



赤身の旨さを極めた黒毛和牛

消費者の健康志向の高まりや嗜好の変化を背景に、赤身肉に注目が集まっている中、和歌山で開発されたのが、サシが少なく、赤身の美味しさが際立つ黒毛和牛、紀州和華牛だ。約3年間の試行錯誤を経て、リサイクル飼料を手掛けるエコマネジメント株式会社、近畿大学、和歌山県畜産試験場の3者が共同開発に成功した。

美味しさの秘密は、近畿大学の分析研究を基に作られた飼料にある。県の特産品であるみかんジュースや醤油などの絞りかすを材料としたエコフィードを与えることで、一般的な霜降り和牛と比較して、脂肪は約10%少なく、ビタミンEが約1.7倍豊富な牛肉が出来上がる。「食品廃棄物を利用し、環境負荷を抑えた工程で作るエコフィードを使うこと

で、SDGs達成にも貢献していると考えています」と語るのはエコマネジメント株式会社社長の阪口宗平さん。

臭みやしつこさがなく、飽きの来ない美味しさ。肉質はやわらかく、脂肪分が少ない分、あっさり食べられる。「ステーキはもちろん、アクが出にくいので、しゃぶしゃぶで食べるのもおすすめです。現在は、年間約50頭という出荷ペースですが、今後は生産を拡大して行きたいですね」。



上/「湯浅町と御坊市の2カ所の自社牧場で、紀州和華牛を育てています」と話すのは、エコマネジメント株式会社会長の出口正雄(でぐちまさお)さん(左)と阪口さん(右)。左/ほんのり醤油のような香りがするエコフィード(eco-feed)。

紀州和華牛(きしゅうわかうし)

紀州和華牛協議会
住所/和歌山市新留丁185(エコマネジメント株式会社内)
電話/073-435-0941
和歌山県内の飲食店、小売店、卸売店、一部スーパーで取り扱い。

令和2年度プレミア和歌山推奨品
審査委員特別賞 受賞



和歌山県優良県産品(プレミア和歌山)推奨制度
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”の視点で推奨する。

プレミア和歌山 検索



残間里江子審査委員長

審査をすることによって、和歌山県の新たな魅力を発見しています。自然豊かで、おいしいもの、魅力的な品がたくさんありますので、ぜひプレミア和歌山にご注目ください。