダイニング 玄(道の駅 萩往還内)

住 〒758-0061 山口県萩市椿鹿背ヶ坂1258
☎ 0838-25-1113
営 11:00~15:00 (土日祝は17:00まで)
休 火曜日 (祝日の場合翌日)
P 60台 売店内
💻 <http://www.mishimaushi.com/brand/store/store03.html>



株式会社 みどりや

住 〒758-0057 山口県萩市大字堀内89番地
☎ 0838-25-1232
営 8:00~17:00
□ <http://www.mishimaushi.com/>



全国和牛能力共進会優等賞、中国5県全農肉牛枝肉共励会優秀賞、
山口県和牛共進会枝肉区最優秀賞

ちょう しゅう わ ぎゅう
長 萩 和 牛

現在山口県トップクラスの評価を得ており、萩のみならず山口県を代表するブランド牛となっている長萩和牛。農事組合法人・長沢台生産組合で生産され、(有)萩ミート販売で売り出されている和牛です。



積み重ね

国の農村基盤総合整備パイロット事業により、粗肥料生産基盤に立脚した肉用牛生産団地を長沢台に整備することが決まったのが昭和53年。地元の農家5戸9名で任意組合を設立し、100頭の無角和牛を肥育することからスタートしました。昭和59年、事業拡大に伴い、任意組合から農事組合法人に移行しますが、いくら手を施しても無角和牛では、品質により高値が付くことがなく、平成元年から毎年10頭ほど鹿児島より黒毛和牛の子牛を仕入れ、無角和牛から黒毛和牛の一貫飼養にシフトしました。

長沢台生産組合では、良い肉、すなわち美味しい肉を生



産するためには、牛の体調に合わせながら、肉が良くなるべく飼養管理を徹底してきました。その結果、脂肪交雑や肉の光沢、肉のしまり、キメの細やかさなどが年々向上し、平成13年山口県牛共進会肉牛部門で農林水産大臣賞を受賞しました。約10年かけA4・A5ランクに評価される和牛を生産するようになりましたが、それでも当時はA4がメインでA5ランクは多くはありませんでした。それから更に20年、繁殖を繁殖農家に任せ、繁殖、出産、肥育の全てを一貫管理することで、血統を見定め、成長の特性だ

けでなく、性格という個体差までも肥育に反映させます。その結果、現在ではA4・A5ランクが全体の91%を占めるほどになりました。

最高級格付け

牛肉の格付けは歩留まり等級のA、B、Cの3段階に分かれ、肉質等級は5、4、3、2、1の5段階に分かれ、最も良い等級は、A5ランクとされています。それに加えBMS（ビーフ・マーブリング・スタンダード）という霜降りの度合いを表す判定基準もあり、こちらは1~12の段階が



農事組合法人 長沢台生産組合

〒758-0501 山口県萩市紫福杉原12868-10

0838-53-0441



設けられ、最高が12となり、A5ランクは8~12のものに値します。国内最高級とされる神戸牛などはA5ランクBMS12として売り出されておりBMS8と12では牛1頭の販売価格にして10~20万円の差が生まれることもあります。実のところ、長沢台から出荷される枝肉の中にもBMS12は存在し、国内最高級の牛肉として、2016年日露首脳会談のワーキングディナーでシャトーブリアンが振舞われたほどです。

萩の長沢台の黒毛和牛

長沢台で出産し肥育される和牛が「長萩和牛」になるかというと実は違います。その

まま市場に出て小売店で販売されると「山口県産黒毛和牛」と表記されます。今までこそブランド化され地元でも長萩和牛を手にすることができますが、平成23年まで、主に大阪で消費される「優良な山口県産黒毛和牛」でした。そこにブランディングの話を持ち込んだのが、阿西商工会と(有)萩ミート販売。「ブランディングは価値を上げることも大切ですが、何よりも市場や消費者の評価を生産者に届けることの方が重要でした。」と(有)萩ミート販売の岡崎智社長。現在では「長萩和牛」として地元はもちろん、首都圏の飲食店でも高級食材として扱われています。

有限会社 萩ミート販売

住 〒754-0411 山口県萩市大字明木3701-1
☎ 0838-55-0298
営 9:00~17:00 休 水・日曜日
P 有
□ <http://www.hagimeat.com>
販 ファーマーズマーケット、各道の駅、農産物直売所他



長萩和牛「ローストビーフ」
低温調理でじっくり調理したローストビーフになります。赤身の旨みとロースのような柔らかさを一度に楽しめます。



長萩和牛「特上カルビ」
ジューシーな食感ときめ細かい霜降り。焼肉の王様でもあるバラ系を中心使用しています。



長萩和牛「ハンバーグ」(1パック 180g)
和牛の中でも特に肉の味が濃いスネや赤身を中心に使用。肉汁が溢れ出るぐらいボリュームも満点です。



長萩和牛「ソーセージ」(1パック 160g)
美味しさを追求するために、独自の配合バランスを考慮し、ベストな赤身と脂分を実現しました。



長萩和牛「すき焼き」
赤身に肉の芳醇な旨みがあり、脂質の融点が非常に低くしつと甘い脂肪が特徴です。

唯一無二の萩のブランド豚



むつみ豚

豊かな湧き水、凜とした空気、優良な農作物を育てるむつみで育まれる有小野養豚の「むつみ豚」は、豚肉特有の臭みが無く、なめらかな脂には甘味があり、とろけるような柔らかい肉質です。



三元交配



第二次世界大戦後、日本各地で養豚業が流行り、農家だけでなく多くの人が家畜として豚を飼育する時代がありました。当時、むつみ地区でも地域住民が共同経営で養豚業を営んでおり、その養豚場を引継ぐ形で小野養豚は創設されました。

現在、市場に出回る豚肉は主に三元豚です。三元豚とは、日本で飼育されている純粹品種6種（ランドレース種(L)、大ヨークシャー種(W)、中ヨークシャー種(Y)、バークシャー種(B)、ハンプシャー種(H)、デュロック種(D))の中から、3種類の品種の豚を掛け合わせて生まれる3世代目の豚のことといい、品種は交配した豚の頭文字を交配し

た順で表します。国内養豚業の78%はLWDで、ランドレースの発育の良さと産子数の多さ、大ヨークシャーの赤身と脂身のバランスの良さ、デュロックのサシの入った肉質の良さを併せ持つことで選ばれています。むつみ豚はというとLWDではなくWLD。交配される3種は同じですが第1交配の雄と雌が逆。三元豚の研究がされはじめた当初はLWDに比べ生産性が低いといわれていましたが、近年では少し産子数は劣るもののがLWDより体格が良く丈夫だということでWLDを肥育する養豚場も増えています。



餌という大要素

多くの三元交配のブランド豚がLWDである中、どこで差別化を図るかというと、餌と飼育環境となります。むつみ豚を有名にしたのは、パン工場から出る製造ロスのパンを餌に配合しているという点もありますが、それだけではなく、トウモロコシ、大豆カス、ピーナッツに加え、地元の酒米とう精工場からは米粉、地元の農事組合法人からは米ぬか、地元の野菜ケズなどを仕入れ、食品としての安全面を抑えつつ、肥育に必要な栄養素を、飼料メーカーや製薬会社などに相談しながら、配分を研究してきました。一般的には授乳期を過ぎ出荷されるまで餌の種類（配分）は4回5回変更するところ、むつみ豚は良質な肉を求め、6回変更します。これにより、豚特有の臭みがなく、脂はなめらかで甘味を持ち、サシも多く、とろけるような柔らかい肉質となります。



労を惜しまず

餌と同等に重要…、というより、豚が餌をしっかり食べてくられるために重要となってくるのが飼育環境となります。豚は動物の中でも特にデリケートでストレスに弱く、ストレスを溜め、体調が悪くなると、人間同様食欲も落ちます。一般的な豚舎ではスノコ方式が取れているなか、小野養豚では、のこぐずを敷き詰める発酵床の豚舎でむつみ豚を飼育します。スノコ方式は1頭あたりのスペースは少なく済み、敷地面積に対する生

産性があがりますが、匂いがきつくなります。対して発酵床豚舎は、1頭当たりのスペースを広く取る必要があり、更には床（敷き料）を変える手間もかかります。スノコ方式に比べ生産性は下がりますが、匂いは軽減され、豚はストレスなく過ごすことができます。

ブランド豚むつみ豚は、餌の品質、配分、そして飼育環境を整えることに労を惜しまず、生産から出荷までを一貫して行うことにより、味だけでなく、安心安全をも両立されています。



有限会社 小野養豚

住 〒758-0305 山口県萩市大字吉部下4704

☎ 08388-6-0903

営 平日9:00~16:00 土・祝日9:00~12:00 休 日曜日

P 有

💻 <http://www.mutsumibuta.com>

販 店頭、道の駅、市内スーパー他



モモ(しゃぶしゃぶ)

脂肪が少なくあっさり。肉そのものの味を楽しむ料理向きです。



肩ロース(しゃぶしゃぶ)

赤身の中に程よいバランスの脂。濃厚なうまみが楽しめます。



バラ(焼肉)

脂肪が層になった部位でボリュームがありながらもお手頃な価格です。



ロース(とんかつ)

淡紅色で柔らかく食べやすい。外側の脂肪はうまみの宝庫です。



骨付きスペアリブ

骨のまわりはうまみがたっぷり。BBQや煮込みに最適です。

萩市内で食べることができるお店

見蘭牛

飲食店等

- ・網焼きレストラン 見蘭
- ・ダイニング 玄
- ・MARU など

宿泊施設等

- ・萩小町
- ・萩一輪
- ・萩本陣
- ・赤崎旅館 など

長萩和牛

飲食店等

- ・MARU
- ・ダイニングまめだ
- ・レストラン萩曆
- ・Kou
- ・ホトリティイ
- ・いり吉
- ・あぶりや
- ・こひろ など

宿泊施設等

- ・市内ホテル など

むつみ豚

飲食店等

- ・むつみキッチンばあ～ば
- ・ホトリティイ
- ・いり吉
- ・道の駅さんさん三見
- ・道の駅ゆとりパークたまがわ
- ・ダイニング松風
- ・ふたば園 喫茶なないろ など

令和2年11月末日時点

取扱い店は、萩GoChi はぎのごちそう <https://www.hagi-gochi.jp/> で最新情報を紹介しています。



ふるさと寄付お礼の品

ふるさと寄付のお礼の品で萩のブランド肉をお取り扱いしておりますので是非ご賞味下さい。

見蘭牛もも焼肉用 400g



株式会社 みどりや

霜降りより赤身系がお好みの方に人気です。

風味がよい、赤身の旨さをご堪能ください。

見蘭牛切り落し 250g×2



株式会社 みどりや

いつもの料理がワンランクアップ。すき焼や牛丼、いろいろな料理に大活躍の切り落し。嗜むほどに濃厚な旨みとコクが味わえます。

見蘭牛かたすき焼き用 400g



株式会社 みどりや

肩ロースのジューシーさともも肉のさっぱり感を併せ持ち、大変食べやすく人気の部位です。

長萩和牛ヒレステーキ 150g×4枚



萩・阿西産業振興センター

肉質はオレイン酸を多く含み、とても味わいのあるお肉です！

長萩和牛すき焼 (カタロース) 800g



萩・阿西産業振興センター

肉質は霜降り抜群で、オレイン酸を多く含み、とても味わいのある肉です！

長萩和牛ミックスホルモン 500g×3パック



萩・阿西産業振興センター

長萩和牛 1頭から取れる希少なホルモンです！

※上記は令和2年度のお礼の品です。提供内容を変更する場合があります。

お申込方法 お申込時にお礼の品をお選びください

■ パソコン・スマートフォンの場合

- 「萩市ふるさと寄付特設サイト」

ふるさと納税 萩市



- 「ふるなび：山口県萩市」

ふるなび 萩市



- 「ふるさとチョイス：山口県萩市」

ふるさとチョイス 萩市



- 「楽天ふるさと納税：山口県萩市」

楽天ふるさと納税 萩市



※その他、郵送、FAX、Eメールでもお申し込み頂けます。

お問合せ先

萩市産業戦略部 産業戦略室

〒758-8555 萩市大字江向510番地 TEL:0838-25-3351 FAX:0838-25-3420
E-mail:hagi-furusatokifui@city.hagi.lg.jp



