

# 長崎和牛

Nagasaki Wagyu  
長崎和牛

1

## 「長崎和牛」の定義

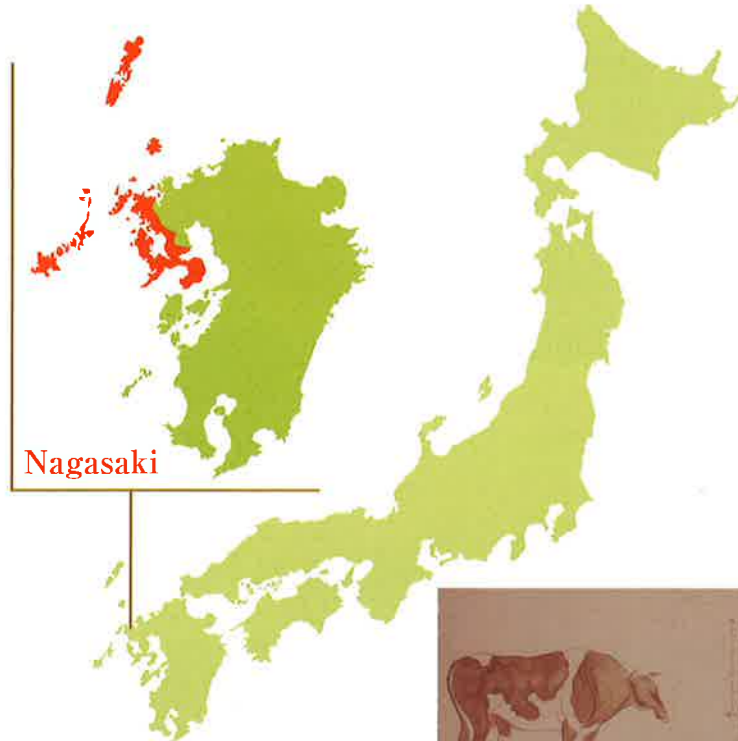
複雑な海岸線を持つ半島や離島からなる長崎県で、肥育を目的として生産された和牛の総称。夏は比較的涼しく、冬は比較的暖かい、恵まれた自然環境の中で、1頭1頭が丹精と愛情を込めて育てられています。

### What is "Nagasaki Wagyu"?

"Nagasaki Wagyu" is a general term for Japanese beef cattle breeds produced in Nagasaki Prefecture, which includes numerous remote islands and peninsulas with deeply indented coastlines. All these cattle are raised with painstaking and loving care in an ideal climate: relatively cool in summer and relatively warm in winter.

### 「長崎和牛」的定義

長崎和牛是生長在複雜海岸線的半島和離島所形成的長崎縣，以育肥為目的而生產的和牛。在夏天比較涼爽、冬天比較溫暖的優越自然環境中，每一頭牛都在生產者滿懷愛心和精心地飼養下成長。



Nagasaki



「国牛十図」筑紫牛(上)、御厨牛(下)  
※東京大学農学生命科学図書館所蔵  
Kokugyu Juzu  
Chikushi-gyu (top), Mikuriya-gyu (bottom)  
Owned by University Library for Agricultural and Life Sciences, the University of Tokyo  
《国牛十圖》筑紫牛(上)、御厨牛(下)  
※東京大学農学生命科学図書館所蔵



2

## 和牛のルーツ長崎県

長崎県における和牛の歴史は古く、長崎県内の遺跡から 2,200 ~ 2,300 年前の弥生時代の牛骨や牛歯が発見されています。また、鎌倉時代(西暦 1185 年頃~)末期に記された国産牛の図説である「国牛十図」には、産牛地十国の一つとして、筑紫牛(壱岐牛)、御厨牛(平戸牛)が取り上げられています。

さらには、長崎県は地理的な面から朝鮮との交流が盛んで、中世から近世を通じて朝鮮牛が島づたいに渡来し定着したとも言われており、長崎が和牛のルーツかもしれないと考えられています。

### Nagasaki and the Roots of Wagyu Cattle

The presence of Wagyu cattle in Nagasaki dates back to the Yayoi Era, 2,200-2,300 years ago, as evidenced by cattle bones and teeth excavated from the remains in Nagasaki. The illustrated book *Kokugyu Juzu*, written at the end of Kamakura Era (approx. 1185-1333) to explain Japanese cattle breeds, shows that two areas in present-day Nagasaki were among Japan's ten largest cattle producers (Chikushi-gyu originally produced in the Iki area and Mikuriya-gyu produced in the Hirato area).

Due to its geographical proximity, Nagasaki Prefecture has long had close contact with the Korean Peninsula. One theory has it that Korean cattle were brought from the peninsula through some islands to Nagasaki from the medieval to modern period of Japan. It is therefore thought that Wagyu cattle have their origin in Nagasaki.

### 和牛の根源——長崎縣

長崎縣的和牛歷史悠久，在長崎縣內的遺跡中發現了 2200 ~ 2300 年前彌生時代的牛骨和牙。另外，鎌倉時代(西元 1185 年左右~)末期所描繪的國產牛圖解說中《國牛十圖》，記載著筑紫牛(壱岐牛)、御厨牛(平戸牛)是十國之一的產牛地。

此外，從地理位置來看，長崎縣與朝鮮半島交流頻繁，據說從中世紀到近代，朝鮮牛順著島嶼來到長崎並在此紮根，因此長崎可能是和牛的根源。



3

## 「長崎和牛」の美味しさの秘密と機能性

「長崎和牛」は肉本来の旨みを持つ赤身と、まろやかな味わいの脂身のバランスが絶妙です。その柔らかな食感、ジューシーで脂の口溶けは最高級の美味しさです。厚切り肉ならステーキなどシンプルに、薄切り肉ならしゃぶしゃぶやすき焼きなど、肉の旨みが味わえる食べ方がおすすめです。

また、牛肉には動脈硬化の予防や悪玉コレステロール値を下げるオレイン酸、脳を活性化するトリプトファン、筋肉を大きくするロイシン、脂肪燃焼を促進させるカルニチン等が多く含まれます。

### Secrets to the deliciousness and health-promoting benefits of Nagasaki Wagyu

Nagasaki Wagyu beef features an exquisite balance of red meat that has umami unique to beef and fat that has a mild taste. The secrets to the ultimate deliciousness of the beef are its soft texture and juicy fat that melts smoothly in your mouth. You should choose how it is prepared and cooked to fully enjoy the umami of the beef. Thick cut beef is perfect for simple dishes, such as steaks, while thin sliced beef is suitable for hot pot dishes such as shabu-shabu and sukiyaki.

In terms of health-promoting benefits, beef contains a variety of nutrients, such as oleic acid that helps prevent atherosclerosis and reduce LDL cholesterol, tryptophan that is effective in activating your brain, leucine that stimulates muscle growth and carnitine that enhances fat-burning.

### 「長崎和牛」の美味秘密與功效

「長崎和牛」具有著牛肉原來美味的瘦肉與味道醇厚的肥肉完美結合，再加上軟嫩多汁和油脂入口即化的口感，是最高級的美味。厚切的肉可以簡單地作為牛排來品嚐，而切成薄片的肉建議以涮涮鍋、壽喜燒等方式享受牛肉的美味。

此外，牛肉含有許多可以防止動脈硬化和降低血液中壞膽固醇含量的油酸、刺激腦部分泌激素的色胺酸、增加肌肉的白胺酸、促進脂肪燃燒的肉鹼等。



4

## 最高品質の「長崎和牛」

5年に一度開催され、全国の肉用牛生産者が優秀な成績を目指す「全国和牛能力共進会」。「和牛のオリンピック」と称されるこの品評会に、全国から優秀な和牛約 500 頭が出品されます。その中で、第 10 回長崎大会(2012 年)において「長崎和牛」は霜降りの度合いをはじめとする肉質に最も優れているとの評価を受け、「肉牛の部」で日本一にあたる「内閣総理大臣賞」を受賞しました。また、第 11 回大会(2017 年)においては、特別賞(交雑脂肪の形状賞)を受賞し、2 大会連続の上位入賞となり、「長崎和牛」の品質の高さが改めて証明されました。

### Nagasaki Wagyu's premium quality

The National Competitive Exhibition of Wagyu (Zenkoku Wagyu Noryoku Kyoshinkai), known as the Wagyu Olympics, is an event held every five years where breeders of Wagyu from all over Japan to compete for recognition and fame. About 500 head of good quality Wagyu cattle are showcased at this event. At the 10th event held in Nagasaki in 2012, Nagasaki Wagyu was recognized as the best quality breed for meat in various aspects such as the degree of marbling and won the Prime Minister's Award (top prize) in the category of best beef cattle. At the 11th event in 2017, Nagasaki Wagyu won the special prize for its excellent form of marbling. Having received awards at these two consecutive events, Nagasaki Wagyu cattle are proven to be of excellent quality.

### 最高品質の「長崎和牛」

「全国和牛能力共進会」は日本全国の肉用牛生産者以取得優異成績為目標の評選會，也被稱為「和牛奧運會」。每五年舉辦一次，約有 500 頭來自日本各地的優等和牛參加評選。其中，在第 10 屆長崎大會中(2012 年)，長崎和牛在霜降(大理石紋路)程度的肉質上獲得最優秀的評價，也在「肉牛部門」榮獲日本第一的「內閣總理大臣獎」。此外，在第 11 屆大會(2017 年)，獲得特別獎(交雜脂肪的形狀獎)。連續兩屆獲得上位獎項，再次證明了「長崎和牛」的高品質。



▲日本一を獲得した長崎和牛生産者  
Nagasaki Wagyu producers who won the top prize  
榮獲日本第一和牛寶座的長崎和牛生産者

◀ステーキ(左)、しゃぶしゃぶ(右)  
Steak (left), Shabu-shabu (right)  
牛排(左)、涮涮鍋(右)

5

## 長崎県における和牛生産

長崎県は古くから、離島、県北地域を中心とした子牛生産地と、本土を中心とした肉牛生産地とからなる、日本でも有数の肉用牛生産県です。県内で肥育を目的として生産された和牛が「長崎和牛」です。長崎県では、2017年現在、2640戸の生産者が77,000頭（肥育牛、繁殖牛含む）の和牛を飼養しています。「長崎和牛」は優良な繁殖雌牛に、脂肪交雑（サシ）や増体能力が日本国内でトップクラスの種雄牛を交配して生産されています。

### Wagyu production in Nagasaki Prefecture

Nagasaki Prefecture has long been one of the leading beef cattle producers in Japan. Calves are raised mainly on isolated islands and the north area and beef cattle are produced chiefly on the mainland of Nagasaki. "Nagasaki Wagyu" refers to Japanese beef cattle breeds produced in Nagasaki Prefecture. As of 2017, a total of 2,640 cattle farmers were raising 77,000 head (including beef cattle and breeding cattle). Nagasaki Wagyu cattle are produced by mating excellent breeding cows with Japan's top-level bulls in terms of marbling and the ability to gain weight.

### 長崎縣的和牛生産

長崎縣自古以來就是日本屈指可數的肉牛生産縣，北部地區和離島是主要的牛犢產地，而縣本土是主要生産肉牛。在長崎縣內以育肥為目的而生産的和牛稱為「長崎和牛」。截至2017年，長崎縣有2640戶生産者飼養著77,000頭和牛（包括育肥牛和繁殖牛）。「長崎和牛」是將優良的繁殖母牛與在日本國內屬於頂級品種（脂肪交雜和增體能力強）的公牛交配而成的和牛。



子牛を生産する繁殖雌牛  
Breeding cows  
生産牛犢的繁殖母牛



長崎縣のスーパー種雄牛（金太郎3）  
Super Sire in Nagasaki Prefecture (Kintaro 3)  
長崎縣的超級品種公牛（金太郎3）

6

## 「長崎和牛」の安全・安心の取組み

「長崎和牛」は美味しいだけでなく、高度な衛生管理のもとで生産されています。「長崎和牛」には10桁の個体識別番号が1頭1頭にそれぞれに付けられており、生年月日、雌雄の別、母牛の履歴、肥育期間、食肉処理場、と畜日などの情報をシステムで管理しています。これにより、産地などの確認、偽装の防止、また、事故の追跡が確実に行われる仕組みが構築されています。

### Hygiene and quality management of Nagasaki Wagyu

Nagasaki Wagyu producers not only seek to deliver the deliciousness of beef but also focus on excellent hygiene and quality management of their cattle. Each of the Nagasaki Wagyu cattle is assigned a 10-digit individual identification number, under which information about it (e.g. its date of birth, sex, mother cow's history, fattening period, slaughterhouse, date of slaughter) is stored in the management system. This system can identify the location of production, help prevent food fraud and ensure traceability in the event of food safety problems.

### 生産安全、安心品質的「長崎和牛」

「長崎和牛」不僅美味，並且是在高度衛生管理下生產的。每一頭「長崎和牛」都佩戴一個10位數的個體識別號碼，對出生年月日、雌雄性別、母牛履歷、育肥期間、屠宰場、屠宰日期等資訊進行系統性管理。透過此舉，建立了一個確認產地、防止偽裝、以及可確實進行事故追跡的機制。



長崎和牛の生産状況  
Nagasaki Wagyu cattle  
in the feedlot  
長崎和牛の生産情況

耳に付けられた  
個體識別番号  
Ear tag displaying an individual  
identification number  
佩戴在耳朵上的  
個體識別號碼

### お問い合わせ先 Contact 詢問處

長崎和牛銘柄推進協議会事務局（長崎県庁農林部農産加工流通課内）

〒850-8570 長崎県長崎市尾上町3-1 TEL 095-895-2997

<http://www.nagasakiwagyu.com/>

Office of Nagasaki Wagyu Brand Promotion Council

c/o Agricultural Processing and Distribution Division, Agriculture and Forestry Department, Nagasaki Prefectural Government

3-1 Onoue-machi, Nagasaki City, Nagasaki Prefecture 850-8570 Japan

Tel: +81-95-895-2997

Website: <http://www.nagasakiwagyu.com/> (Japanese only)

長崎和牛銘柄推進協議会事務局（長崎縣廳農林部農産加工流通課内）

郵遞區號 850-8570 長崎縣長崎市尾上町3-1 電話：+81-95-895-2997

<http://www.nagasakiwagyu.com/>（僅日文）



ずっと、追い求めてきた品質。

The quality you have always been searching for.

我們一直追求的品質

# 長崎和牛

Nagasaki Wagyu

長崎和牛



長崎和牛銘柄推進協議会  
Nagasaki Wagyu Brand Promotion Council  
長崎和牛銘柄推進協議會