



資料提供	
令和6年10月29日	
課名	農林水産局畜産課
担当	小川 寛大
内線	3603
直通電話	082-513-3598

広島和牛ブランド構築事業 流通課題部位セミナー&

活用メニュー開発プロジェクト 研鑽会を開催！

市場関係者、次世代を担う広島県内の若手の料理人(アンダー40)が結集！

日時： 令和6年11月4日(月・祝日) 10時00分～12時00分(受付9時30分)

会場： gruta/グルタ(〒733-0873 広島市西区古江新町6-4)

広島県では、生産者、料理人など多様な主体と一緒に、広島の多彩な美味しさを磨き、その魅力を発信する「おいしい！広島プロジェクト」を推進しており、この一環として「広島和牛」のブランド化にも取り組んでいます。

こうした中、サミット首脳の舌をうならせた幻の高級和牛「比婆牛」は、ミネラルを豊富に含む赤身の旨さとすっきりとした脂の味わいを持ちながらも、飼養頭数が少ないため希少性が高く、現在はほぼ広島県内でしか味わうことができません。

県では、比婆牛をはじめとした広島和牛を本県ならではの食資産として捉え、広島和牛のブランド化に向けて取組を行っています。その中でも重点的な取組として、商品価値の向上と流通コストの最適化を目指す「比婆牛流通強化プロジェクト」を開始し、9月2日に発表会を行ったところです。

このプロジェクトの一つに位置付けている「流通課題部位の活用メニュー開発プロジェクト」の一環として、県内の若手料理人の皆様に結集いただき、高級飲食店では通常取り扱わない部位(バラ肉等)の利活用促進を目指して、研鑽会を行います。

なお、研鑽会に参加される料理人の中には、比婆牛共創プロジェクト(流通課題部位を活用したお土産商品等の開発)への参加に意欲を示されている方もおられます。

【研鑽会概要】

第1部：研鑽会 10:00～11:00

- ・主催者挨拶(事業趣旨・比婆牛の魅力のご説明)
- ・市場関係者による流通課題部位セミナー
- ・若手料理人による流通課題部位活用料理のプレゼンテーション
- ・市場関係者による総括コメント
- ・フォトセッション

第2部：メディア交流会 11:00～12:00

- ・研鑽された比婆牛料理の試食/撮影
- ・若手料理人/県庁への個別取材



前回(8月19日)の研鑽会の様子

研鑽会開催概要

開催日時 令和6年11月4日(月・祝日) 10:00~12:00 (9:30受付開始)

【第1部】 研鑽会: 10:00~11:00

【第2部】 メディア交流会: 11:00~12:00

会場 gruta(グルタ) 〒733-0873 広島市西区古江新町6-4



<アクセス・駐車場>

公共交通機関をご利用の場合

・ 広島電鉄…「古江駅」電停

・ バス…「庚午住宅入口」(広島バス)

お車でお越しの場合

・ 近隣のコインパーキングをご利用ください

参加者

(敬称略)

▼主な料理人

・ Ristorante Carlotta(カルロッタ)

オーナーシェフ **宇野 友康**(うの ともやす)

広島県出身。2013年に独立。地元食材やイタリア文化を積極的に取り入れたイタリア料理店「Ristorante Carlotta」を開業する。2020年に開催された全国イタリア料理コンクールでは、見事2位を受賞し、その実力が高く評価されている。

・ gruta(グルタ)

オーナーシェフ **鶴田 直也**(つるた なおや)

広島県出身。酔心調理製菓専門学校を卒業後、ホテルレストランにて12年間修行を積み、その後イタリアで1年間の本場修行を経験。第4回シェフ・コンクールで優秀な成績を収め、2021年12月に広島市西区で念願のイタリアンレストラン「gruta」を開業する。「ジャージでも気軽に入れるような、地域に愛される身近な店」をコンセプトに、イタリア料理の魅力を発信し続けている。

・ 肉割烹 まさき(まさき)

店主 **平賀 正樹**(ひらが まさき)

広島県生まれ。広島市内のホテルや和食店、三原や尾道の割烹などで料理人としての腕を磨き、2016年に「肉割烹 まさき(まさき)」を開業。和食の伝統文化に「肉」を取り入れた新たな挑戦を続けている。

▼卸売業者

・ 広島食肉市場株式会社

業務部 部長 **濱田 雄司**(はまだ ゆうじ)

広島食肉市場株式会社では、家畜の荷受、枝肉の売買及び枝肉の部分肉加工を行い、「安全で良質な食肉」を安定供給している。

▼主催者

・ 広島県 農林水産局 畜産課長 **小川 寛大**(おがわ かんだい)

「比婆牛」について

比婆牛は、古くから農作業やたたら製鉄などに欠かせない存在で、庄原地域では「農宝」として大切に守り繋いできました。

江戸時代、畜産家であった岩倉六右衛門が特に優良な牛を選出し、日本最古の四大蔓牛の一つ「岩倉蔓」を作出。岩倉蔓は、庄原地域を挙げ代々にわたり改良され続けてきました。その名称を比婆牛とし、和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会で二度全国制覇をするなど、庄原は一躍和牛の名産地になりました。しかし、頭数が少なく、ほとんど地元で消費されることから、現在は「幻の和牛」とも言われています。

比婆牛の脂にはオリーブオイルと同じオレイン酸が遺伝的に多く含まれ、製鉄のための木材運搬により発達した赤身には、海藻や野菜に含まれる成分が豊富です。この「赤身と脂のバランス」が良いため、すっきりとしていてうま味が際立っています。

つまり、比婆牛には一般的な格付だけでは語れない美味しさがあるのです。



岩倉蔓の作出者・岩倉六右衛門の家系である比和町の岩倉家に伝わる岩倉紋(左)と公式ロゴ(右)

比婆牛堪能グルメフェア

趣旨	江戸時代から続く歴史を持ち、赤身本来のうま味とさらりとした脂を味わえる、希少な「幻の和牛」比婆牛の魅力を堪能していただくフェア。
実施期間	秋(実施中): 令和6年9月2日(月)～10月末まで 冬: 令和6年12月2日(月)～令和7年1月末まで(予定)

比婆牛共創プロジェクト

趣旨	比婆牛の魅力を活かした差別化要素のある加工商品を開発いただくプロジェクト。
内容	比婆牛加工商品のレシピ企画・開発を担う飲食店・料理人の方々に応募いただき、豊富な実績を有する加工事業者と連携しながら、商品化を進めます。
実食審査	11月11日(月) 別途、資料提供します。
結果発表	11月29日(金) 別途、資料提供します。
お披露目会	令和7年2月(予定) 別途、資料提供します。



おいしい! 広島プロジェクトは、「広島が美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。

返信先E-mail: hirosshima-wagyu@mhdf.co.jp

取材申込書

流通課題部位の活用メニュー開発プロジェクト 研鑽会

日時: 令和6年11月4日(月・祝日) 10時00分~12時00分(受付9時30分)

会場: gruta/グルタ(〒733-0873 広島市西区古江新町6-4)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、11/1(金)夕方17時までにメールにてご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

貴社媒体名			
貴社名			
部署名			
ご芳名	他 名		
ご連絡先	TEL	FAX	
当日のご連絡先			
カメラ	有 (ENG/スチール) / 無 ※カメラ位置、お席は受付先着順とさせていただきます。		
発売日/放送日 備考	月	日	

備考ご記入欄: 個別取材等のご希望は、本欄に取材希望者、ご質問案等をお書き添えください
※なお、スケジュールに限りがございますので、一旦調整とさせていただきます

--