

比婆牛 流通課題部位活用メニュー開発プロジェクト 「研鑽会」を開催しました

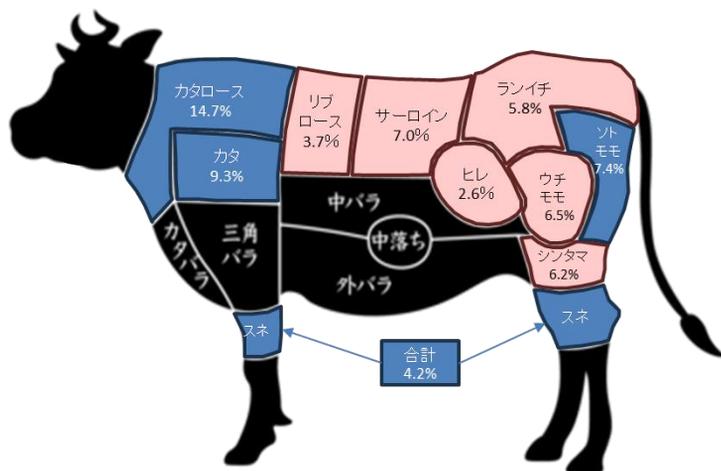
広島県では、生産者や料理人など多様な主体とともに「おいしい！広島」プロジェクトを推進しています。広島和牛のブランド化の取組では、ひろしまを代表とする食資産となることを目指し、「比婆牛流通強化プロジェクト」を、令和6年度から本格的に推進しています。

頭数の少ない希少な比婆牛の各部位を、より多く高級料理にするために、「調理に手間を要する部位」の活用にチャレンジする、「料理人の研鑽会」を3月3日(火)に開催しました。



▼これまでの成果

1頭のどの部位もが価値ある比婆牛として利用できるよう、研鑽会でのメニュー開発やお土産品としての利用拡大を進め、利用可能な部位が2倍程度に増えました(割合:31.8%+35.6%、重量:95.4kg+106.8kg)。



もともと高級飲食店が利用していた部位

部位	割合	重量
リブ	3.7%	11.1kg
サーロイン	7.0%	21.0kg
ヒレ	2.6%	7.8kg
らんいち	5.8%	17.4kg
ウチモモ	6.5%	19.5kg
シンタマ	6.2%	18.6kg
合計	31.8%	95.4kg

メニュー開発などにより利用が進んだ部位

部位	割合	重量
肩ロース	14.7%	44.1g
カタ	9.3%	27.9kg
ソトモモ	7.4%	22.2kg
スネ	4.2%	12.6kg
合計	35.6%	106.8kg

▼当日の様子

広島を代表する「和」「洋」の料理人が講師となり、脂が多い難関部位「バラ肉」の活用に挑みました。

講師

日本料理喜多丘 店主 北岡 三千男(きたおか みちお)氏

東京や関西の老舗料亭で修業後、故郷の広島に戻り、1976年に日本料理「喜多丘」をオープン。

2013年、2018年 ミシュラン1つ星を獲得

2019年11月 フランスの「ラ・リスト2020」に選出。

2020年2月 「ゴ・エ・ミヨ2020」に選出。

ル・ミロワール オーナーシェフ 中山 孝雄(なかやま たかお)氏

福山のホテルで勤務後、海外のホテルでの修行を経て

2003年、故郷福山に「ル・ミロワール」をオープン。

2024年11月 広島県優秀技能者表彰を受賞。

2025年11月 「現代の名工」として厚生労働省から表彰を受ける。



比婆牛バラの根菜煮込み(左)
比婆牛バラの山椒煮(右)



比婆牛バラのカルパッチョ

参加した料理人から、自身の取扱い方法と比較して質問があがりました。活発な質疑応答を通して、比婆牛の持つ魅力や可能性が再確認されるとともに、研鑽が進みました。



▼今後のスケジュール



令和7年度上半期に行った、上記③の取組の結果、完成した商品を知事に報告し、試食していただきます。
(詳細については、別途リリースしています)

【知事表敬訪問 概要】

日時 ・ 令和8年3月16日(月) 13:30～14:00

場所 ・ 県庁北館1階 第1応接室

出席者 ・ 和食部門 グランプリ 田中 登(たなか のぼる) 氏
 ・ 洋食部門 グランプリ 鶴田 直也(つるた なおや) 氏
 ・ 株式会社ユアーズ 代表取締役社長 根石 紀雄(ねいし のりお) 氏
 商品部 部長 渡邊 真理(わたなべ しんり) 氏
 ・ ひろしま夢ぷらざ 店長 高本 統夫(たかもと のりお) 氏

次第 ・ 訪問目的のご説明/訪問者紹介
 ・ 加工商品紹介&知事試食
 ・ 販売事業者からの先行販売に向けた意気込み発表
 ・ 横田知事からのコメント
 ・ フォトセッション/囲み取材



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
の盛り上がりをもっと「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。