

ひ み とく さん ひん
【氷見の特産品】

ひ み ぎゅう
氷 見 牛



氷見市では肉牛をたくさん育てています。昭和50年代後半に何けんかの農家が、兵庫県但馬というところから雌牛を買ってきて、改良を重ねた結果「氷見牛」と呼ばれるブランド牛になりました。

現在は、十数軒の農家で1,000頭ほどの肉牛が飼育されています。山からわき出るきれいな水と、農家の方が工夫したエサをバランスよく与え、衛生的な環境の中で一生懸命育てられ、高級黒毛和牛として県内や県外に出荷されています。

氷見牛と呼ばれるのは、とても厳しい基準の中で合格したものだけで、その中でも、さらに品質の高いものは「特選氷見牛」という最高級の牛を指します。そして、その特選牛には、金色のシールを貼ることが許されるのです。

新鮮で、肉の質がきめ細かで、丁度よく溶け込んだ脂肪分がおいしさの特徴の氷見牛は、焼き肉、しゃぶしゃぶ、ステーキはもちろん、刺身や昆布締めにしてもとてもおいしい。何かいいことあった日は「氷見牛」でお祝いしてはどうでしょう。

