



Matsusaka Beef



◆마쓰사카 소고기에 대해서 알아야 할 다섯 가지 특징

1. 마쓰사카 소고기는 고베 소고기와 오미 소고기와 더불어 최고급 와규 브랜드 중 하나입니다.
2. 지방의 용점이 낮기 때문에 마쓰사카 소고기는 입안에서 녹습니다.
3. 모든 마쓰사카 소는 정성스레 길러진 흑색 털을 가진 종이며 송아지를 낳지 않은 암컷 소입니다. (마쓰사카 소에 수컷 소는 존재하지 않습니다.)
4. 마쓰사카 소고기의 공급과 대량은 귀합니다. 마쓰사카 지역 외에서 마쓰사카 소고기의 공급 및 대량을 제공하는 식당은 상당히 드뭅니다.
5. 일본에서 가장 비싼 가격이 매겨진 소가 마쓰사카 소입니다. 2002 년에 한 마리 5000 만 엔이라는 과거 최고액이 매겨진 기록이 있습니다.

◆역사

일본인은 오랫동안 농사일에 소를 이용했지만, 소고기를 먹게 된 것은 1868 년 이후 메이지 유신으로 인해 서양 문화가 들어오고 나서부터였습니다. 소를 3, 4 년 동안 농사에 이용하고, 이후 식용으로 소비하기 위해 살찌웠습니다. 예전부터 마쓰사카 소고기는 평판이 좋았고 확실한 마쓰사카 소고기만의 브랜드력이 있었다고 합니다. 농부들은 2 달에 한 번 100 마리 이상의 가축을 이끌고 도쿄까지 걸어가서 소를 팔았습니다. (당시 철도는 없었습니다.) 소가 다치지 않게 수제 짚신을 신겼고 도착까지 3 주나 걸리는 여정이었습니다.

1950 년대 농사가 기계화되면서 소가 필요하지 않게 되었기에 농가는 식용에 특화된 소를 키우기 시작했습니다. 현재에도 마쓰사카 소 농가는 품질이 좋은 소고기를 얻기 위해 전통을 이어 정성스럽게 소를 기르고 있습니다.



◆마쓰사카 소 사육

마쓰사카 소 사육농가들은 우수한 제품을 생산하기 위해 정성스럽게 소를 기르고 있습니다. 각각 소의 건강 상태에 따라 짚이나 곡물의 배합을 바꾸고, 또 무리해서 살찌우지 않게 해서 소가 스트레스를 받지 않는 환경을 만들고 있습니다. 발굽을 깎거나 털을 빗질하는 등 몸을 관리해주고, 또 음악을 들려주거나 마치 가족처럼 소에게 말을 거는 농가도 있습니다. 식욕이 떨어지는 여름철에는 식욕을 증진시키기 위해 소에 맥주를 먹이기도 합니다. 또 혈액순환을 좋게 하기 위해 소주로 마사지를 해주는 농가도 있습니다.



◆품질

마쓰사카 소고기는 고베 소고기와 오미 소고기와 더불어 일본 최고급 브랜드 중 하나입니다. 고기의 마블링이 매우 아름답고 지방은 융점이 낮기 때문에 바로 "입안에서 녹는" 극상의 맛입니다. 고기가 아주 부드럽고 젓가락으로 쉽게 잘립니다. 또 불에 익히면 식욕을 돋우는 달콤한 향이 납니다. 마쓰사카 소고기를 전통적으로 먹는 방법은 스키야키 전골이지만, 스테이크, 샤브샤브, 야키니쿠, 스시 등으로도 즐길 수 있습니다.

◆마쓰사카 소 증명서

마쓰사카 소 독자 관리 시스템이 개체 정보를 엄격하게 관리하고 있습니다. 일본에서 태어난 소는 각각 1 마리씩 10 자리의 개체 식별 번호가 있고 마쓰사카 소에는 "마쓰사카 소 증명서"가 발행됩니다. 인터넷에서 검색할 수 있으며 소의 이름, 생일, 혈통, 키운 사람이나 장소 등의 정보를 볼 수 있습니다. 마쓰사카 소고기를 취급하는 식당에는 그날 제공하는 마쓰사카 소의 개체 식별 번호와 증명서가 게시되어 있습니다. 슈퍼나 정육점 등의 가게에서 판매되고 있는 마쓰사카 소고기에는 이하의 스티커가 붙어 있습니다.

개체 식별 번호 검색은 여기서!

마쓰사카 소 증명서



마쓰사카 소 스티커



◆마쓰자카 소고기 품평회 (마쓰자카 소고기 축제)

1949년부터 매년 11월에는 마쓰자카 소 사육농가들이 소중하게 키운 소 50마리가 품평회에 출전합니다. 그리고 그 다음, 식당이나 정육점에 의한 경매장이 이루어집니다. 2002년 우수상을 받은 소는 5000만 엔 (약 40만 달러)이라는 기록적인 가격이 매겨졌습니다. 해외 관광객이 경매장에 참여하는 것은 어렵지만, 출전하는 50마리의 소들과 그 해의 "마쓰자카 소의 여왕"을 볼 수 있습니다. (방역을 위해 접근하거나 만질 수는 없습니다.)

같은 장소에서 스키야키 무료 배포와 모찌마키 (떡을 던지는 행사)도 이루어집니다. 포장마차도 즐기기 위해 다양한 마쓰자카 소고기 음식을 즐길 수 있습니다.



◆마쓰자카 소고기 곱/대창

마쓰자카에 오시면 꼭 마쓰자카 소고기 곱창과 대창을 드셔보세요. 마쓰자카 외 지역에서는 마쓰자카 소고기 곱/대창을 제공하는 식당은 드뭅니다. 그 이유는 고기와 곱/대창의 유통경로가 상이하기 때문입니다. 마쓰자카 소고기 곱/대창은 마쓰자카 외 지역에서 거의 유통되지 않는 희귀한 음식입니다.



◆다양한 요리

다양한 요리 Sukiyaki

스키야키에는 간토(관동)풍과 관서(관서)풍이 있습니다. 관동풍은 설탕, 간장, 일본 술, 미림으로 만드는 와리시타 소스에 고기와 야채를 담가 익힙니다. 마쓰자카는 관서풍이며 간장과 설탕으로 고기를 굽고 날달걀에 찍어서 먹습니다. 그리고 고기를 구울 때 나오는 육즙으로 야채를 익힙니다. (날달걀을 못 드시는 분들도 날달걀 없이 그대로도 충분히 맛있게 드실 수 있습니다.)



야키니쿠 Yakiniku

다양한 부위를 조금씩 즐길 수 있는 것이 야키니쿠입니다. 내장을 즐기실 수 있는 분이라면 마쓰사카 소고기 곶/대창도 꼭 주문해보세요. 식당과 고기의 종류에 따라서는 고기에 양념이 된 상태에서 제공될 수 있습니다. 고기 본연의 맛을 즐기고 싶으신 분은 "타레와 베헤데. (tare wa betsu de)" 라고 해주세요.



스테이크 Steak

소고기 본래의 맛을 심플하게 즐길 수 있는 것이 스테이크입니다. 마블링이 아름다운 마쓰사카 소고기 스테이크는 놀라울 정도로 부드럽습니다. 취향에 맞춰 자신이 원하는 굽기 정도를 꼭 전달하세요.



샤브샤브 Shabu-shabu

건강한 맛을 즐기고 싶으신 분에게는 샤브샤브를 추천합니다. 우선은 접시에 예쁘게 담긴 마쓰사카 소고기 빛깔을 눈으로 즐기세요. 1 장씩 육수에 담그고 고기 색깔이 변해가는 것을 확인하세요. 고기에 약간 분홍색 부분이 남아 있을 때 꺼내 드시면 됩니다.

도시락, 경식 등 Bento, snack and other dishes

마쓰사카 소고기는 가격대가 높은 고기이지만 손쉽게 즐길 방법도 있습니다. 도시락을 사고 마쓰사카성터 (마쓰사카 공원)에서 경치를 보며 먹는 것도 추천합니다. 갓 튀긴 고로케를 먹으며 길을 돌아다니는 것도 좋을 것입니다. 그 외에도 마쓰사카 시내에서는 마쓰사카 소고기를 사용한 음식을 제공하는 식당이 많기 때문에 마쓰사카 소고기를 다양한 조리법으로 즐길 수 있습니다.

