

WAGYU SAMURAI は、当協議会が海外市場に向けて自信を持って提案するブランドビーフです。

日本国内では、各産地、地域の農業団体が、狭いエリアで独自の肥育方法をとって地域ブランドを形成しています。海外市場においても、有名な銘柄はいくつも存在しますが、国内にはまだ名は売れていないものの、高い実力をそなえたブランドが各地に多く散らばっています。

私たちは、地域を限定せず、広い範囲から和牛を厳選することにより、海外の皆様にも安定的に極上の和牛を提供します。

和牛作りに全身全霊を尽くす生産者の姿はまさに WAGYU SAMURAI です。

アイデアと精密さをそなえた日本各地の和牛農家を、私たちがこれまで構築してきたネットワークを生かして掘り起こします。その中から特に良質な黒毛和牛のみを厳選し、世界の皆様にも知っていただきたいと考え立ち上げたのがこの WAGYU SAMURAI というプロジェクトなのです。

～WAGYU SAMURAI in OKINAWA～

たとえば日本の最も南にある沖縄諸島では、広大な珊瑚の森に包まれた海からしみ出す養分豊富な飼料をあたえ、またサトウキビを食べさせるという方法をとっています。

サトウキビは甘いだけでなく、豊富なミネラルや栄養素を含んでいます。この甘く美味しいサトウキビは、例えば人がチョコレートを食べるときに感じるあの幸福感、これを牛にもたらすと私たちは考えています。サトウキビの菓子を食べて、牛は喜び、リラックスし、精神的にも健康的にすくすくと育ってゆく。実は沖縄の人々は日本国内でも最も長寿で、人生の味わいを知る人々でもあります。沖縄の WAGYU SAMURAI はおおらかに牛を育て、深く甘い味わいの牛肉を作り出しました。

～WAGYU SAMURAI in MIYAZAKI～

沖縄から少し北にのぼった九州東部には、数々の神話に彩られた宮崎の地があります。

日本の最高神である太陽の女神、天照大御神が生まれたのもこの宮崎で、その名残でしょうか宮崎は快晴の日数、日照時間の長さが日本一です。女神の生まれたこの地は歴史上最も周辺地域と争いが少ないとも言われています。

宮崎の WAGYU SAMURAI は、太陽の女神の大きなぬくもりと、長年の平和を可能にした優しく繊細なバランス感覚をそのまま牛に向けてきました。牛が若いうちはまずカロリー・養分ともに最高のものを与えて身体作りをさせるのが大事だと考えています。その後成長の具合を機敏に見極め、徐々にカロリーの低い米や麦を増やしてゆき、余分な脂身を落とすなど繊細で小まめな調整をして、一頭一頭、大切に育てていきます。宮崎牛は和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会で内閣総理大臣賞 9 部門中 7 部門を独占するに至りました。日本の国技である大相撲の優勝力士には、懸賞として宮崎牛 1 頭が進呈されています。

～WAGYU SAMURAI in GUNMA～

東京の北に位置する首都圏の水がめ群馬では、五穀（米、麦、あわ、ひえ、豆）を牛に食べさせるという方法をとっています。日本には『五穀豊穰を祈る』という言葉がありますが、これは単に五穀の収穫

量が多い事を望んだものではなく、世の中の幸福と、子孫の繁栄を祈る気持ちをも含んでいます。この五穀は我々日本人にとって命を支えるものそのものだったことへの表れでしょう。

五穀のブレンドは栄養的にもそれぞれの過不足を補い合う優れた配合といえ、これを食べた群馬の五穀牛は驚くほど健康体で、抗生物質などの薬を一切必要としません。群馬の **WAGYU SAMURAI** は、ホルモン剤などの薬品を使用せず、自然な成長をじっくりと待ちます。彼らは、自分達人間は自然の恵みによって生かされているのだといいます。それに従い、感謝と畏敬の念を持って生きることで、はじめて健やかな身と心が育つのだと考えています。五穀牛は、彼らのそんな願いを宿し、健やかな牛に育つことになったのです。

～WAGYU SAMURAI in SAITAMA～

群馬と隣接する埼玉の地は、旧国名は武蔵といました。武士を蔵する。つまり侍発祥の地です。現在は、現役世代とよばれる 15 歳～65 歳の人口割合日本一を誇り、多彩なエネルギーを秘めた土地でもあります。

埼玉の **WAGYU SAMURAI** のとった手法は、飼料用の炭を配合飼料に対し 1%以上含ませるという方法でした。炭がただの木の燃えカスではないのはご承知のとおりです。

昔の炭焼き職人は炭のでき具合を確かめるために炭を食べることがあり、当時の炭焼き職人は病気知らずの長生きで有名でした。炭はカルシウム、カリウム、鉄、マンガンなどのミネラルを豊富に含み、血行をよくするといわれるゲルマニウムも含有しています。炭を適量あたえることで病への免疫力をあげ、栄養素を補う効果があるのです。炭をとって育った埼玉の牛の肉は、おどろくほど香りがすっきりとしており、またコレステロールの量が少ないものに育ちました。脂肪のコクは抜群で、肉の鮮度が持続する特長までそなえています。

このように、和牛といっても実に個性豊かで、日本の和牛への深いこだわりは世界一と言えるでしょう。このほかにも、日本国内には **WAGYU SAMURAI** が大勢存在しています。

清潔な水と良質なコーンや大麦を主とした穀物と、日本独自の稲わら等を給与された和牛は、旨みのもとであるアミノ酸、イノシン酸が多く含まれています。食した時の香りの高さは、香味成分のオレイン酸が多く含まれているからです。食感を決める「サシ」は柔らかく、その脂にはリノレン酸が多く含まれ、旨み、風味共にこれまでにない味わいを体験して頂けることでしょう。

日本では昔から祭事など神様との関係は天皇や貴族が担い、政治実務や裁判などこの世の調整事にかんしては侍が行い、それぞれ分担しておこなってきました。そのため侍は極めて現実主義で、自分の仕事・職務に対して命を投げ打つことを最高の美としてきました。彼らのこのような美学のあり方は日本人の働くことへの道徳のスタンダードになりました。私たちはこの侍の精神が、今も日本の各地で和牛作りに心血を注いでいる人々の中に脈々と生きつづけているのを折に触れて感じてきました。その印象から、和牛サムライと名づけることになったのです。

WAGYU SAMURAI は私たちが、日本国外のかたたちに和牛に親しんでもらうための渾身のプロジェクトなのです。ぜひ、日本中に割拠しているサムライたちの美学を舌で確かめてみてください。