

和食・フレンチ・イタリアン…多彩なジャンルの一流料理人が庄原に集結! 比婆牛の歴史に触れ、生産者との交流を通じて、比婆牛料理の可能性を探求 「比婆牛テロワールツアー in 庄原市」を開催!

日時: 令和7年8月25日(月) 10時30分~15時00分(受付10時00分)

広島県では、「おいしい! 広島」プロジェクトの一環として、比婆牛をはじめとした広島和牛のブランド化に向けた取組を行っています。

今回、比婆牛の商品価値向上を目指す「究極の比婆牛プロジェクト」(4ページ参照)に係る取組として、広島県内の一流料理人が参加する「比婆牛テロワールツアー in 庄原市」を開催することが決定しました。

本ツアーの目的は、料理人の皆様に消費の現場でお客へ比婆牛の価値を伝達してもらうための、生産現場の情景(テロワール)を知っていただくことです。比婆牛の種雄牛観察や肥育農場(G7広島サミットで比婆牛を提供した西城肥育センター)への訪問を通じて生産者のこだわりを学ぶとともに、調理方法や提供の工夫について料理人同士で意見交換を行います。普段は交流機会の少ない様々なジャンルの料理人たちが比婆牛料理の新たな可能性を探求します。

ぜひ、当日のご取材を通じて、比婆牛の魅力とその可能性に真摯に向き合う生産者、料理人たちの姿を広く発信していただきますようお願い申し上げます。

【ツアー行程概要】

10:30
~
11:15
(45分)



広島和牛の歴史紹介・種雄牛見学 (広島県立総合技術研究所畜産技術センター)

- ・比婆牛をはじめとする広島和牛の歴史について解説
- ・広島和牛生産の基幹となる種雄牛(優れた遺伝子を持つ選ばれた種牛)を見学

11:45
~
12:30
(45分)



比婆牛の肥育現場見学 (JAひろしま 西城肥育センター)

- ・G7広島サミットで比婆牛を提供した実績のある肥育農場にて、担当者から、肥育のこだわりや育てる牛の特徴について説明

12:50
~
13:10
(20分)



部位ごとの特徴説明・試食部位の選択 (JAひろしま比婆西城支店 西城生活センター)

- ・JA精肉担当者から、比婆牛の部位ごとの味わいの特徴や魅力を説明
- ・各料理人が関心のある部位を選択

13:40
~
14:40
(60分)



試食・意見交換会 (広島県立総合技術研究所畜産技術センター)

- ・西城生活センターにて購入した様々な部位の比婆牛を試食、評価
- ・部位ごとの肉質に関する感想や用途の可能性、また、比婆牛の魅力料理で伝え、さらなるブランド力向上につなげる方法について意見交換

開催概要

開催日時 令和7年8月25日(月) 10時30分～15時00分
※10:00から以下記載の集合場所にて受付を実施いたします。

集合場所 広島県立総合技術研究所 畜産技術センター
(〒727-0023 広島県庄原市七塚町584)



主な登壇者(敬称略)

▼参加料理人

【和食】

- ・ 肉割烹 まさ菘 店主 **平賀 正樹**(ひらが まさき)
- ・ 広島なだ万 調理長 **西山 良幸**(にしやま よしゆき)

【イタリアン】

- ・ Ristorante Carlotta オーナーシェフ **宇野 友康**(うの ともやす)
- ・ gruta オーナーシェフ **鶴田 直也**(つるた なおや)

▼解説・現地案内

- ・ 広島県立総合技術研究所畜産技術センター 次長 **保本 朋宏**(やすもと ともひろ)
- ・ ひろしま農業協同組合 畜産課 課長 **野津山 幹文**(のつやま みきふみ)
- ・ ひろしま農業協同組合 西城肥育センター **藤岡 幸博**(ふじおか ゆきひろ)

▼主催者

- ・ 広島県 農林水産局 畜産課 課長 **小川 寛大**(おがわ かんだい)

本事業に関する今後のPRスケジュール

日時	場所	内容
8月25日 (月) 午前10時半 ～	広島県立総合技術 研究所畜産技術 センターほか 〒727-0023 広島県庄原市七塚町 584	比婆牛庄原テロワールツアー <ul style="list-style-type: none">本事業に参加する広島県内の多様な料理ジャンルの一流料理人を対象としたツアー比婆牛の故郷である庄原市で生産現場を視察し、比婆牛への理解を深めるとともに、更なるブランド化の促進を目的として開催
10月1日 (水)予定	広島市内 (調整中)	比婆牛ブランド共創プロジェクト2025 実食審査会 <ul style="list-style-type: none">比婆牛の流通課題部位を使用した公募型の「お土産商品」開発プロジェクトのうち、書類選考通過者を対象とした実食審査会審査員は小売事業者を中心に、料理人、地域関係者等、多様な分野から招聘を予定会の詳細は別途ご案内申し上げます
10月下旬 予定	広島市内 (調整中)	比婆牛ブランド共創プロジェクト2025 採択者発表会 <ul style="list-style-type: none">比婆牛の流通課題部位を使用した公募型の「お土産商品」開発プロジェクトのうち、実食審査会の最優秀者を対象とした発表会本発表会は11月開始予定の「秋季グルメフェア」の告知と併せて実施予定会の詳細は別途ご案内申し上げます

「比婆牛流通強化プロジェクト」について

「比婆牛流通強化プロジェクト」は、令和6年9月以降推進している、「商品価値の向上」と「流通コストの最適化」という2つの柱を軸とした3つの小プロジェクトからなる取組です。

取組の柱



「比婆牛ブランド共創プロジェクト2025」について



趣旨

多様なアイデアを有する料理人を広く募り、幻の広島和牛「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公募型のプロジェクトです。

募集概要

対象となる流通課題部位(バラ、小間材、ウデ、外モモ)を使用したお土産品について、「和食部門」・「洋食部門」の2枠で募集を行い、各枠1名(合計2名)の採択者を決定。採択者には、商品の開発からテスト販売に係る費用一式を支援いたします。

スケジュール

募集期間： 8月31日(日)迄

実食審査会： 10月1日(水) ※予定

採択者決定・発表： 10月下旬 ※予定

成果発表会： 2026年3月上旬 ※予定

特設サイト

<https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/co-branding>

「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、「ひろしまは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。



本プロジェクトの一環として、令和7年6月17日より、首都圏等の県外顧客にひろしまの食資産・食体験の認知を広げ、広島県内の盛り上げりを”更に”高めることを目指し、「OK!!広島プロジェクト」を展開しています。

返信先E-mail: hiroshima-wagyu@mhdf.co.jp

取材申込書

「比婆牛テロワールツアー in 庄原市」を開催！

和食・フレンチ・イタリアン…多彩なジャンルの一流料理人が庄原に集結！
比婆牛の歴史と生産現場の体験を通じて、新たな料理の可能性を共に探求

- 日時： 令和7年8月25日(月) 10時30分～15時00分(受付10時00分)
- 集合場所： 広島県立総合技術研究所畜産技術センター(広島県庄原市七塚町584)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、8/24(日)夕方18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