

Matsusaka Beef



◆關於松阪牛必知的5件事

1. 松阪牛是與神戶牛及近江牛併列，是日本高級和牛品牌之一。
2. 因為脂肪融點很低的關係，能在口中融化般的嫩口。
3. 松阪牛全部是小心翼翼地飼養且未曾生過小牛的黑毛和種母牛。（松阪牛是不存在公牛的）
4. 松阪牛的牛雜（內臟）是非常珍貴的。除了在松阪以外有提供松阪牛牛雜的店是非常之少。
5. 在日本被標與最高價的是松阪牛了。2002年有一頭被標與過去所無最高價的5000萬日元。

◆歷史

日本雖長時間使用牛隻來做農活，但是開始有吃牛肉是在1868年以後，因明治維新西洋化的發展才起的。用來耕作三四年後，讓牛引退後再作為食用去育肥。在當時松阪牛的評價就很好，據說也已經有很好的品牌力了。兩個月一次，農家的人們就牽著上百頭的牛走到東京販賣。（當時還沒有鐵路）為了不讓牛隻受傷，就讓它們穿上手作的草鞋費時三週的辛苦路程。

1950年代隨著農作務的機械化後就不需要牛隻了，農家們就開始飼養專為食用的牛。松阪牛育肥農家為了獲得良好品質的牛肉，堅守傳統繼續精心地飼養牛隻。



◆松阪牛的育肥

松阪牛育肥農家們爲了製造出優良製品而精心照顧。配合每隻牛的健康狀況來變更牛吃的稻草麥梗及穀物的調配比率。剪牛蹄，刷毛等對其身體的照料。也有農家讓其聽音樂，宛如家人般對其說話。特別是在沒有食欲的夏季，爲了增進其食欲讓牛喝啤酒，還有農家爲了促進血液循環良好，更用燒酒爲其按摩。



◆品質

松阪牛是與神戸牛及近江牛併列，是日本高級和牛品牌之一。肉質肥瘦相間宛如霜降般非常美麗，因爲脂肪融點低，堪稱『能在口中融化』是極爲上品的美味。總之其肉質非常柔軟，用筷子就能簡單地夾斷，還有，經過加熱後就會散發出一股能促進食欲的香氣。松阪牛最傳統的法是壽喜燒，但是牛排，涮涮鍋，烤肉還有壽司等也都是別具一格的風味。

◆松阪牛的證明

松阪牛有它獨自的管理系統，嚴格管理個體資料。在日本出生的牛每頭各自有其10位數的個體識別號碼，松阪牛又有發行『松阪牛證明書』。可以在網路上查看，能看得到牛的名字，出生年月日，血統，還有飼養人及場所等資料。有提供松阪牛的餐廳也都會揭示當日所提供的松阪牛個體識別號碼及證明書。在超市，肉店或特產店所販賣的松阪牛肉也會有貼松阪牛貼紙。

查看個體識別號碼，可由下列網址進入

松阪牛證明書



松阪牛貼紙



◆松阪牛品評會（松阪牛祭）

1949年以來每年11月，每年都有松阪牛育肥農家精心飼養的50頭牛出場參加品評會。然後就有餐廳或上等肉店來舉行競標。2002年得優等獎的牛就競標到5000萬日元（約40萬美金）的高標記錄。由海外來的觀光客雖然很難參加這個競標市場，但是可以看得到出場的50頭牛還有當年得獎的『松阪牛女王』。（因為防疫的關係，無法走進或觸摸牛隻）

同一個會場會有免費的壽喜燒分發，還有撒年糕的活動。還有擺攤子，有松阪牛烤肉等吃的東西可以享樂。



◆松阪牛牛雜（內臟）

如果有來到松阪市，請務必嚐一嚐松阪牛的牛雜。這是因為除了在松阪以外，鮮少有餐廳提供松阪牛牛雜。因為肉與牛雜的流通管道不同之故。松阪牛的牛雜是幾乎都不流通於松阪以外地區的貴重食物。



◆各式各樣的料理

壽喜燒 Suki-yaki

壽喜燒有關東口味及關西口味。關東口味是將肉和蔬菜一起用醬汁煮熟，關西口味則是用醬油和糖把肉煎熟，沾上蛋汁吃。然後再用煮過肉的汁來煮蔬菜。（不喜歡蛋汁的人，可以不沾直接吃也很美味）



烤肉 Yakiniku

可以享用不同部位的就是烤肉了。若非不喜歡，也可嘗試點一下牛雜。因店及肉的部位不同，有的就會直接把醬汁澆淋在肉上，若想吃得單純味道的，可以跟他們說『醬汁另外放 (tare wa betsu de)』



牛排 Steak

可以嚐到牛肉本身最單純的味道的就是牛排。有很美的霜降紋路的松阪牛牛排，有著讓人很驚奇的柔嫩口感。記得一定要提醒店家自己喜歡幾分熟的熟度。



涮涮鍋 Shabu-shabu

喜歡養生一點的人就品嘗一下涮涮鍋。首先先用眼睛享受一下排在盤子上那美美的霜降松阪牛肉後，再一片一片的放到滾湯裏涮一涮，確定肉的颜色變了，在尚留存有點粉色時便可以拿起來享用了。

便當，簡餐等 Bento, snack and other dishes

松阪牛雖說是高級的肉，但也可以用較經濟實惠的價格享用得到的。我建議可以買個松阪牛便當在松坂城跡（松坂公園）邊欣賞景色邊享用美食。邊走邊吃剛炸起來的可樂餅也是別有一番風味的。其他在松阪市還有許多提供松阪牛料理的餐廳，可以享受一下松阪牛各式各樣的料理法。

