



資料提供
令和7年1月27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

比婆牛の魅力为全国へ発信！ 日本ソムリエ協会名誉会長・岡昌治氏を迎えた 比婆牛ガストロノミーツアーを実施！

日時： 令和7年2月11日(火・祝)～2月12日(水)

会場： 庄原市内各地、日本料理喜多丘(広島市)、リュニベル(広島市)

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います。

この一環として県では、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。この度、日本ソムリエ協会名誉会長の岡昌治氏をお招きし、比婆牛発祥の地を訪れ、その情景を体感し、庄原の多彩な食材とワインなどの飲み物のペアリングを探求する「比婆牛ガストロノミーツアー」を実施します。

本企画では、料理人とソムリエによるペアリング談義やメディアの皆様取材いただける機会も設けますので、ぜひ食の魅力の発信にご協力いただきますようお願いいたします。



標高500mを超える冷涼な高野町では、ストレスから解放され健やかな比婆牛子牛が生産されています。



一般社団法人日本ソムリエ協会名誉会長 岡昌治氏

ガストロノミーツアーの概要

ツアーでは、比婆牛発祥の地である庄原市を訪問。日本初の国立種牛牧場当時の建造物（築115年）を保存したポプラ並木の美しい「七塚原記念館」や、「広島和牛歴史資料館」を訪れ、約1000年前から続く牛の取引の様子や、比婆牛が和牛のルーツの一つであること、日本一に輝いた歴史などの史料にふれていただきます。また、当時牛とともに暮らしていた築250年の古民家を改装したホテル「長者屋」をご案内し、比婆牛の歴史や情景を深く堪能していただきます。

その後、広島市内に移動し、世界の優れたレストラン1000軒を選出する「ラ・リスト2020」にも掲載され、庄原や日本全国の選りすぐられた野菜などの素材を巧みに組み合わせた料理が堪能できる「日本料理 喜多丘」と、本場フランス・ニース地方の星付きフレンチレストランで修行した今井シェフがオーナーの「リュニベル」を訪問し、庄原の情景を思い浮かべつつ、それぞれの比婆牛料理と日本最高峰のソムリエが選ぶワインによる奇跡のペアリングにより、食の魅力を演出します。

■実施日 令和7年2月11日(火・祝)～12日(水)

■行 程

2月11日 13:00 庄原市内ツアースタート

七塚原記念資料館(庄原市七塚町)

広島和牛歴史資料館(庄原市七塚町)

長者屋(庄原市比和町)

17:00 庄原市出発

19:00 日本料理 喜多丘ディナーセッション

2月12日 12:00 リュニベルランチセッション



日本建築学会より貴重建造物に指定されている木造洋館の七塚原記念館。



喜多丘の北岡店主。素材は全国、広島県内より厳選し、作り手との対話を大切に、旬の素材を組み合わせた日本料理を提供する。



リュニベルのオーナー、今井シェフ。生産地を自ら訪問してその様子をお客様に語りながら、比婆牛を長時間かけて火入れし、最高の状態で提供する。

次回予告！ 1日限定動く比婆牛レストラン催行決定！

1日限りの特別な空間で比婆牛料理を堪能できる企画の催行を決定しました。

こちら、メディアの皆様へ試食・取材いただける機会を設けます。ぜひ食の魅力の発信にご協力いただきますようお願いいたします。

■取組名 比婆牛 in TRAIN ROUGE(仮名)(トランルージュ 飲食ができる路面電車)

■実施日 令和7年2月23日(日)17時広島駅スタート 19時ごろ広島駅終了

■内 容 ペアリング講座、比婆牛談義 ※内容は企画中のため変更になる場合があります。

比婆牛料理×ワイン＝広島を代表する至高のペアリング

ツアーの目玉は、ワインの第一人者である岡昌治氏による比婆牛料理とワインのペアリング評価です。

この取り組みは、比婆牛の新たな可能性を探る絶好の機会となり、ブランドイメージの向上にも寄与すると期待されています。また、一流の料理人たちも、岡氏の視点から得られる新たなインスピレーションに大きな期待を寄せています。

■岡 昌治(おか まさはる)

1953年大阪生まれ。大阪「リーガロイヤルホテル」マスターソムリエとして、ソムリエを統括。数々のソムリエコンクールで受賞経験を持つ日本を代表するソムリエ。そのユーモアあふれる語り口調から多くのファンに親しまれている。2004年にはフランスの食やワインの普及への貢献が認められ、「フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ」を、2011年には黄綬褒章を受章。(一社)日本ソムリエ協会では6年間の会長職を経て、2016年より名誉会長に就任し、ワインの楽しみを広めている。

「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、海藻や野菜にも含まれるミネラルが豊富で旨味コクがあります。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)



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:dackansai_chugoku@din-group.co.jp
お問い合わせ 広島和牛ブランド構築事業広報業務受託事務局
株式会社デイリー・インフォメーション関西中国支社

取材申込書

比婆牛ガストロノミーツアー

日時： 令和7年2月11日(火) ～2月12日(水)

会場： 庄原市内各所、日本料理喜多丘(広島市東区)、フレンチリュニベル(広島市中区)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、2/10(月)夕方17時までにメールにてご返信くださいますよう、お願い致します。

貴社媒体名 (誌名・番組名など)					
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				
取材希望 (該当に○をつけてください)	全行程	七塚記念館	和牛資料館	長者屋	喜多丘 ※リュニベルは取材不可です。ご了承ください。

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