

# 京都の畜産物小話

## 牛肉

京都の牛の歴史は古く、鎌倉末期に描かれた日本最古の牛に関する書物「国牛十図」では、「丹波牛」として紹介されています。

京都の豊かな自然の中、洗練された技術で育てられた京都府産和牛は、平成29年に開催された和牛の全国品評会である「第11回全国和牛能力共進会」の肉牛の部にて第2位を獲得したり、名だたるブランド牛が競い合う品評会においても、最優秀賞を獲得するなど、高い評価を得ています。



## 豚肉

京都府内の養豚農家は、全国的に見ても決して多くはありませんが、京都府産豚肉は、「京都ぽーく」をはじめとして、エサや飼育環境にこだわった少数精鋭であり、豚肉の品評会で農林水産大臣賞を連続して受賞しています。

また、中には、ソーセージなど加工品も手がけている生産者もいます。



## 鶏肉

京都には、古くから「かしわ料理」の伝統があり、あの坂本龍馬も京都で水炊きを味わっていたとか。

現在でも、京都の鶏肉の購入金額は全国トップクラスで、鶏肉の食味・歯ごたえ・風味にこだわる土地柄であり、「京地どり」をはじめ京都で生産されている鶏肉は、そのような食の伝統に支えられたおいしさが特徴です。



# 京都の畜産物小話

## 牛乳・乳製品

京都は酪農の歴史も古く、平安時代には、乳を搾り、朝廷へ献上する「乳牛院」が置かれており、明治初期には、全国に先駆けて官営牧場が創設されました。

現在でも、牛の品種や生乳の処理方法にこだわった牛乳が生産されており、新鮮な生乳を使ったヨーグルトやアイスクリームなどを作っている農家もあります。



## 卵

鎌倉時代の軍記物語「源平盛衰記」には、「京都の七条修理太夫信孝が白鶏を1000羽飼育し、後に4500羽に増えて…」との記述があり、平安時代に京都で鶏が多数飼われていました。

また、京都には、古くから「すき焼き」の文化があったり、お正月に欠かせない「だし巻き卵」の専門店がいくつもあったりと、京都の人と卵とのつながりは深く、それゆえ、エサや飼い方にこだわった卵がたくさんあります。

