



「比婆牛ガストロノミーツアー」と

「比婆牛×広島美酒 TRAIN ROUGE」を開催しました！

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、広島和牛の最高峰「比婆牛」の魅力を広く発信することを目的に、「比婆牛ガストロノミーツアー」と「比婆牛×広島美酒 TRAIN ROUGE」を実施したことを報告いたします。

比婆牛ガストロノミーツアー

令和7年2月11日（火・祝）・12日（水）に日本ソムリエ協会名誉顧問の「岡 昌治」氏を招き、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1泊2日で実施しました。



1日目は、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「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について触れていただきました。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」にも訪問いただき、比婆牛の歴史や情景を体感していただきました。

その後、広島市内に移動し、夕食には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」で比婆牛のコースを召し上がっていただきました。2日目の昼食では、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、比婆牛×フレンチを堪能いただきました。「日本料理 喜多丘」、「リュニベル」には、岡氏に加え、日本ソムリエ協会マスターソムリエ・酒学講師の「的場 勝」氏にも参加いただきました。



「日本料理 喜多丘」では、比婆牛のヒレを使った酒焼きを堪能いただきました。通常は日本酒と合わせるところを、今回は特別にワインを用意。日本料理ならではの調理法に感心しつつ、日本酒はもちろん、ワインとの相性も楽しんでいただきました。



「リュニベル」では、ロースとヒレの 2 種類の料理を提供。どちらも、勉強熱心な今井シェフが比婆牛の特性を活かし、それぞれの魅力を最大限に引き出した一皿に仕上げました。その完成度の高さに、岡氏・的場氏も絶賛されていました。

このガストロミーツアーを通して、比婆牛の成り立ちや血統といった歴史を深く知っていただくことができました。また、お酒の特性を理解することで、多様な料理とのペアリングの可能性が広がることを実感。さらに、日本酒とワインの組み合わせによる新たな味わいの発見もあり、食と酒の楽しみ方の幅が一層広がりました。加えて、生産者と消費者の視点から今後の比婆牛の未来について意見を交わし、その価値を次世代へとつなげるための課題についても考える貴重な機会となりました。

■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、現在は、名誉顧問としてワインの楽しみを広めている。

■的場 勝（まとは まさる）

日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会の酒学講師であり、「ソムリエ事務所 的場」の代表として活動している。1987 年に「広島ターミナルホテル」（現ホテルグランヴィア広島）の立ち上げと同時に入社し、シェフソムリエとして 25 年間にわたりホテルの顔として活躍。2008 年 2 月には、一般社団法人日本ソムリエ協会より最上位の「マスターソムリエ」の称号を授与。長年にわたり日本のワイン文化の発展と普及に尽力しており、その豊富な経験と知識で多くの人々にワインの魅力を伝え続けている。

比婆牛×広島美酒 TRAIN ROUGE

令和7年2月23日（日）、広島電鉄「TRAIN ROUGE（トラン・ルージュ）」にて、比婆牛の魅力を発信する特別企画「比婆牛×広島美酒 TRAIN ROUGE」を開催しました。本イベントは、比婆牛の認知向上を図るとともに、広島県の食材を共に盛り上げることを目的に、食品や農林水産に関わる県内有名企業様を特別招待、またメディア2社、県内で活動するグルメ系インフルエンサー2名にも参加いただきました。

当日は、「肉割烹まさ菰」提供の比婆牛を使用した特別料理とともに、ソムリエ「川崎健太」氏によるペアリング講座を実施し、移りゆく広島の夜景を眺めながら、比婆牛の最高の味わいを堪能いただきました。



■ 当日提供された比婆牛料理とペアリングのお酒

● 比婆牛マルシン昆布× 梶谷農園マイクロハーブと瀬戸内レモンのサラダ風

〈ペアリング〉美和桜 本醸造 生貯蔵酒 / 三次ワイナリー TOMOÉ ピノ・ノワール 白夜

● 比婆牛ランプ西條鶴吟醸焼き 季節お惣菜

〈ペアリング〉和桜 純米吟醸 / 三次ワイナリー TOMOÉ プティヴェルド

● 比婆牛ローズと東広島トマト撫子の炊き合わせ

〈ペアリング〉美和桜 純米酒 / 三次ワイナリー TOMOÉ シラー

● 比婆牛ミスジと牡蠣の梅香寿司 広島菜巻き

〈ペアリング〉美和桜 特別純米

参加いただいた企業からは、「非常に美味しかった」や「知識が増えてファンになった」、「大変有意義でワクワクしっぱなしのひと時だった」、「勉強になった」など高評価・満足の声が多く寄せられました。本イベントを通じて、企業やメディアの皆様には比婆牛の魅力を深く知っていただく機会となり、その特徴や価値を広く発信するきっかけにもなりました。

● 招待企業（五十音順）

- ・ 株式会社マイ・コック
- ・ 株式会社やまだ屋
- ・ 楠原壺缶詰工業株式会社
- ・ 島田水産株式会社
- ・ 田中食品株式会社

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)



本事業は、「おいしい！広島プロジェクト」の一環として実施されました。「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と継承に貢献する取組です。