

ふるさと納税の
人気産地に行く!



滋賀県近江八幡市のふるさと納税で最も高い人気を誇るのが、三大和牛の一つである近江牛。その美味なる理由を教えてくださいと、東京・四谷の和食店『鈴なり』の料理人、村田明彦さんが現地を訪ねた。

近江牛がおいしい理由



村田 近江牛は、神戸牛や松阪牛と並ぶ日本三大和牛ですね。その歴史を教えてくださいいただけますか。

小西 三大和牛のなかでも近江牛は、最も長い歴史を誇ります。1687年、彦根藩が牛肉の味噌漬けを養生薬「反本丸」として商品化したとの記録があります。江戸時代、肉は禁食でしたが、反本丸だけは幕府から認可され、一部の特権階級に賞味されました。

村田 他の産地の黒毛和牛とは、肉質も違うように思います。脂の甘い香り、赤身の旨みを感じます。

小西 よく、脂が甘くておいしい、しつこくないといわれますね。

村田 そこには、近江牛が育つ風土も関係してくるのでしょうか。

亀井 私の牧場がある近江八幡は、水郷の町です。東は鈴鹿山系、西は比良山系、北は伊吹山西麓と、たくさん清流が琵琶湖に流れ込みます。当然、近江牛はその清流を飲んで育ちますし、餌となる稲わらもそこで栽培されています。

村田 ここは、やはり有名な近江米の一大産地でもあるんですね。

亀井 近江八幡のなかでも大中は、戦後、米の食糧増産を計画した政府が琵琶湖の内湖の水を抜き、干拓化したところです。山々から流れ込む水のミネラル分と、湖に棲息していた微生物の恩恵で、とても肥沃な土地になりました。だから



ら、そこで育つ近江米の稲わらには、たくさん良質なバクテリアがついています。牛は微生物の助けを借りて食物を消化するので、健康で元気な牛が育つ条件がそろっているんです。

オレイン酸が多く融点が高いので、体に負担がない

村田 先ほど牛舎を見ましたが、亀井牧場さんの牛はみな穏やかですね。においもほとんどない。

亀井 オガクズに乾燥させた牛ふんを混ぜて、さらににおいの成分を分解する無色透明のバクテリアを定期的に散布していきます。そ

「穏やかな性格の牛は太りやすい、肉質も良くなる。だから、私たち牛に愛情のこもったスキンシップを心がけています」(亀井さん)。牛舎には、クラシック音楽が流れる。右側の写真は牛舎をバックに亀井さん親子。



れにより牛の寝床の状態も良くなります。牛は寝床が汚いと横になれず、それがストレスとなり、肉質も悪くなってしまふ。牛はとてもデリケートな動物なんです。さらには、牛ふんたい肥を米農家さんに分けて、自然たい肥として使うという循環型システムも確立されています。

小西 亀井牧場さんの牛肉は、オレイン酸が多いのも特徴ですね。

亀井 県内にあるビール工場のビールかすを餌に混ぜます。ビール酵母の風味が牛の食欲を増進させて、体も大きくなり、オレイン酸も豊富になると考えています。

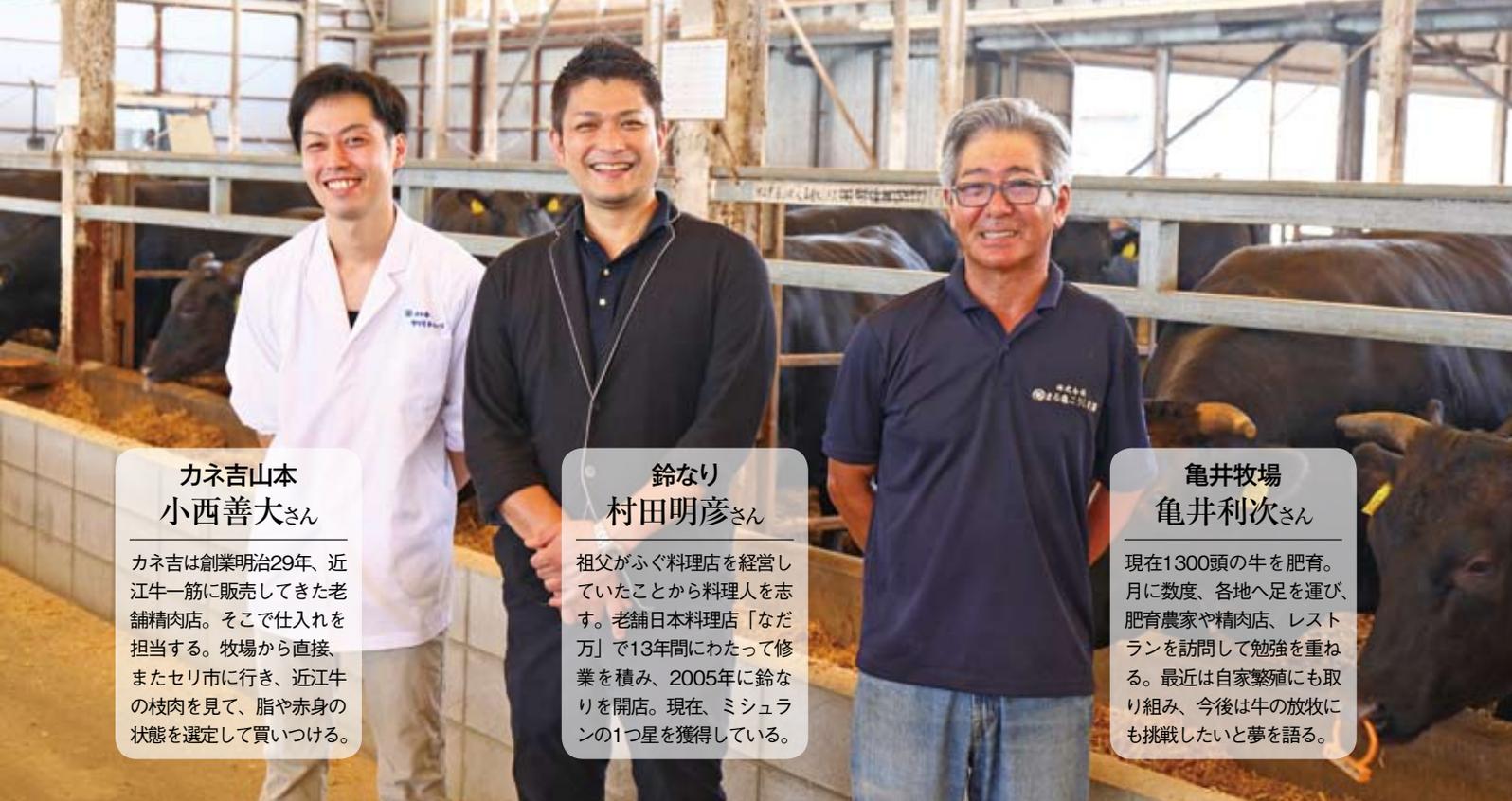
近江牛の本場 近江八幡市の魅力

近江八幡は水郷の町。琵琶湖とそれを取り巻く水路には水鳥が集い、ヨシが群生し、四季の情緒を五感で味わえる。特産は、近江牛のほか近江米や水郷野菜など。八幡堀は運河として利用され、かつての近江商人の隆盛を支えた。その豪商たちの屋敷が立ち並ぶ重要伝統的建造物群保存地区の新町通り、織田信長が築城した安土城跡などもあり、今も残る重厚な石垣や礎石が往時をしのばせる。自然の恵みと、歴史や風情の両方を感じられる町だ。



お堀の水路を小舟で、約35分かけて行く「八幡堀めぐり」は観光客に大人気。





**カネ吉山本
小西善大さん**

カネ吉は創業明治29年、近江牛一筋に販売してきた老舗精肉店。そこで仕入れを担当する。牧場から直接、またセリ市に行き、近江牛の枝肉を見て、脂や赤身の状態を選定して買いつける。

**鈴なり
村田明彦さん**

祖父がぶぐ料理店を営んでいたことから料理人を志す。老舗日本料理店「なだ万」で13年間にわたって修業を積み、2005年に鈴なりを開店。現在、ミシュランの1つ星を獲得している。

**亀井牧場
亀井利次さん**

現在1300頭の牛を肥育。月に数度、各地へ足を運び、肥育農家や精肉店、レストランを訪問して勉強を重ねる。最近では自家繁殖にも取り組み、今後は牛の放牧にも挑戦したいと夢を語る。

日本三大和牛「近江牛」

滋賀県内で最も長く肥育された、黒毛和種を指す。枝肉にはA～Cランクがあり、大きいほど等級が高くなる。さらには、サシの割合や色艶、肉の締まりやキメなどにより、肉質の等級が5～1にわかれる。

特に品質の高い認証「近江牛」

1. 「近江牛」のなかでも、枝肉格づけがA4、B4等級以上のもの
2. 協議会の構成団体の会員が生産
3. 滋賀食肉センターまたは東京都立芝浦と畜場でと畜・枝肉格づけされたもの



小西 一価不飽和脂肪酸であるオレイン酸は、脂肪の融点が低いのも特徴です。手で触ると、近江牛はつるりと脂が溶け出てきます。
村田 人肌ですか。食べると体に無理なく溶け込む感覚がするのは、そこに理由があるのですね。
サシの甘みと赤身の旨みのバランスのいい肉がトレンド
亀井 ビールかすを入れると肉の味も良くなります。ただしサシは少なく、赤身が多くなるのです。品評会で賞を狙うには、やはり多くのサシが必要です。普通、健康な筋肉には脂は入らないので、霜降りするには一時期、極度にピタミンAを欠乏させなければならぬ。でもそのピタミンコントロールを極端にやると牛は不健康になり、目が見えなくなったりしま

す。とはいえ私は、食べていたただくからには健康な牛を育てたい。体が美しく元気で、そこそこサシも入っているのが私の理想形です。
村田 甘みや香りは牛肉の脂から来るものですが、旨みは赤身由来ですね。和食の料理人から見ると、バランスは大事だと思います。そう考えれば、サシのやや少ないA3やA4の牛肉を選んでもいいわけですね。もちろん、霜降りの見目の美しさや贅沢さを味わうにはA5も素晴らしいですけれど。
小西 確かに、最近サシが多いと脂が強過ぎるといふ声もあります。サシも適度で、味もおいしいというのが今のトレンドです。霜降り礼賛からは少し変化が見られます。
村田 時代とともに、近江牛も、変化や進化を遂げているのですね。



近江牛を肥育するプロ、肉の目利きのスペシャリストに、料理人の村田さんから次々と質問が飛んだ。

循環型農業で育まれる近江牛

秋に稲を刈ると、その稲わらが牛の飼料となる。水田には牛ふんたい肥を撒き、翌年の稲作に備える。米農家だけでなく、野菜農家も牛ふんたい肥を利用するなど、理想的なエコリサイクルのシステムが出来上がっている。



亀井牧場の新牛舎。天井が高く明るく清潔で、牛にとっては快適な環境。



大中湖の干拓地は約1000haもの広大な農地があり、近江米の一大産地。



山からミネラルたっぷりの清水が流れ込み、微生物や小魚も棲む琵琶湖。

鈴なり店主 村田明彦さん

自分のような料理人から見ると、近江牛はとても使いやすい食材です。肉質が良くおいしいし、お客様に出したときにすぐに分かってもらえるブランドもある。そして、原価もまだそこまで高騰していない。脂の質がいいので、和食のだしにも合わせやすいです。



新宿区四谷荒木町に位置する「鈴なり」。
予約困難な人気店。



【村田シェフの結論】

近江牛の旨さを もっと引き出したい

私は全国のさまざまな生産者のもとを訪れていますが、優れた食材が生まれる土地に共通するのは水の良さです。近江八幡もまた、例外ではありません。周囲を山々に囲まれ、良質な水に恵まれ、そこで近江米が栽培されている。そういった山や水、米とともに、近江牛もあるのです。近江牛の水を感じる肉質というのか、口溶けの良さや体になじみやすい感覚は、この風土の恩恵だと思っています。

出汁の旨みと牛肉の オレイン酸が調和

近江牛の美味をそのまま堪能するのなら、やはりステーキがいいですね。塩、胡椒、大根おろしなどでシンプルに。もう一つの定番が、しゃぶしゃぶです。その際はスープにだしを使うと昆布のグルタミン酸、鰹節のイノシン酸、近江牛のオレイン酸が掛け算となり、複雑な味わいになります。ぜひ、キャベツやネギなどの野菜を千切りして、しゃぶしゃぶの肉と一緒に



若いお客様にも足を運んでもらいたいとの思いから、コース料理を7500円〜と、リーズナブルに提供。

に食べてください。近江牛の脂が野菜にしつとりまとわりつき、野菜からの甘みもスープに出て、おいしく食べ進めることができます。今回、現地に行つて印象的だったのは、肥育農家の方が近江牛に誇りを持ち、しかし現在のブランドにあぐらをかくことなく、常に勉強し、愛情を注いで牛を育てておられることでした。料理もそうですが、ひとつまみの塩を入れるのも、心からお客様にうれしいものを食べてほしいと願うかどうかで、味が変わります。水がいい、風土がいい、人がいい。近江牛が美味なる理由に、得心がいきました。

キャベツ・ネギと 合わせるしゃぶしゃぶ

だしに薄口醤油、塩、みりん、風味づけのごま油やラー油を混ぜてスープを作り、近江牛と野菜をくぐらせて食べるしゃぶしゃぶを村田さんは提案。温泉卵をつけながら食べれば、すき焼き風にもなる。



2018年度限定！ 先着順！



近江牛の謝礼品は 村田シェフ考案レシピ付き

近江牛関連の謝礼品を選んだ人に、今なら、村田シェフが特別に考案したレシピが付く特典もある。



特選黒毛和牛／近江牛 プレミアムハンバーグ 6個箱入
1万2000円（もしくは3600ポイント）※2018年11月時点

カネ吉山本が厳選した黒毛和牛と近江牛が100%のプレミアムハンバーグ。贅沢に、近江牛肉をぐるりと巻いている。1個約150g×6個。



近江牛 特選サーロイン ステーキ
6万5000円（もしくは1万9500ポイント）※2018年11月時点

近江牛の見た目の美しさ、焼くときの香り、ナイフを入れたときの柔らかさと、近江八幡市で大切に育てられた違いがわかる。3枚750g。



おうみはちまん

近江八幡市のふるさと納税とは

寄付金を払うと、ポイントで欲しいものを注文できる。注文から2週間で謝礼品が届く近江八幡市の独自の取り組みも評判がいい。さらにガイドラインを設けて、信頼できる事業者のみを選定、市のクレーム対応も丁寧と評判だ。

お得なポイント制が 利用できる

ふるさと納税の申し込み期間は毎年1～12月までで、12月は駆け込み需要で注文ができなくなる自治体も多い。しかし、近江八幡市の制度はその心配がない。年内にポイント交換（寄付）を済ませれば、謝礼品選びは年明けにゆっくりやればいいのだ。保有ポイントは、寄付の申し込みから1年間有効なので、好きなときに好きなものを注文できる仕組み。追加で寄付を申し込めば過去のポイント有効期間も1年間延長される。



問合せ先は
近江八幡市総合政策部
「ふるさと納税推進室」
0748-36-5587

近江八幡市はポイント制を導入、寄付の手続き1回で、好きなときに好きな謝礼品を選べる。※下図は2018年11月時点

近江八幡市への寄付10万円の場合



- 1年間好きなとき、好きな商品に交換できる
- 寄付手続きは1回!

他自治体への寄付10万円の場合



- 1度にすべての商品が届く
- 寄付手続きが数回必要!

**ポイントを
貯められる**

謝礼品への交換は
寄付した日から1年間、
何度でもOK

**1度に
謝礼品が
来ない**

日時指定も可能
(一部できないものもあり)

**何度でも
注文OK**

1年以内はポイントの
範囲内で

**好きなときに
注文**

ホームページ
またはカタログ
(ダイジェスト版)から