

牛肉の本当のおいしさを
知っている松阪だから
ぜひこの地でおいしい牛肉を
味わっていたきたきたい
そんな思いを込めた一冊です。

**まずは、定番のすき焼き、
しゃぶしゃぶがおいしいです。**

世界のブランド「松阪牛」が育つ松阪市では牛肉に対するこだわりは強く、よりおいしく食べるための知恵や知識も豊富です。さらにその思いは松阪牛だけでなく三重県産黒毛和牛、国産牛などすべての牛肉にも共通して言えることです。

そんな松阪市からまずご紹介したいのは「すき焼き」。幕末に西洋文化の影響を受けて肉食文化が一般大衆にも広がりだした頃、その中でも人気だったのが「牛鍋」。それがさらに洗練され、牛肉のおいしさをより引き出す形で発展したのが今のすき焼きだと言われています。

すき焼きには関東風と関西風があり、関東風は割り下に具材を浸して煮る鍋料理に近いスタイル、松阪では醤油・砂糖で牛肉を焼くスタイルが一般的。これらの肉を溶き卵につけていただくと、牛肉独特の脂身の甘みとまろやかさがぐっと際立ちます。

しゃぶしゃぶは、すき焼きよりもやや遅れて戦後に日本に入ってきたと言われています。さつとお湯または出汁にくぐらせてポン酢やごまだれにつける食べ方は、加熱時間が短いため肉をやわらかいまま、またサツパリと食べられるのが魅力。赤身のやわらかさとうまみが引き立ち、すき焼きとともに世代を問わずに人気のある食べ方です。

