

本格的な普及の端緒を切った「あか毛和牛」のおいしさを一流シェフに知っていただきたいと、一般財団法人全日本あか毛和牛協会主催のブランド発表会並びに賞味会が開催された。現代日本の料理界を牽引する和洋中のトップシェフ達をお迎えして、『東京ドームホテル』鎌田総料理長の凄腕が冴え渡った。

## 第2回「あか毛和牛」ブランド賞味会

フランス料理  
東京ドームホテル  
「ダイニングドゥミル」



第2回賞味会ホスティングシェフ

鎌田 昭男

東京ドームホテル 専務取締役総料理長

帝国ホテル等で修業後、1971年に渡欧。「バクトル」、「クロコティル」、「ムーランド・ムージャン」等フランス有名店で研鑽を積み77年に帰国。六本木「オー・シュヴァル・ブラン」の料理長を経て、86年にホテル西洋銀座の総料理長に就任。これらの店は今日の「予約の取れない店」の先駆けとなり、日本に空前のフランス料理ブームを巻き起こした。2001年、東京ドームホテルの取締役総料理長に就任。実力、見識、先見性、指導力、そして飽くなき料理への情熱により、業界の重鎮として常にフランス料理界を牽引し続けている。著書に『鎌田昭男のスペシャリティ』（柴田書店）、『四季の食卓』（鎌倉書房）、『フランス地方料理』（柴田書店）などがある。2007年フランス共和国よりフランス農功労章受章。

東京ドームホテル  
「ダイニングドゥミル」  
東京都文京区後楽1-3-61  
<http://tokyodome-hotels.co.jp>

ナチュラルでヘルシーな味わい  
あか毛和牛の各部位を使い尽くす



**東** 京ドームホテルのメインダイニング「ドゥミル」に集まった40人はいずれも劣らぬ料理界を代表するトップシェフ達。このトップシェフ達を迎え、メニューを何度も練り直したというこの日のホスティングシェフ、東京ドームホテルの鎌田昭男取締役総料理長は、「北海道に視察に行った際にあか毛和牛が非常にヘルシーで、脂身は少ないながらも、ジュシーな味わいであることに驚きました。大間のマグロに例えるなら、トロが黒毛和牛で、赤身があか毛和牛でしょうか。私は両方あって良いと思います。今後、あか毛和牛は相当必要になってくると思います。なぜなら、日本の人口の3分の1が60歳以上になる時代がそこまで来ているからです。それにプラスして野菜をたくさん食べたい時代の流れが来ています。私は20年前に野菜だけの料理を作っていました。その時は時代が少し早すぎたようです。しかし、今、やっと野菜と野菜に合うあか毛和牛の時代が来たなど実感しています。」

鎌田シェフは、「おいしい肉と言えればロースとフィレ」という固定観念に挑戦状を突きつけるかのように、その他の部位を余すところなく使い、10品の料理であか毛和牛の新たな魅力を引き出した。協会設立者である神内良一特別顧問は、「第1回目に続き、今日も料理は芸術だと感じました。多くの部位を使った幅広いレパートリーに感心致しました」と笑顔を見せた。参加者は、鎌田シェフの料理への情熱に引きずられるように、「あか毛和牛を使いこなすことこそが、料理人の腕の見せ所である」「赤身の旨い肉こそ本来の牛肉だ」「日本人の繊細な味覚に合った新しい肉だ」と料理人魂を刺激されていた。



**株アルビーノ 代表取締役社長 鎌田 守男**  
兄ちゃんのことだから(編註: 鎌田守男シェフは鎌田昭男シェフの実弟)、多分すごく考えて悩んで作ったメニューだと思いましたよ。馴染みの少ない素材を使って、フランス料理の枠を外さずに創り上げたことについて、改めて尊敬しておりました。あはは。



**MASQ GOSS 統括総料理長 内山 豊**  
あか毛和牛は想像以上に柔らかく、味がありました。食べる前は短角牛に近い感じで赤身の味が強いと思っていましたが、脂の味もしっかりしていました。大変上質な肉だと思いました。



**日本エスコフイエ協会 副会長 堀田 大**  
料理にスーツが入っている食感ですね。肉そのものの味がクセがなくて品が良いです。フランス料理に使う場合は、黒毛和牛だとバターやクリームを合わせるとしつこすぎますが、あか毛和牛なら合いますね。



**新宿プリンスホテル スーパーバイザー 江口 武文**  
非常にしっとりしている印象を受けました。特に赤身の性質を活かしたローストビーフのような料理には最適なのではないのでしょうか。赤身にありがちな臭みもなく、おいしく食べられると思います。



**グランド ハイアット 東京 チャイナルーム料理長 中里 卓**  
味はもちろんですが、飼育のバックグラウンドについて興味があります。健康的に放牧でストレスを与えずに育てているというお話が、お客さまに伝える際にも大きな魅力になると思います。



**山の上ホテル 調理長 山田 聡**  
ヘルシーな肉ですね。スネ肉は 80℃で 16 時間蒸したということですが、旨みが凝縮し、昆布風味が絶妙なマッチングでした。モモ肉のしゃぶしゃぶ風は、野菜とソースと肉が口の中で微妙なバランスを生む絶品でした。



**東京ベイクアウト倶楽部 西洋料理 料理長 宮崎 修**  
鎌田シェフはさすがですね。来年 1 月、私がホスティングシェフを務める賞味会のアイデアを練りながら、いただきました。熟成でいってみようかなと思っています。皆様楽しみにしてください。



**レストラン オマージュ オーナーシェフ 荒井 昇**  
部位ごとに味わいが違って面白いですね。特に、ランプ肉が赤身らしい味わいで良かったです。自分も今赤身肉を使っていますが、今回のものは適度なサシが入っていてバランスが良く、おいしかったです。



**グリル満天星 オーナーシェフ 窪田 好直**  
さっぱりしているという特徴は、時代に沿って新しい文化になり得るような気がします。スネ肉を、是非シチューなどの煮込みに使ってみたいですね。



**六本木ヒルズクラブ 副総料理長 山口 拓也**  
これからの時代に力を発揮できる肉だと思います。若手のシェフを中心に売り込んでいくのがポイントではないでしょうか。良質な肉なので、シンプルに塩コショウをしてグリルでワサビレモンで食べてみたいです。



**ホテル西洋銀座 総料理長 広田 昭二**  
フィレやロースではなく、スネやバラといったこれまで魅力の薄かった部位を一級品に仕上げていくのが私たち料理人の仕事で、いわば挑戦だ。独自の視点で肉を見直すことも大切だと思いました。



**レザン・ファン・ギャテ 総料理長 松澤 直紀**  
あっさりとしていて、おいしかったです。強いクセもなく、いろいろな料理に対応できる肉だと思いました。特にあか毛和牛のロース肉に興味があります。



**アルポルト オーナーシェフ 片岡 護**  
あか毛和牛は、量をたくさん食べられる肉ですね。イタリア人は黒毛和牛のような霜降りの肉は食べないので、そういう意味でもイタリア料理にぴったりな肉ではないでしょうか。



**オステルリースズキ オーナーシェフ 鈴木 亨**  
仔牛を思わせる優しい肉という印象がありますね。健康的でおいしくて、これからのニーズに合っている素材だと思います。新しい食材を使いながら自分もお客さまとともに成長していけるのかなど。



**神谷グループ 代表 神谷 昌孝**  
店を出しているあか毛和牛のローストビーフなどはお客さまから大好評です。特に和食に合う肉ですね。(編註: 神谷シェフは、第 1 回賞味会ホスティングシェフ)



**イタリア亭 オーナーシェフ 折田 浩**  
イタリア料理の場合は、サシが入った肉よりもあか毛和牛のようにサシが少なくて他の食材と調和する肉が合っていると思う。また流通が整備されていない感じがしましたが、普及にはそのあたりも大切ですね。



**ホテルグランパシフィック LE DAIBA 取締役総料理長 矢部 喜美夫**  
新しい魅力あるブランドだと思いが少ない。フィレとロース以外の部位のおいしさも、伝えていくことが大切だと感じました。



**横浜ベイシラタンホテル&タワーズ 総料理長 赤見雅直**  
さっぱり系の肉だけれど、味がしっかりしていますね。ポトフも、ローストビーフも、しっかりした肉の味を楽しめました。マンゴーとフォアグラの寿司には驚きましたね。とても、おいしかったです。鎌田シェフがやることは、さすがにすごいなと思いました。



**京王プラザホテル 総料理長 市川 博史**  
さっぱりとしていて、その中に旨味もあり、時代に求められる和牛だと思います。おいしくて、次から次へと食べたくまりました。今後は、あか毛和牛のような肉も選択肢として持っていないといけないと思います。



**WDI JAPAN シェフ 津留見 和彦**  
仕事柄アメリカに行くことが多いのですが、赤身のおいしさを食べるアメリカと、脂身を求める日本にあってあか毛和牛は、そのどちらにも属さない、淡泊さと繊細さを併せ持っていると思いました。

**神内良一氏の遥かな“志”と“健康な和牛へのこだわり”が生んだ日本の新しい和牛ブランド**



神内良一氏は、大手消費者金融「プロミス」の創業者であり、元会長である。香川県の農家に生まれ、農業開拓を夢見て、1946年に北海道の原野を目指し、戦後の大混乱時代にその夢を叶えることはできなかった。その後、さまざまな職業を経てプロミスを一代で一部上場会社に育て上げたが、農業への熱き想いを忘れたことがなく、70才で会長引退を機に、農業と福祉への貢献を新たな目標として、私財を投じ、1997年、北海道の原野に「神内ファーム 21」を設立した。今年 86 才、氏の志はどこまでも高く、福祉に精魂を込め、人を育て、地域に貢献し、日本の農畜産業を育む気概にあふれ、次々と奇跡的な成果をあげている。

氏は、黒毛和牛に比べ圧倒的に低く見られている「あか毛和牛」の素晴らしいおいしさやヘルシーさに着目、2011年には「一般財団法人全日本あか毛和牛協会」を設立、経済的にも精神的にも豊かな農業、畜産業の結実を推し進めている。

現在日本国内における「あか毛和牛」の飼育頭数は 2 万 6 千頭、黒毛和牛の約 185 万頭に比するべくもない現状であるが、日本固有の肉用種である「あか毛和牛」を見直そうと、全国の生産者が一体となり、全国的な普及を開始した。

現在の食肉評価基準は、黒毛和牛を基準としているため、霜降りが多い和牛が高く評価され、赤身と適度な霜降りの「あか毛和牛」は不当に低く見られているが、協会では独自の評価基準を設け、「あか毛和牛」の価値統一化や標準化を図るとともに市場での価値を高めていく取り組みを進めている。肉質は、「うまみ豊かでジューシーな赤身」が特徴的であり、無駄な脂肪が少なく、ヘルシーであり、これからの和牛ブランドとして大きな期待が寄せられている。



一般財団法人全日本あか毛和牛協会  
最高顧問: 蒲島郁夫(熊本県知事)  
特別顧問: 神内良一(神内ファーム 21 代表)  
代表理事: 穴見盛雄  
所在地: 熊本県熊本市東区桜木 6 丁目 3 番 54 号  
電話: 096-365-1501  
<http://www.akagewagyuu.com/>

本格的な普及の端緒を切った「あか毛和牛」のおいしさを一流シェフに知っていただきたいと、一般財団法人全日本あか毛和牛協会主催のブランド発表会並びに賞味会が開催された。日本を代表する和洋中のトップシェフ達を迎える第3回賞味会ホスティングシェフは『龍の子』の安川哲二シェフ。

## 第3回「あか毛和牛」ブランド賞味会

中国四川料理

# 龍の子



第3回賞味会ホスティングシェフ

安川 哲二

龍の子オーナーシェフ

1948年福岡県生まれ、1965年に中村調理製菓専門学校卒業。同年、料理の世界に入る。東京「四川飯店」で修業、日本における四川料理の祖と言われる陳建民氏、中国料理の鬼才と言われた岡野國勝氏に師事する。「唐人飯店」、「香港飯店」、「味の一番」等で料理長を務める。1977年、東京・原宿に「龍の子」を開店。本格的な正宗・四川料理を基本としながら独創的な料理の世界を展開している。

四川料理 川菜 龍の子  
東京都渋谷区神宮前1-8-5

四川料理の技が、あか毛和牛の  
新たな可能性を引き出す！



## 第

3回あか毛和牛ブランド賞味会は、ホスティングシェフに安川哲二シェフを擁し、原宿の名店「龍の子」において盛大に開催された。安川シェフの人の脈の広さを物語るように、中国料理界の重鎮を筆頭に、フランス料理、イタリア料理、料理研究家、メディア関係者などが詰めかけ、店内は、さながら料理界のサミットの様相を呈する熱気に包まれた。冒頭、安川シェフは、「先日、北海道にある神内ファーム21の素晴らしいあか毛和牛の牧場を視察してきました。今日は全部で8品作ります。前菜3品、揚げもの2品で品数が多いですが、量はそんなにないと思いますのでゆつくり召し上がってください」と挨拶。四川料理はもちろん、安川シェフならではの潤沢な料理アイデアと幅広い調理技術による「あか毛和牛」の味わいを極める料理の数々が卓上に所狭しと並んだ。参加シェフ達からは、協会役員への質問も飛び交った。

「こんなに食べたのに、まったく胃もたれしない。すごい肉だ」「日本で繊細に育てられたあか毛和牛なので、海外で雑多に育てられている肉とはランクが違う」など好印象の声に加えて「シブブルな調理法で、肉そのものの味わいを確かめてみたい」という参加者も多かった。

トレンドの先をとらえようとしているメディア関係者からも、「赤身に適していると言われているエイジングビーフに今注目が集まっているので、来年は、あか毛和牛が来るのではないか」「黒毛和牛の生産者もあか毛和牛の勢いを脅威に感じているらしい」とのコメントが挙がった。





(公社)全日本肉質協会東京地方本部 専務理事 佐藤 秀一  
上品で食べやすいですね。前菜のシシタマは牛肉のイメージだと硬いのかと思ったが、とても食べやすかったです。あとはメニューの持って行きようや値段の問題ではないでしょうか。扱量が増えればもっといろいろな発想が出てくるのではないかと思います。



目黒雅叙園 総料理長 近藤 紳二  
あか毛和牛の肉にはストレスがかかっていないのでしょうか。すごくストレートに肉の味が入って来ました。肉質の軟らかさは調理法でいくらでも変化しますが、赤身の旨さが分かりました。



料理研究家 稲見 浩子  
とても脂肪が少ないのに軟らかくて、抵抗なく口の中に入っていきます。この素材は、いじりすぎない方が肉の味を出せると思いますので、せいろ蒸しのようなもので食べてみたいわ。



大磯プリンスホテル 料理長 川村 和聖  
年齢層の高いお客様には、あまりサシが入りすぎた肉は使えません。脂っぽくなくさっぱり食べられるのは貴重です。それで、今までは、和牛でもA3やA4でサシが入っていないけれど軟らかい肉を求めていました。



パンパシフィック横浜ベイホテル東急 総料理長 曾我部 俊典  
フランス料理は、ヨーロッパの牛に合わせて発展しているの、サシの入った和牛はこってりとしたソースには合いません。そうい意味であか毛和牛は、フランス料理をやっている人間にとって非常に良い素材で期待できますね。



(公社)全日本肉質協会東京地方本部 副会長 酒井 一之  
戦後、食が豊かになって脂肪やトロに走ってきたが、本質的には脂のうまさではなく、赤身の旨さが日本人には好まれる。今後は、確実にサシの入った肉からうまい赤身肉に日本人の嗜好が戻って行くと思う。



リストランテ・ヒロソフイー オーナーシェフ 山田 宏巳  
安川シェフの料理は、期待通り、というより期待以上のおいしさで次回の自分の賞味会に向けて大変刺激になりました。(編註：山田シェフは第4回ホスティングシェフ)火の通し方、調味、全てが絶妙。特にモモ肉の細切り辛し炒めは、酢の使い方が素晴らしいわ。



フォーシーズンズホテル椿山荘 東京 中国料理担当シェフ 川崎 正行  
しっかりと下味を付けて調理する中華にして、硬めの肉は相性がいい。また、調理の仕方を工夫することで幅が広がるのではないかと、あか毛和牛の旨味が表現しやすいのではと思います。



コンラッド東京 チャイナブルーム シェフ 西浦 恒二  
黒毛和牛とあえて同じステージに乗せずに、あか毛和牛に合う料理を開発するのがよいでしょう。せいろ蒸しのようにシンプルな料理にすると、あか毛和牛の旨味が表現しやすいのではと思います。



ホテルオークラ東京 中国調理総料理長 陳 龍誠  
サシの時代はもう終わった。あか毛和牛は、高タンパク、低カロリーで身体に良いし、肉の本当のおいしさを知っているのは昭和10年代、20年代生まれの方たち。日本和種の赤身牛肉は世界に誇れる。これからは赤身がおいしいジャパンビーフの時代が来ます。



東京湾クルーズ シンフォニー 総料理長 小濱 雅哉  
安川さんの技術に感謝。以前、赤牛と短角牛を使った時の印象は硬くて使えなかったけれど、今日食べたあか毛和牛は軟らかい。シンプルな調理法で食べてみたいです。



オリエンタルホテル東京ベイ 総料理長 大沢 達也  
中国料理に良く合う食材だと実感しました。また、脂が少ないので、肉そのものの味で食べさせる料理も面白いと思います。それから、一皿いくらでお客様に提供できるかが、重要になってくるでしょう。



(株)IKD 代表取締役社長 菅間 章  
あか毛和牛は、前からすごく気になっていたブランドです。お客さまに肉をたくさん食べさせたいけれど、ブランド牛はサシが強くて値段も高い。あか毛和牛は、頭数が少ないので安くはないでしょうか、健康の観点からでも提供して行きたいです。



レカングループ 総支配人 由良 孝  
中華でも洋食でも、あか毛和牛は世界的にもスタンダードになり得ると思います。どれも赤身の味が活かされていますが特に甘味噌炒め、薄餅包みは、シンプルでおいしかったです。



Kei クッキングスタジオ 料理研究家 前島 慶子  
いかにできる食材だと感じました。サシが多く入っている肉はソースが入り込む隙がありませんが、あか毛和牛なら、どんなソースでも重なり過ぎずに合わせられそうだな。



(株)食肉通信社 記者 前田 広子  
黒毛全盛の時代において、劣勢のあか毛和牛の普及に取り組んでおられる協会関係者の方々に敬意を表します。本日のような、おいしい料理に支えられて、あか毛和牛が一般に浸透して行くのも時間の問題だと感じました。最初のジャーキーがわりとして鮮烈でした。是非商品化してほしい。



(株)総合食品研究所 代表取締役社長 森 修  
料理法もあるだろうけれど、さっぱりとしている感じが。最後の方に出た料理はハラ肉だから重いはずなのに、もたれないし、歯ごたえやいろいろな面ですごく良い素材だと思います。安川さんは、あか毛和牛の特徴をよく把握していると思いました。



神奈川県中調調理師会 会長 横浜ロイヤルパークホテル 中国料理顧問 西 恵淋  
あか毛和牛は、ヘルシーで老人向けです。今までは牛肉に対し、霜降りが良いとしてきましたが、脂がないからヘルシーというのをいかに売って行くかが重要だと思います。



(株)Wakiya 「トゥーランドット臥龍居」 料理長 小澤 義文  
あか毛和牛は、さっぱりとした味です。お客さまは脂身が多いと飽きてしまいますし、脂っこいものよりもさっぱりとした肉を求め傾向にありますので、好まれるでしょう。食べた時の旨味も感じられました。



アークヒルズクラブ 総料理長 上原 雄三  
当館の会員制クラブは60歳以上の方が多いので、既に熊本産のあか毛和牛を使って、鉄板焼きでサーロインとヒレをご提供していますが、お客さまにとっても好評です。

## のびのび育てたヘルシーでおいしい赤身、これがあか毛和牛。



### ヘルシーでおいしい

余分な脂肪がなく、うま味成分を豊富に含んだ赤身が「カラダに優しいおいしさ」を感じさせてくれる。それがあか毛和牛の「おいしい赤身」です。ストレスのない環境で草食動物にふさわしい飼料で育てたあか毛和牛には、人も、牛も、動物が生きっていくために欠かせない機能性成分がたくさん含まれています。



### 健康的な育て方

「あか毛和牛らしい育て方」、それは自然の中で牛を健康的に育てる方法です。身体が大きく丈夫なうえ、温厚な性格で、子どもを育てる力が高く、放牧に適している「あか毛和牛」は、ストレスのない環境で、牧草や野草など国産粗飼料をたくさん食べて育てられています。



### 生産者の思い

「のびのび育てた、おいしい赤身」を日本中に知っていただきたい、届けたい、それが全日本あか毛和牛協会の思いです。思いを実現するために私たちは、「よい赤身」を評価する仕組みをつくり、それを「きちんと育てている生産者」の取り組みとともに皆様にお伝えします。



一般財団法人全日本あか毛和牛協会  
最高顧問：蒲島郁夫(熊本県知事)  
特別顧問：神内良一(神内ファーム21代表)  
代表理事：穴見盛雄  
所在地：熊本県熊本市東区桜木6丁目3番54号  
電話：096-365-1501  
<http://www.akagewagyuu.com/>